

Bonjour et bienvenu-e dans **le plus grand bar à jeux d'Europe**.

En collaboration avec Ludesco, nous vous proposons > **2000 jeux**.

Du fun et rapide, au long et stratégique, vous trouverez forcément **votre bonheur**.

Quand vous voyez **un de nos sommelier du jeu** n'hésitez pas à lui demander de **vous expliquer votre jeu**.

Une participation de **5 fr/pers** vous sera demandée pour avoir accès à la **collection complète pour une durée de 3h.***

2 nouveaux abonnements sont disponibles.

Vous pouvez également réserver votre soirée de **groupe** avec un-e **animateur-trice dédié-e**, et un **repas spécial**.

Dans ce lieu chaleureux, le but du jeu est simple: passer **un bon moment en bonne compagnie**.

À n'importe quelle heure vous pourrez commander vos boissons, mais aussi de quoi se restaurer d'un snack salé ou sucré.

Profitez également de vous installer confortablement dans notre **coin chill** avec un **délicieux cocktail**.

(*)Un renouvellement vous seras demandé, sauf si vous commandez un met parmi la carte

Nous privilégions les produits de saison ,locaux, et en circuit court.

Nous travaillons, notamment, avec des producteurs suivants :

- **CROISSANT SHOW** (*La-Chaux-de-fond*)
Nous confectionne tout ce qui est de la boulangerie notamment ses magnifiques pains à burgers, les buns focaccia, les brioches et tresses pour nos brunchs mais aussi le fameux pain de mie de nos croques.

- **FROMAGERIE DU BÉMONT** (*Au bout du lac des Taillères - La Brévine*)
Nous prépare un délicieux mélange pour nos fondues, ainsi qu'un duo de Gabelou, truffé ou ail des ours et l'incroyable Noyer du lac, à déguster sur nos planches, mais aussi notre raclette à retrouver dans nos burgers ou encore le beurre pour les pâtisseries.

- **BOUCHERIE MONTANDON et BILAT** (*Pont de martel / les Bois*)
Pour tout ce qui est de la viande et de la charcuterie, ils savent de quoi ils parlent, des produits d'exceptions, un soutien aux producteurs locaux pour une revente quasi directe sur nos planches et assiettes du terroir.

- **LA FERME DES THIELLE** (*Marché hall'titude, La-Chaux-de-fonds*)
Deux fois par semaine, nous avons le plaisir de nous ravitailler directement de légumes frais au marché. Nous travaillons avec des légumes de saison et un maximum locaux, ce qui peut entraîner de légères modifications dans nos plats.

- **FROMAGERIE VILLARS-BURQUIN** (*Villars-burquin*)
Nous livre un fromage unique d'origine canadienne, et maintenant confectionné pour nos poutines sur place en Suisse à deux pas d'ici, j'ai nommé ... Le fromage couic couic.

- **LE LAIT.** *Issu du commerce équitable d'origine Suisse, un produit goûté qui rémunère correctement nos agriculteurs.*

Au vu des produits frais utilisés et des stocks variables, nous informons notre aimable clientèle que des manques ou des modifications peuvent arriver sur notre carte, merci de votre compréhension.

retrouvez la liste de nos allergènes à la dernière page

LES TAPAS

A toute heure en vitrine :

- Buns artisanal façon focaccia, jambon de campagne, gruyère, salade, tomate, sauce tartare maison. **8.50 chf**
- Buns artisanal façon focaccia, légumes marinés à l'ail, gruyère, salade, tomate, sauce tartare maison. **8.50 chf**
- Houmous maison. **4.00 chf**
- verrine du moment, regardez l'ardoise **prix ardoise**
- soupe d'été. ou soupe ou velouté (hiver), fait maison. **6.00 chf**



Aux horaires de cuisine :

- Dips de poulet maison à la chapelure épicée, mayonnaise au curry. **x3/ 11.00 chf**
x5/ 17.00 chf
- Croustillant de brick à la purée de pomme de terre et au fromage. **x2/ 5.00 chf**
- Portion de frites. **5.00 chf**



LES PLANCHES (conseillées pour 2 personnes)

- Planche mow **19.50 chf**
Gabelou ail des ours, truffé, noyer du lac, salami, breusi, saucisse sèche, noix, cornichon.
- Planche végété **17.00 chf**
Divers légumes crus et en chips, servi avec un houmous et une sauce tartare maison.
- Planche mixte **25.00 chf**
Divers légumes de saison, salami, saucisse sèche, noyer du lac, gabelou ail des ours, servi avec du houmous et de la sauce tartare maison.



LES METS



LES BURGERS accompagnés de salade et de frites.

- **Pulled Pork** **26.50 chf**
Pain brioché artisanal, effilochée de porc en cuisson lente dans une marinade maison à base de cidre, de miel et d'épices, champignons au paprika fumé, raclette du Bémont, salade, oignons crispy, sauce barbecue.
- **Morilles** **32.00 chf**
Pain brioché artisanal noir, steak haché pur boeuf 140g, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, oignons crispy, sauce morilles maison.
- **Check M8** **26.00 chf**
Pain brioché artisanal, steak haché pur boeuf 140g ou poulet pané maison, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, compotée d'oignons, salade, cornichons pickles, sauce tartare maison.
- **Option Végétarienne:**
Galette de légumes de saison .

LES CROCS avec salade



- **Le classic** **15.00 chf**
Pain de mie artisanal, jambon de campagne, gruyère du bémont, sauce béchamel maison.
- **Le végété** **14.50 chf**
Pain de mie artisanal, légumes marinés maison, gruyère du bémont, sauce béchamel maison.
- **Le truffé** **16.50 chf**
Pain de mie artisanal, jambon de campagne, raclette à la truffe, sauce béchamel maison et huile de truffe.

LE ROASTBEEF

29.00 chf

Noix de bœuf au romarin cuite à basse température, délicatement assaisonnée, accompagnée de frites, salade et d'une sauce tartare maison.



LES POUTINES

- **Classique** **12.50 chf**
Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, oignons crispy.
- **Pulled pork** **20.00 chf**
Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, pulled pork maison, oignons crispy.
- **Morille** **25.00 chf**
Frites, sauce morilles, fromage couic couic local, oignons crispy

LA FONDUE MOITIÉ MOITIÉ mini 2 personnes

*Un mélange spécial de gabelou et de gruyère.
avec plusieurs suppléments pour vos différentes envies*

- *Pommes de terres*
- *Salade verte*
- *Charcuteries*



23.00 chf

4.00 chf / pers
4.00 chf / pers
6.00 chf / pers

LES EPHÉMÈRES

*Selon les envies et les trouvailles des cuisiniers, l'amuse bar vous propose également des plats éphémères, qui comme son nom l'indique ne resteront pas longtemps et en quantité restreinte, alors n'hésitez plus il va bientôt disparaître.
A découvrir sur l'ardoise au bar.*

POUR LES MINI GAMEUR

Jusqu'à 10 ans

- *Dips de poulet maison x3, frites et salade* **16.00 chf**
- *Steak haché pur boeuf 140g, frites et salade* **15.00 chf**
- *Roastbeef enfant* **16.00 chf**

LES DESSERT

Tous nos desserts sont fait maison

- Cheesecake , speculoos, coulis fruits rouges.
- Dessert du moment
- Brownie aux noix
- Cookie chocolat
- Crumble aux fruits de saison



7.50 chf

sur ardoise



5.50 chf



4.00 chf

5.50 chf

MENU DE GROUPE

Pour tous vos événements à partir de 10 personnes, un anniversaire, un souper d'entreprise, une réunion ludique, mais encore entre amis ou en famille.

*Nous vous concocterons un **menu spécial 50 CHF** (entrée, plats, dessert).*

Réservation mini 2 semaines en avance

Au delà de 20 personnes

Un buffet dinatoire salé et sucré peut vous être servi dans la magnifique cour de l'ancien manège. avec visite possible. Vous pourrez également choisir de passer la soirée avec un animateur dédié.

Possibilité également de privatiser: la cour, une salle pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes ou encor l'amuse bar entier

*plus de détails sur notre site **Lamusebar.ch***

Toute demande réservation via info@lamusebar.ch



SCAN ME

CARTE DES BOISSONS

LES BARISTAS

- **LA SEMEUSE** une grande gamme de café est produite par la semeuse, ce pourquoi nous avons choisi de vous proposer ici le plus haut de la gamme nommé perle de café, une torréfaction à la chaux-de-fonds de manière artisanale. Noir sans sucre, avec de la crème, ou encore au lait végétal, quelque soit votre manière de le boire ce café saura vous faire voyager.
- **LAIT:** Un lait équitable, au plus proche des éleveurs pour une meilleure rémunération, origine suisse.
- **THE: La Maison Hurter** vit depuis plus de 100 ans. Au fil des ans la maison s'est spécialisée dans l'importation des thés de qualités et vend dans toute la Suisse.

CHAUDS:

supp perle de café 0,50ct



- | | | | |
|---|----------|-------------------|----------|
| - Café expresso | 3,50 chf | - Double expresso | 6,00 chf |
| - Latte macchiato | 5.00 chf | - Café renversé | 4,80 chf |
| - Cappuccino | 4.80 chf | - Chocolat chaud | 3.80 chf |
| - Chocolat épicé maison (cannelle, sucre brun, cardamome, poivre noir.) | 5.00 chf | | |
| - Supp sirop (Noisette, Vanille, Caramel, Gingembre, Noix de coco) | 0.80 chf | | |
| - Supp lait végétal | 0.50 chf | | |

Thé & infusion

Tasse 3.50 chf / Théière 10 chf

Thé:

earl gray
feu du dragon
thé vert menthe
thé grapefruit
gunpowder

Tisane:

rooibos wild cherry
pêche melba
verveine
mélange chaï

FROIDS

- | | | | |
|-------------------------------------|----------|-----------|-----------------------|
| - Frappuccino (café frappé au lait) | 5.00 chf | | |
| - Chocolat nature | 3.80 chf | <u>ou</u> | épicé maison 5.00 chf |

LES SOFTS

Au verre

- | | |
|---|-------------------------------|
| | <u>25 cl / 50 cl /</u> |
| - Eau gazeuse | 2.50 chf / 4.00 chf |
| - Jus de fruits
(Multi Fruits, Mangue, Ananas , Passion , Cranberry, Orange.). | 4.00 chf / 7.00 chf |
| - Thé froid maison, demandez le parfum | 3.80 chf / 7.00 chf |
| - Limonade | 3.00 chf / 5.00 chf |

Sirop MORAND :

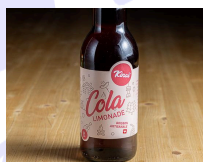
25 cl / 50 cl / 1L (carafe)

(Fleur de sureau, Mangue, Framboise, Fruit de la passion, Abricot, Pêche, Grenadine, Poire, Citron, Citron vert, Citronnelle, Pastèque, Menthe, Framboise, Fraise, Cassis, Myrtille, Violette.)

- | | |
|-------------------|--|
| - A L'EAU PLATE | 2.50 chf / 4.00 chf / 6.00 chf |
| - A L'EAU GAZEUSE | 3.00 chf / 5.00 chf / 8.00 chf |
| - A LA LIMONADE | 3.50 chf / 6.00 chf / 10.00 chf |

En bouteille

- | | |
|---|-----------------|
| - Kinai cola (Cola Suisse) 33cl | 5.50 chf |
| - Fizzy (Raisin, Citron, Grapefruit, Orange, Myrtille, Framboise). 33cl | 5.00 chf |
| - Ginger beer 25cl | 4.00 chf |
| - Kinai tonic 20cl | 4.50 chf |



LES APÉRITIFS

- Whisky coca (ballantine's) (4 cl)	9.00 chf
- Rhum coca (4 cl)	9.00 chf
- Whisky la chaleureuse 42° (4 cl)	12.00 chf
- Suze 20° (6 cl)	7.00chf
- Absinthe (la chaleureuse) 55° (2 cl)	7.00 chf
- Martini (rouge ou blanc) (6 cl)	6.00 chf
- Kir vin blanc (liqueur de framboise, pêche ou cassis.) (10 cl)	8.00 chf
- Kir pétillant (prosecco) (10 cl)	8.50 chf
- Prosecco (10 cl)	6.50 chf



LES PRESSIONS

Brasserie **LA TONNEBIÈRE** située à Saint Ursanne

	<u>30 cl / 50 cl</u>
- La MURLOC , bière blonde 4,7°	4.80 chf / 8.00 chf
- La TONITRUANTE , IPA 6°	5.80 chf / 9.80 chf
- La BASTONNE , American stout 6,8°	5.80 chf / 9.80 chf
- PANACHE , MURLOC et limonade	4.00 chf / 7.00 chf
- MONACO , MURLOC, limonade et sirop	4.50 chf / 7.50 chf



Brasserie **BFM** située Saignelégier

- La SALAMANDRE , bière blanche 5,5°	5.50 chf / 9.50 chf
- La DJERONIMO , white IPA 5,3°	5.50 chf / 9.50chf
- La BROUETTE , cuivrée 5°	5.50 chf / 9.50 chf
- Le CIDRE , brut mélange de pommes et de poires 6,9°	5.50 chf / 9.50 chf



LES DIGESTIFS (4cl)

- *Gentiane (La chaleureuse) 43°* **9.00chf**
- *Limoncello* **5.00 chf**
- *Liqueur de menthe 25°* **5.00 chf**
- *Liqueur de framboise 28°* **5.00 chf**
- *Liqueur de cassis 15°* **5.00 chf**
- *Liqueur avec compotée de fruit morand 21,5°
(poire william, framboise ou abricot)* **7.00 chf**
- *Eau de vie : (coing, mirabelle) 43°, willamine 40°* **7.50 chf**
- *Amaretto (Disaronno) 28°* **6.00 chf**
- *Crème d'amaretto (Disaronno) 17°* **7.00 chf**



Nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à boire avec modération et que la vente d'alcool est interdite aux mineurs (non spiritueux - 16 autres -18).

CARTE DES VINS

LA CAVE DES LAURIERS exploite ses vignes selon les normes écologiques PI, une norme qui correspond pleinement à une philosophie familiale, dont la devise est de concevoir des vins « **Haut de gamme** », respectueux de l'environnement. Depuis 5 générations (1879), ils exploitent ce Domaine situé au pied du majestueux château de Cressier.

CAVE BEYELER maison de tradition est établie au cœur du vieil Auvergnier. Depuis 1910, quatre générations se sont succédées et ont toujours veillé à perfectionner leur savoir-faire pour trouver un juste équilibre entre tradition et innovation.

CAVE MOLLIEUX La vendange est cueillie à la main, pressée à la maison, puis vinifiée directement dans notre cave, idéalement située sur le coteau de Féchy-Dessus.

Vins Blancs

- **CHARMEUR**, Chasselas, Jungo & Felhmann NE

- **CHARDONNAY**, Jungo & Felhmann NE

- **PINOT GRIS**, Jungo & Felhmann NE

- **NON-FILTRÉ**, Chasselas, Jungo & Felhmann NE

	10 cl / 75 cl (btl)
	6.00 chf / 35.00 chf
	8.50 chf / 49.00 chf
	8.50 chf / 49.00 chf
	6.00 chf / 35.00 chf

Vins Rouges

- **RESERVA DOURO**, Adega vila real, Portugal

- **FÉCHY**, Gamaret Garanoir Cave Molliex

- **LES CLOUX**, pinot noir barrique Jungo & Felhmann NE

- **PINOT NOIR**, Jungo & Felhmann NE

- **PINOT NOIR**, Bayeler

	5.50 chf / 30.00 chf
	/ 53.00 chf
	/ 55.00 chf
	8.50 chf / 49.00 chf
	8.50 chf / 49.00 chf

Vins rosé

- **PERDRIX BLANCHE**, cave Bayeler NE

7.00 chf / 42.00 chf



Nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à boire avec modération et que la vente d'alcool est interdite aux mineurs (non spiritueux - 16 autres - 18).

LES CLASSIQUES.

- MOJITO:

menthe et eau gazeuse.

Aromatisé : Mangue/Framboise/Fraise/Passion/Ananas.

11.-

- PIÑA COLADA:

Rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas.

12.-

12.-

- ESPRESSO MARTINI:

Vodka, liqueur de café et expresso.

12.-

- SEX ON THE BEACH:

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et jus d'orange.

12.-

- TEQUILA SUNRISE:

Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine.

12.-

- CAÍPIRINHA:

Citron vert, sucre de canne et cachaça.

12.-

- SPRITZ:

Apérol, prosecco et eau gazeuse.

12.-

- GIN TONIC:

Gin bombay, kinaï tonic.

10.-



LES SIGNATURES

- L'AMUSE BOIRE:

Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert et sirop de gingembre.

12.-

- LOVE TO LOVE:

Vodka, sirop de gingembre, liqueur de framboise, jus de citron vert et prosecco.

12.-

- GREEN LAGOON:

Gin, crème de pêche, jus d'ananas et curaçao.

12.-

- OLD FASHIONED:

Sucre, angostura bitter et whisky.

12.-



LES MOCKTAILS

- VIRGIN MOJITO:

Citron vert, sucre de canne, menthe et eau gazeuse.
Aromatisé : Mangue/Framboise/Fraise/Passion/Ananas.

10.-

- COCOLADA:

Crème de coco, jus d'ananas et jus d'orange.

11.-

- VIRGIN TONIC:

Gin sans alcool, kinaï tonic

10.-

- BORA BORA:

Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron et grenadine.

9.-

- RED BUBBLE:

Purée de fraise, sirop de petits fruits, jus de citron, jus d'orange et limonade.

10.-

10.-



Liste des allergènes:

Pain à burger et pain de mie: lactose, gluten

Dips de poulet: gluten, trace possible de fruits à coque, curry, paprika

Béchamel: gluten, lactose

Pulled pork: miel, paprika

Vinaigrette: miel

Houmous: sésame

tous nos desserts contiennent du lactose.

Traces probables de fécule de maïs et de lactose dans divers produits, demandez plus de précision.

Un doute ? un régime particulier ? N'hésitez pas à nous en faire part. nous ferons notre maximum pour vous servir un plat adapté

