

MENU

Salé / Salziges

Nos classiques / Unsere Klassiker

Sandwich rustique (Tête de Moine ou jambon à l'os)	7.50
Rustikales Sandwich (mit Tête de Moine Käse oder Beinschinken)	
Sandwich jambon, fromage (pain de sils)	7.50
Schinken-Käse Sandwich (mit Laugenbrot)	
Sandwich enfant (pain au lait, jambon à l'os)	4.90
Mini Kindersandwich (Weggli, Beinschinken)	
Potage	6.00
Suppe	
Potage garni (avec mélange de fromages et charcuteries de la région)	15.00
Garnierte Suppe (mit div. Käsesorten und Aufschnitt aus der Region)	
Petite salade verte	6.00
Kleiner grüner Salat	
Grande salade mée	14.50
Grosser gemischter Salat	
Salade du Terroir (mélange de fromages et charcuteries de la région)	17.00
Salat vom Land (mit div. Käsesorten und Aufschnitt aus der Region)	

Planchette du Terroir (mélange de fromages et charcuteries de la région) 21.00
Kaltes Plättli (div. Käsesorten und Aufschnitt aus der Region)

Nos crêpes salées /

Unsere gesalzenen Crêpes



Pâte à base de farine de sarrasin, d'eau et d'œufs.
Teig aus Buchweizenmehl, Wasser und Eiern.

Crêpe du mois	13.00
Crêpe des Monats	
Jambon (jambon à l'os)	9.80
Schinken (Beinschinken)	
Tête de Moine (Tête de Moine et mélange de fromages de la région)	9.80
(Tête de Moine Käse und div. Käsesorten aus der Region)	
Du Terroir (jambon à l'os, mélange de fromages de la région)	12.00
Vom Land (Beinschinken und div. Käsesorten aus der Region)	
Forestière (champignons, crème fraîche, ciboulette)	12.00
Förster (Pilze, Crème Fraîche und Schnittlauch)	
Bretonne (jambon à l'os, mélange de fromages de la région, œuf)	13.00
Bretagne (Beinschinken, div. Käsesorten aus der Region und Spiegelei)	
BBQ (poulet, fromage, lard, oignon rouge, sauce BBQ)	13.00
BBQ (Poulet, Käse, Speck, rote Zwiebeln und BBQ Sauce)	
Supplément divers	1.50
Verschiedene Beilagen	

Tous nos prix incluent une TVA de 8,1% / Alle unserer Preise enthalten 8,1 % MwSt

Camille Bloch

Nos crêpes sucrées / Unsere süßen Crêpes



Pâte à base de noisettes, farine d'épeautre, lait et œufs.

Teig aus Haselnüssen, Dinkelmehl, Milch und Eiern.

Nature 5.50

Sucre 5.50
Zucker

Sucre - Citron 6.00
Zucker - Zitrone

Sucre - Cannelle 6.00
Zimt - Zucker

Caramel - Beurre salé 7.00
Salted Caramel

Ragusa Classique 7.50

Torino Lait 7.50

Noir-Amer 7.50
Dunkle Zartbitterschokolade

Choco - Banane 8.00
(Torino Lait ou chocolat noir-amer et banane)
Schoko - Banane (Torino Lait oder dunkle Zartbitterschokolade und Banane)

Supplément boule de glace 3.00
(Ragusa, Torino ou chocolat blond)
Zusätzliche Glacekugel
(Ragusa, Torino oder Schokolade "Blond")

Supplément crème fouettée 1.00
Zusätzliche Portion Rahm

Provenance

Chocolats : Suisse - Chocolats Camille Bloch, Courtelary

Viande et charcuterie : Suisse - Boucherie Bilat, Les Bois

Fromages : Suisse - Fromagerie Wenger, Villeret

Pain : Suisse - Boulangerie Pâtisserie Hébert, Chaux-de-Fonds

Herkunftsland

Schokolade: Schweiz - Chocolats Camille Bloch, Courtelary

Fleisch und Aufschnitt: Schweiz - Boucherie Bilat, les Bois

Käse: Schweiz - Fromagerie Wenger, Villeret

Brot: Schweiz - Boulangerie Pâtisserie Hébert, Chaux-de-Fonds

Nos douceurs / Unsere feinen Leckereien

Dessert du mois 4.50

Dessert des Monats

Tartelettes maison 4.50

Hausgemachtes Törtchen

Tranche de tarte du jour 4.80

Stück Kuchen des Tages

Cake Ragusa (tranche) 3.50

Ragusa Cake (Stück)

Cake Torino (tranche) 3.50

Torino Cake (Stück)

Salade de fruits 6.00

Fruchtsalat

Salade de fruits avec chocolat fondu 7.00

(Ragusa, Torino Lait ou chocolat noir-amer)

Fruchtsalat mit flüssiger Schokolade

(Ragusa, Torino Lait oder dunkle

Zartbitterschokolade)

Muffin 4.30

Cookie Ragusa 3.00

Cookie Torino 3.00

Glaces artisanales en pot 4.00

(Ragusa, Torino ou chocolat blond)

Glace im Becher aus der Region

(Ragusa, Torino oder Schokolade "Blond")

Tous nos prix incluent une TVA de 8,1% / Alle unserer Preise enthalten 8,1 % MwSt

Nos douceurs à l'emporter / Leckereien zum Mitnehmen

(Sur commande ou selon disponibilité du jour)
(Auf Vorbestellung oder gemäss Tagesangebot)

Cake Ragusa entier 35.00
Ganzes Ragusa Cake

Cake Torino entier 35.00
Ganzes Torino Cake

Tarte entière 35.00
Kompletter Kuchen

Viennoiseries / Backwaren

Croissant au beurre 1.30
Buttergipfeli

Petit pain au lait 1.90
Weggli

Croissant Ragusa 2.90
Ragusa Gipfeli

Croissant Torino 2.90
Torino Gipfeli

Nos coupes de glace artisanale / Unsere Coupes

Coupe de glace Ragusa 9.50
(2 boules de glace Ragusa, crème fouettée, sauce chocolat, noisettes)
(2 Kugeln Ragusa Glace, Rahm, Schokoladensauce, Haselnüsse)

Coupe de glace Torino 9.50
(2 boules de glace Torino, crème fouettée, sauce chocolat, amandes)
(2 Kugeln Torino Glace, Rahm, Schokoladensauce, Mandeln)

Coupe de glace Camille 9.50
(2 boules de glace chocolat blond, crème fouettée, sauce caramel au beurre salé, amandes)
(2 Kugeln Schokoladen Glace "Blond", Rahm, Salted Caramel-Sauce, Mandeln)

La cuisine ferme à 16h30.

Die Küche schliesst um 16:30 Uhr.

Nos cuisines présentent différentes substances allergènes. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée. Notre équipe se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs aux ingrédients allergènes.

Unser Menüangebot enthält mehrere Allergene. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir keinen vollständigen Ausschluss eines Allergens durch Kreuzkontamination garantieren. Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über die Allergene zu informieren.

Tous nos prix incluent une TVA de 8,1% / Alle unserer Preise enthalten 8,1 % MwSt

Camille Bloch

BAR ISTA

Le coin du barista / Barista Kaffee

Café, espresso, ristretto	4.40
Kaffee, Espresso, Ristretto	
Double espresso	4.90
Doppelter Espresso	
Café au lait renversé	4.90
Milchkaffee verschüttet	
Cappuccino, Latte Macchiato	5.10
Café CHEZ Camille (Ragusa-noisette, Torino Lait ou chocolat noir-amer)	6.50
Kaffee Chez Camille (Ragusa-Haselnüsse, Torino Lait oder dunkle Zartbitterschokolade)	
Café CHEZ Camille froid (Ragusa-noisette, Torino Lait ou chocolat noir-amer)	6.50
Ice Coffee Chez Camille (Ragusa-Haselnüsse, Torino Lait oder dunkle Zartbitterschokolade)	
Chocolat chaud CHEZ Camille (Ragusa- noisette, Torino Lait ou chocolat noir-amer)	6.50
Heisse Schoggi Chez Camille (Ragusa-Haselnüsse, Torino Lait oder dunkle Zartbitterschokolade)	
Chocolat froid CHEZ Camille (Ragusa- noisette, Torino Lait ou chocolat noir-amer)	6.50
Kalte Schoggi Chez Camille (Ragusa-Haselnüsse, Torino Lait oder dunkle Zartbitterschokolade)	

Thé Bio Sirocco (Ceylon, Earl Gray ou vert) 4.50
Sirocco Tee Bio (Ceylon, Earl Gray oder Grün)

Tisanes Bio Swiss Alpine Herbs 4.50
(Menthe, herbes des Aples ou Verveine)
Swiss Alpine Kräutertee Bio
(Minze, Alpenkräuter oder Verbena)

Les boissons froides / Kalte Getränke

Eau minérale (avec ou sans gaz)	33 CL 4.00
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	1 L 9.00
Jus de fruits suisses	33 CL 4.60
(abricots ou pommes) Schweizer Fruchtsaft (Aprikose oder Apfel)	
Jus d'orange	33 CL 4.60
Orangensaft	
Rivella (rouge ou bleu)	33 CL 4.20
Rivella (Rot oder Blau)	
Sodas "Goba" suisse (cola, cola zéro, citron, orange ou grapefruit)	33 CL 4.20
Schweizer Soda "Goba" (Cola, Cola Zero, Zitrone, Orange oder Grapefruit)	
Tonic Suisse	20 CL 4.50
Schweizer Tonic Water	
Thé froid "Maison"	33 CL 4.20
(pêche, fruit rouge ou citron) Hausgemachter Eistee (Pfirsich, Rote Früchte oder Zitrone)	
Sirop Bio Swiss Alpine Herbs	30 CL 2.00
(herbes des Aples ou sureau) Kräuterssirup Swiss Alpine Bio (Alpenkräuter oder Holunder)	
Sirop framboise	30 CL 1.00
Himbeersirup	

Tous nos prix incluent une TVA de 8,1% / Alle unserer Preise enthalten 8,1 % MwSt

Camille Bloch

Les Bières / Bier

33 CL

Brasserie des Franches-Montagnes (Saignelégier)

Brauerei der Franches-Montagnes (Saignelégier)

La Salamandre - Bière blanche Weissbier	6.90	Koalager BFM Lager	5.90
La Torpille - Bière brune Dunkles Bier	6.90	Feldschlösschen - Bière blanche <u>sans alcool</u> Weissbier <u>Alkoholfrei</u>	4.90
La Meule - Bière blonde Lager	6.90		

VIN

Carte des Vins / Weinkarte

Vins au verre

Flaschenweine im Offenausschank

Chasselas, AOC Lac de Bienne / / R. Andrey	1 DL	4.50
Oeil de Perdrix, AOC Le Landeron / R. Andrey	1 DL	5.00
Pinot Noir, AOC Neuchâtel / de Montmollin	1 DL	5.00

Vin en bouteille

Flaschenweine

Vin blanc

Weisswein

Chasselas, AOC Lac de Bienne / R. Andrey	50 CL	20.00
	75 CL	27.00

Vin rosé

Rosé

Oeil de Perdrix, AOC Le Landeron / R. Andrey	50 CL	23.00
	75 CL	30.00

Vin Rouge

Rotwein

Pinot Noir, AOC Neuchâtel / de Montmollin	50 CL	23.00
	75 CL	30.00

Mariage Noir, AOC Lac de Bienne / Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir	75 CL	38.00
---	--------------	--------------

Tous nos prix incluent une TVA de 8,1% / Alle unserer Preise enthalten 8,1 % MwSt

Camille Bloch