

APÉRO

Olives marinées
Marinierte Oliven
7.50

Parmesan, petite portion
Kleine Portion Parmesan
8.00

Saucisses de Vienne
avec pain et moutarde
Wienerli mit Brot und Senf
8.50

Assiette d'apéritif végétarien sans viande
Vegetarisches Apéroteller ohne Fleisch
16.50

Assiette d'apéritif avec viande
Apéroteller mit Fleisch 22.00

Assiette „Parisienne“
avec viande séchée, fromage
moutarde et du pain
Fleisch-Käseteller mit Senf und Brot
28.50

POTAGES

Soupe de vin blanc du lac de Bienne
Bielersee-Weissweinsuppe
9.80

Soupe selon l'air du temps
Saisonale Suppe
9.80

JARDIN

Petite salade verte
Kleiner grüner Blattsalat
8.50

Petite salade mêlée
Kleiner gemischter Salat
9.50

Grande assiette de salade mêlée
Grosser gemischter Salatteller
18.00

Salade de poulet tiède
au curry, sur un lit de salade verte,
garnie de fruits frais
Lauwarmer Poulet-Curry-Salat
mit frischen Früchten
23.00

SNACKS

Petit pain toast au salami, jambon fromage,
thon ou anchois
Petit Pain mit Toastbrot und Salami, Schinken
Käse, Thon oder Sardellen
7.50

Petit pain toast au saumon ou roastbeef
Petit Pain mit Lachs oder Roastbeef
8.50

Croque-Monsieur / Croque-Vegetarian
6.00 / 6.50

Portion de pommes frites ou allumettes
avec sauce tartare
Portion Pommes-Frites oder Allumettes
mit Tartarsauce petit 7.00 / normal 9.00

VEGETARIAN

Tartare de tomates séchées
servi avec toasts et beurre
Trockentomaten-Tartar serviert
mit Toast und Butter
petit 22.50 / normal 29.50

Raviolis farcis aux bolets
& ricotta, sauce à la crème
Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt
an einer feinen Rahmsauce
22.50

Raviolis farcis aux figues & parmesan,
servi avec tomates séchées, olives et roquette
Ravioli gefüllt mit Feigen und Parmesan,
serviert mit Dörrtomaten, Oliven und Rucola
21.50

Gnocchi avec dés
de tomates, échalottes et huile d'olives
Gnocchi an Tomatenwürfel,
Schalotten und Olivenöl
19.50

Falafel cuit au four avec
salade de lentilles tièdes
Gebackene Falaffel an lauwarmem Linsensalat
18.50

LA MER

Cocktail de crabe d'eau douce servi avec
toasts et beurre
Flusskrebse-Cocktail mit Toast und Butter
18.50

Tartare de saumon à l'huile de noisette,
jus de citron
et pointes d'aneth, servi avec toasts et beurre
Lachstartar mit Haselnussöl und Zitronensaft
serviert mit Toast und Butter
petit 22.50 / normal 29.50

Salade de thon
avec rondelles d'oignons rouges
Thonsalat mit roten Zwiebelringen
21.50

VIANDES

Odéon-Burger 200gr. 100% pur boeuf
garniture à choix
Odéon-Burger 200gr. 100% Rindfleisch
Beilage nach Wahl
26.00

Assiette de roastbeef, sauce tartare
garniture à choix
Roastbeeffeller mit Tartarsauce
Beilage nach Wahl
28.00

Tartare de boeuf «maison»
servi à votre goût avec toasts et beurre
Rindstartar «Maison» nach Ihrem
Geschmack serviert mit Toast und Butter
petit 22.50 / normal 29.50

Paillard de veau avec salade
Kalbs-Paillard mit Salat, Zitrone
und Kräuterbutter
29.50

Escalope de veau panée, garniture à choix
Kalbs-Wienerschnitzel, Beilage nach Wahl
34.50

Cordon-bleu de veau, garniture à choix
Kalbs-Cordon-Bleu, Beilage nach Wahl
38.50
5 ailerons de poulet, garniture à choix
5 Poulet-Flügeli, Beilage nach Wahl
(min. 20 Minutes / 20 Minuten)
18.00
(pro Stk. zusätzlich / par piece supemente CHF 3.00)

Garniture :
Pommes frites ou allumettes, riz ou salade
Als Beilage Pommes-Frites, Allumettes,
Reis oder Salat

DÉLICES

Fondant au chocolat
accompagné d'une boule de glace vanille
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
Vanilleglace
10.50

Baies sauvages tièdes avec glace à la vanille
Lauwarne Waldbeeren mit Vanilleglace
10.50

1 Boule Glace / 1 Kugel 4.00
Glace à la vanille, glace au chocolat,
glace à la fraise et sorbet au citron.
Vanille Glace, Schokoladen Glace,
Erdbeer Glace & Zitronen Sorbet

LA CARTE DES BOISSONS



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

VINS OUVERTS I OFFENE WEINE

Vins blancs I Weissweine 1.0 dl

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 5.60
Epesses AOC Luc Massy • Suisse CHF 7.00
Chardonnay Hess California • USA CHF 7.00
Pinot Gris Burkhard Ligerz • Suisse CHF 7.50
Cloudy Bay Sauvignon Blanc • Nouvelle-Zélande CHF 8.00

Vins Rosé I Roséweine 1.0 dl

Oeil de Perdrix Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 5.60
Allegría Dolce Vira Languedoc • France CHF 7.00

Vins rouges I Rotweine 1.0 dl

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Salice Salento Cantina San Marzano • Italie CHF 6.00
Cabernet Sauvignon Hess California • USA CHF 7.00
Els Pics Priorat Mas Alta • Espagne CHF 7.50
Rocca Rubia Santadi Sardinia • Italie CHF 8.00
Palmenti Primitivo • Italie CHF 8.00
Amarone Corte Giara • Italie CHF 12.00

VINS EN BOUTEILLE I FLASCHENWEINE

Vins blancs I Weissweine

SUISSE

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 39.00
Epesses AOC Terre à Boire Domaine Luc Massy CHF 49.00
Pinot Gris Burkhard CHF 52.50
Dézaley Chemin de Fer Grand Cru Luc Massy CHF 70.00

USA

Chardonnay Hess California CHF 49.00

Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay Sauvignon Blanc CHF 8.00

Vins Rosé I Roséweine

Suisse

Oeil de Perdrix Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 39.00

France

Allegría Dolce Vira Languedoc • France CHF 52.00

Vins rouge I Rotweine

Suisse

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 45.00

France

D66 Grenache (95 Parker Points) CHF 89.00

Italie

Toscana

Salice Salentino Masseria Pietrosa CHF 42.00
Palmenti Primitivo Cantina Palmentri CHF 63.00
Lucente Tenuta Luce della Vite CHF 79.00
Amarone Corte Giara Allegrini CHF 84.00
Saffredi Elisabetta Geppetti CHF 118.00
Sardegna Rocca Rubia Cantina di Santadi CHF 58.00
Sicilia Tancredi Donnafugata CHF 68.00

Espagne

Els Pics Priorat Mas Alta CHF 52.50
Astrales Ribera del Duero CHF 78.00
Alion Bodegas y Vinedos Alion CHF 100.00

USA

Hess Cabernet Sauvignon I California CHF 49.00
Saldo Zinfandel Blend I California CHF 75.00
The Prisoner Cabernet Zinfandel Blend I California CHF 95.00
Papillon Cabernet Sauvignon I California CHF 140.00

BIÈRE OUVERTE I BIER OFFEN

Feldschlösschen CH 2.50 dl CHF 4.30
Feldschlösschen Dunkel CH 2.50 dl CHF 4.30
Feldschlösschen Maison CH 2.50 dl CHF 4.30
Ittinger Edelbräu CH 2.50 dl CHF 4.60

BIÈRE EN BOUTEILLE I FLASCHENBIER

Bier-Bienne 1 «Steam Style» 5.20 vol. % CH 3.30 dl CHF 5.50
Bier-Bienne 2 «Biel Style Blond» 5.00 vol. % CH 3.30 dl CHF 5.50
Bier-Bienne 3 «Indian Pale Lager» 5.80 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.00
Leffe Blonde 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.00
Leffe Brune 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.00
Schneider Weisse 5.20 vol. % D 5.00 dl CHF 6.80
Feldschlösschen sans alcool/alkoholfrei CH 3.30 dl CHF 4.90

Moët by the Glass

Moët & Chandon Impérial 1 DL CHF 13.00
Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Kir Royal CHF 14.00
Crème de cassis I Champagne

Cocktail de Champagne CHF 14.00
avec orange et cerise / mit Orange und Kirsche

Flûte exotic CHF 14.00
Fleur d'hybisus avec/mit Champagne

*

Champagne by the Bottle

Moët & Chandon Impérial 7.5 DL CHF 98.00
Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00
Double Magnum 3.0 L CHF 490.00

Moët & Chandon Impérial Rosé 7.5 DL CHF 110.00
Champagne Brut Rosé, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00

Veuve Ciquot Carte Jaune 7.5 DL CHF 98.00
Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00
Double Magnum 3.0 L CHF 490.00

Ruinart Blanc de Blanc 7.5 DL CHF 120.00
Champagne Brut, 12.5 % Alcool, Traubensorten: 100% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 250.00

Dom Pérignon Brut 2009 7.5 DL CHF 240.00
Champagne Brut, 12.5% Alcool, Traubensorten: Chardonnay & Pinot Noir

APERITIFS

Campari orange CHF 8.50
Campari I Orange juice
Cynar orange CHF 8.50
Cynar I Orange juice
Vermouth rosso I Angostura

BITTERS

Appenzeller 29.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Averna 32.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Campari 23.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Cynar 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Fernet Branca 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Ramazotti 30.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Suze 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

CLASSIC DRINKS

Whisky Cola CHF 12.00
Cuba libre CHF 12.00
Rum 5 a—os I Coke I Squeezed lime
Screwdriver CHF 12.00
Vodka I Orange juice

Bombay Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 12.00
Vodka Tree Sixty Lemon ou/oder Tonic CHF 12.00
Tribut Gin Tonic CHF 14.00
Hendricks Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 14.00
Vodka Beluga Lemon ou/oder Tonic CHF 16.00

SOURS I FIZZES

Amaretto sour CHF 12.00
Amaretto I Lemon juice I Sugar syrup
Whiskey sour .CHF 12.00
Bourbon I Lemon juice I Sugar syrup

FANCY COCKTAILS

Hugo CHF 12.00
Prosecco, Sirup, Minze
Saloperie-Cola CHF 12.50
Odéon special
Cosmopolitan CHF 13.00
Vodka I Triple sec I Lemon juice I Cranberry juice
Gin Tonic Maison CHF 14.00
Brockmans, St. Germain
Hugo Royal CHF 14.00
Prosecco, St. Germain, Minze

GIN

Bombay Sapphire 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Le Tribute Gin 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Hendrick's 41.40 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Brockmans Gin 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

VODKA

Tree Sixty 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Beluga 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

RUM

Bacardi Superior 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00
Bacardi Oro 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 13.00
Bacardi Reserva 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00
Bacardi 8 a—os 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00
Havana Club Anejo 7 anos 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

BRANDY

Vecchia Romagna 36.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

CALVADOS

Pière Magloire Calvados fin 6.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

SPIRITS

Zwetschgen 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 6.50
Vieille Prune 41.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

GRAPPA

Elisi Berta 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50
Tre Soli Tre Berta 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 18.00

LIQUEURS

Amaretto 28.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Bailey's Irish Cream 17.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Cointreau 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

ANISÉES

Pastis 51 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.50
Absinthe 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50

VERMOUTH

Martini Bianco 16.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Martini Extra Dry 15.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Martini Rosso 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

SHERRY

T'o Pepe Extra Dry 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
Sandeman Medium Dry 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

PORT

Quinta do Noval 20 years 20.00 vol. % 4.0 cl CHF 15.00

PROSECCO

Prosecco Moinet 1.0 dl CHF CHF 8.50
Flasche 7.5 dl CHF CHF 58.50
Aperol Spritz CHF 12.00

HEURES D'OUVERTURE I OEFFNUNGSZEITEN

Lundi – jeudi I Montag – Donnerstag
07.00 – 23.00 h
Vendredi I Freitag
07.00 – 23.30 h
Samedi I Samstag
08.00 – 23.30 h
Dimanche I Sonntag
10.00 – 18.00 h

Cuisine / Küche

Jeudi – samedi I Donnerstag – Samstag
11.30 – 13.30 h / 18.00 – 21.30 h

PRIX I PREISE

Tous les prix sont en Fr. TVA 7,7% incluse
Alle Preise in Fr. inkl. 7,7% MWST