



MENU

L'apéro

Pour accompagner votre verre de vin ou bière

- Flûtes de pain aux 3 parfums **7.00**
- Assiette de légumes grillés marinés avec pain maison **10.50**
- Saumon fumé mariné et pain grillé **11.50**
- Assiette de roastbeef et viande séchée accompagnée de pain maison et beurre **15.00**
- Deux fromages marinés et pain grillé accompagnés de pain maison grillé **11,50**
- Pain maison végan grillé à l'huile d'olive, ail, basilic **8.00**
- Pain maison grillé au beurre persillé **8.00**

Les Croustades

Accompagnées d'une salade

- Zorba le Grec **18.00**
Pâte Filo croustillante, épinards et feta
- L'attaque des tomates tueuses ! **17.00**
Pâte Filo croustillante, tomates cerises confites, mozzarella, parmesan
- La Chèvre **19.00**
Pâte Filo croustillante, chèvre au caramel de cidre miellé
- Chicken Run **18.00**
Pâte Filo croustillante, poulet mariné, champignons et crème

Les soupes

Accompagnées de pain maison

- Velouté de légumes de saison **10.50**
- Gaspacho avec sa brunoise de légumes et viande séchée **10.50**
- Soupe de poisson avec sa garniture (croûtons, fromages) **13.00**
- Soupe de poisson Royale (avec poissons et crustacés) **17.50**

Les salades

Accompagnées de pain maison

- Salade Entr'acte **16.50**
Mélange de salade et herbes aromatiques, tartare de saumon, quenelles de Parmentier et crème iodée
- Le dîner de cons **16.50**
Antipasti de légumes marinés en salade, tomates cerises, pignons grillés et burrata
- Caesar Salade version Ciné **19.00**
Salade, poulet mariné, sauce Caesar, tomates, copeaux de parmesan et popcorn au caramel de cidre miellé

Les cuisinés

- Confit byaldi (tiré du film Ratatouille) **17.00**
Lasagne de légumes confits à l'ail rose
- Ma vie de courgette **20.50**
Risotto crémeux aux courgettes et saumon grillé sur la peau
- Les truffes **22.50**
Mijoté de bœuf et pommes de terre écrasées à l'huile de truffe

Les Burgers Ciné « entr'acte »

Accompagnés de salade et patatoes

- Burger Ciné **21.00**
Pain burger maison aux graines de chia, steak de bœuf haché, beurre d'épice, épinards frais, tomates, fromage fondu
- Burger Ciné Végé **21.00**
Pain burger maison aux graines de chia, steak végétarien, provençale, beurre d'épices, épinards frais, tomates, fromage fondu
- Burger Ciné Salade Végan **17.00**
Pain burger maison aux graines de chia/curcuma, salade, tomates, carottes, betterave marinée et vinaigrette

Formule Enfant

Plat, cookies aux 3 chocolats ou boule de glace et sirop

- Le Roi Lion **11.00**
Burger pain maison, steak de bœuf haché ou steak végétarien, accompagné de patatoes ou salade
- Toy Story **11.00**
Filet de poulet pané aux popcorns caramélisés accompagné de patatoes ou salade
- Monstres & Cie **11.00**
Crêpe gratinée au fromage accompagnée de salade

Les desserts

- Tartelette au citron **6.00**
- Tarte sablée au chocolat (la part) **6.00**
- Tarte aux noix et caramel au beurre salé (la part) **6.00**
- Fondant au chocolat et glace vanille **9.00**
- Palet breton et son sorbet à la pomme **9.00**



Provenance des produits

Viandes : Suisse

Saumon : Norvège

Garnitures soupe de poisson : Océans Pacifique et Indien



A L'EMPORTER

Les sandwiches

Pain maison de 160 gr.

Froid

- Il reste du Jambon ? **8.00**
Jambon, beurre, tomates, cornichons et salade
- Mozzarella stories **10.00**
Tomates, mozzarella et pesto
- Des saumons dans le désert **10.00**
Saumon fumé mariné à l'huile d'olive-citron, tartare aux fines herbes, tomates et salade

Chaud

- L'aile ou la cuisse **13.00**
Poulet mariné à l'huile d'olive parfumée citron thym, Mozzarella, tomates
- Les chèvres du Pentagone **14.00**
Chèvre, tomates, oignons grillés au caramel de cidre miellé
- L'aubergine est bien farcie **12.00**
Aubergines grillées et tomates confites à l'ail

Les soupes

Accompagnées de pain maison

- Velouté de légumes de saison **6.00**
- Gaspacho avec sa brunoise de légumes et viande séchée **6.00**
- Soupe de poisson avec sa garniture (*croûtons, fromages*) **9.50**

Les salades

Accompagnée avec du pain maison

- Salade Entr'acte **15.50**
Mélange de salade et herbes aromatiques, tartare de saumon, quenelles de Parmentier et crème iodée
- Le dîner de cons **15.50**
Antipasti de légumes marinés en salade, tomates cerises, pignons grillés et burrata

Les desserts

- Tartelette au citron **6.00**
- Tarte sablée au chocolat (*la part*) **6.00**
- Tarte aux noix et caramel au beurre salé (*la part*) **6.00**
- Fondant au chocolat et glace vanille **9.00**
- Palet breton et son sorbet à la pomme **9.00**

Boisson **PET 45cl**

- Coca Cola | Coca Zéro **4.00**
- FuseTea Lemon Lemongrass | Peach Hibiscus **4.00**
- Valsér Silence | Pétillante **4.00**



Provenance des produits

Viandes : Suisse

Saumon : Norvège

Garnitures soupe de poisson : Océans Pacifique et Indien

BOISSONS

Les boissons chaudes

- Espresso (Nespresso Ristretto, Forte et Deca) **4.00**
- Café (Nespresso Intenso) **4.00**
- Capuccino / Latte Macchiato (Nespresso Bianco) **4.90**
- Thé Noir / Thé Vert **4.90**
- Chocolat chaud **4.90**

Les soft drinks

- Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl) **4.00**
- FuseTea Lemon, Peach Hibiscus (33 cl) **4.00**
- Lurisia Aranciata, Gazzosa, Chinotto (27,5 cl) **4.00**
- Valser Silence / Pétiliante (33 cl) **4.00**
- Valser Silence / Pétiliante (75 cl) **7.00**
- Thé froid maison (30 cl) **3.50**

Les bières sans alcool

- Eichhof sans alcool (33 cl - panaché, 0.5%) **5.00**
- Erdinger Grapefruit (33 cl) **5.00**

Le vin

Domaine de Montmollin

Vin au verre (1 dl)

- Chasselas Neuchâtel AOC **5.00**
- Chardonnay Réserve Neuchâtel AOC **6.50**
- Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC **6.50**
- Pinot Noir Neuchâtel AOC **6.00**

Bouteille (75 cl)

- Chasselas Auvernier Neuchâtel AOC **29.00**
- Chardonnay Réserve Neuchâtel AOC **56.00**
- Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC **40.00**
- Pinot Noir Neuchâtel AOC **39.00**
- Les Deux Sauvages Neuchâtel AOC **42.00**
- Pinot Noir Réserve Neuchâtel AOC **56.00**



La bière

Celestial



Bière Pression (30 cl | 50 cl)

- La perche filante (5.0% - IBU 10) **6.00 / 8.50**
Bière blonde bio à la levure de Kveik, légèrement fruitée avec une suavité discrète et un soupçon d'umami
- L'intemporelle (5.0% - IBU 10) **6.00 / 8.50**
Bière blanche bio dans le style de la witbier belge, délicatement fruitée et légère

Bière bouteille (30 cl)

- L'èlektron libre (5.0% - IBU 30) **7.00**
Une bière ambrée, dans le style américain, qui possède du corps, un goût de malt caramélisé et une amertume modérée
- La 7ème ciel (6,1% - IBU 45) **7.00**
Une IPA forte en arômes de pin et d'agrumes, houblonnée à froid, avec une amertume robuste

Les cocktails

- Kir **6.00**
Vin blanc et crème de cassis
- Kir Royal **8.00**
Prosecco et crème de cassis
- Mojito de Sonny Crockett (Deux flics à Miami) **11.00**
Rhum blanc, feuille de menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, citron vert, sucre roux, angostura et glace pilée
- Apérol Spritz de Jack Byrnes (Mon beau-père et moi) **10.00**
Apérol, Prosecco sec, eau gazeuse, glaçon et orange
- Cosmopolitan de Carrie Bradshaw (Sex and the city) **11.00**
Vodka, Cointreau, sirop de cranberries, jus de citron vert et orange
- Piña Colada de Tony Montana (Scarface) **8.00**
Sans alcool - Jus d'ananas, lait de coco, jus d'orange, banane fraîche, glace pilée et crème fouettée