

BIÈRES EN BOUTEILLE

Vagabond glutenfree	Brewdog	4.5%	7.00
Pecheresse	Lindemans	2.5%	6.50
Kriek	Lindemans	3.5%	6.50
Framboise	Lindemans	2.5%	6.50
Geuze Mariage Parfait	Brewery Boon	8.0%	11.50

BIÈRES SANS ALCOOL

Nanny State	Brewdog	33 cl.	6.00
Insel Skippers special		33 cl.	6.00

BOISSONS SANS ALCOOL

Henniez bleue ou verte	30cl.	4.00
Fever Tree Tonic, Mediterranean, Ginger Beer, Citron, Concombre	20cl.	4.50
Rivella rouge	30cl.	4.50
Jus des pomme	30cl.	4.50
Coca-cola / Coca-cola zero	33cl.	4.50
San Pellegrino Bitter	10cl.	4.50
Red Bull	25cl.	5.00
Club-Mate	33cl.	5.00
Sirop Monin (grenadine, citron, menthe)	30cl.	4.00
Jus de tomate, jus d'orange	20cl.	5.00

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3.50
Café	3.50
Café décaféiné	3.50

VINS

Vins mousseux

Mauler Tradition Brut, Môtier	7.00	45.00
Mauler Tradition Rosé, Môtier		49.00
Prosecco Rivani DOC	7.00	49.00

Vins blancs et œil de perdrix de Neuchâtel

Sauvignon-Viognier, Elles, Engel	7.50	55.00
Chasselas, Domaine de Chambleau, L.-P. Burgat	6.00	40.00
Pinot gris, Domaine de Chambleau, L.-P. Burgat	6.50	45.00
Chardonnay, Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann	6.50	45.00
Œil de Perdrix, Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann	6.00	42.00
Blanc cassis	6.50	

Vins rouges de Neuchâtel

Pinot noir, Château d'Auvernier, Thierry Grosjean	6.50	45.00
Mosaïque, Château d'Auvernier, Thierry Grosjean	7.50	55.00
Métissage, Domaine de Chambleau, L.-P. Burgat	8.00	59.00

À DÉGUSTER (DE 17H00 À 22H00)

Amuse-B'art 5 pièces Planchette Le B'Art CHF 15.00

Gougère au gros sel	5.00	Gougère au gros sel
Gougère au lard	5.00	Gougère au lard
Feuilletés aux sils	5.00	Feuilletés aux sils
Petit neuchâtelois au saucisson	20.00	Terrine de Campagne
Focaccia	5.00	Petit neuchâtelois au saucisson
		Focaccia
Pain Centenaire 2.00 pièce		
Triangle de gruyère 50gr., 2.50 pièce		
Accompagné de moutarde à la bière		

*Provenance des produits:
Boulangerie Conrad, Le Landeron
Boucherie Perroud, Les Ponts-de-Martel
Fromagerie Blaise Christen, Dombresson*



SPIRITUEUX

Apéritifs

Spritz			11.00
Moscow Mule			12.50
London Mule			13.50
Suze	20%	4cl.	5.00
Campari	14.4%	4cl.	7.00
Martini	23%	4cl.	7.00
Bailey's	17%	4cl.	8.00

Porto

Porto Blanc Vasques Carvalho	19.5%	5cl.	7.50
Porto Rouge Vasques Carvalho	19.5%	5cl.	7.50

Absinthe et anisées

Larusée, la Blanche de Léon	55%	2cl.	8.00
Larusée, le pastis	45%	2cl.	7.50

Gin*

Tanqueray, export strength	43.1%	4cl.	10.00
Hendrick's Gin	44%	4cl.	11.00
Opihr, Oriental Spiced Dry Gin	40%	4cl.	12.00
Adamus, Dry Gin	45%	4cl.	13.50
Nikka Coffey Gin	47%	4cl.	12.50
Etsu, Japan Botanical Gin	43%	4cl.	16.50
Amuerte black, Coca leaf Gin	43%	4cl.	16.90
Amuerte white, Coca leaf Gin	43%	4cl.	17.50

Vodka*

Sky vodka	40%	4cl.	9.50
Vodka Spectre Belvedere	40%	4cl.	12.50

Rhum*

Trois Rivières, Rhum Agricole	50%	4cl.	9.50
Optimus 15 years	42%	4cl.	19.50
J.M Tres Vieux Rhum Agricole XO	45%	4cl.	13.00

Whisky / Bourbon*

Buffalo Trace Straight Bourbon Whisky	40%	4cl.	9.50
Smokehead Single Malt Whisky	43%	4cl.	12.50
Lagavulin Distillers Edition Single Malt	43%	4cl.	14.00
Jack Daniel's Old N°7 Tennessee Whiskey	40%	4cl.	8.50

Digestifs

Limoncello	20%	4cl.	7.00
Aqua di Cedro	29%	4cl.	7.00
Ferrand Cognac, 1er cru	46%	4cl.	13.50
Amaretto Adriatico brun	43%	4cl.	8.50
Frangelico, liqueur de noisette	20%	4cl.	7.00
Marzadro Grappa Le Giare Amarone	46%	4cl.	10.00

*Supplément minérale +CHF 3.00

www.lebart.ch - 032 724 60 60
facebook: @brasserieBart

Horaires
mardi-mercredi: 15h00-23h00
jeudi-vendredi-samedi: 15h00-23h45

NOS BIÈRES PRESSION ARTISANALES

Pichet 1.5 litres à votre service

mardi-mercredi de 15h00 à 23h00
jeudi-vendredi-samedi de 15h00 à 23h45

www.lebart.ch - 032 724 60 60 - facebook: @brasserieBart

BLANCHES

			30cl.	50cl.
Ma Biche	Freiburger Biermanufaktur	5%	5.50	8.00
La Fraîcheur	Trois Dames	5.3%	5.50	8.00
Bière du moment			Voir écrans	

BLONDES

			30cl.	50cl.
La Patriote	Freiburger Biermanufaktur	5%	5.00	7.50
West Coast	BLZ-Company	5%	5.50	8.00
Petite	White Frontier	5%	5.50	8.00
La Tempête	Docteur Gab's	8%	6.50	9.00

SPÉCIALES

			30cl.	50cl.
4/20	BLZ-Company	5%	6.50	9.00
La Kurcuma	La Vouivre	5%	6.50	9.00

IPAS

			30cl.	50cl.
Pornstar	Hoppy People	6.1%	6.50	9.00
La Vouipa	La Vouivre	5.8%	6.00	8.50

Nos bières du moment

Voir écrans

AMBRÉES

			30cl.	50cl.
O Datte	La Vouivre	6%	6.00	8.50
Jurassic Ale	Les 3 lacs	6.5%	6.00	8.50
La Chameau	Docteur Gab's	7%	6.00	8.50
L'Elektron	Celestial	5%	6.00	8.50
La Main du Roi	Freiburger Biermanufaktur	5%	6.00	8.50

BRUNES & STOUTS

			30cl.	50cl.
Alex Le Rouge	BFM	10.3%	6.50	9.00
La Phacochère	La Meute	5%	6.00	8.50

Blanches: Ce sont des bières de fermentation haute contenant du froment non malté, non filtrées ce qui leur donne cet aspect laiteux qui est à l'origine de leur nom.

Blondes: La fraîcheur requise par le procédé de fermentation basse a l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les champignons. Les lagers ont une durée de conservation supérieure à celle des bières produites par fermentation haute. En revanche, les levures basses produisent moins d'alcool que les hautes, car leur action est ralentie par le froid, qui ralentit leur métabolisme.

IPAs: L'IPA est une bière blonde forte avec plus d'amertume, et des arômes généralement fruités : agrumes, fruits exotiques, ou encore eucalyptus

Ambrées: Une bière ambrée est une bière de couleur roux clair, brassée à partir de malt non torréfié et de malt torréfié

(environ 10 % minimum de la quantité totale de malt). La couleur et le goût varient suivant la quantité et la durée de torréfaction du malt.

Brunes & Stouts: C'est une bière brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torréfiés. La présence de ces grains bien grillés dans la recette confère la couleur foncée à la bière ainsi qu'un goût de café ou de cacao.