

Encas! Au cas où...

La Berkel du Moderne vous propose une sélection de produits d'exception, de la région et d'ailleurs. Découvrez également notre sélection de sardines et nos bocaux maison.

Les Planchettes

Servies avec du pain

	Normale	Grande
Planchette terroir	14.-	24.-
La jambonnière de Mézières, réputée dans la région, vous propose ses spécialités de la borne.		

Planchette transalpine	16.-	30.-
Antonio Angelucci importe des viandes froides italiennes qu'il a sélectionné avec passion. Laissez-vous emporter jusqu'en Italie!		

Planchette ibérique	18.-	32.-
Les frères Alcala élèvent et affinent avec passion leur jambon pata blanca, chorizo et autres spécialités espagnoles à Vaumarcus.		

Planchette mixte	26.-	
Assortiment des trois régions		

Planchette mixte premium	48.-	
Les trois petites planchettes réunies, avec une boîte de sardines et un bocal du chef à choix		

La totale	89.-	
Les trois grandes planchettes réunies avec deux boîtes de sardines et deux bocaux du chef à choix (un classique et un premium)		

Les Sardines

Servies avec du pain

La conserverie de Lisbonne conditionne des sardines depuis 1930 et n'a plus besoin de faire ses preuves, au Portugal comme partout ailleurs.

La boîte de sardine	8.-	
Selon les disponibilités, demandez à notre staff la sélection du moment.		

Les Bocaux Maison

Servis avec du pain

Notre chef vous confectionne des bocaux à tartiner classiques ou premium, avec des produits frais et de qualité. Un choix de quelques bocaux vous est proposé sur l'ardoise, selon la saison.

	Classique	Premium
Un bocal	8.-	12.-
Deux bocaux	15.-	22.-
Trois bocaux	22.-	32.-

Olives

Le trio	5.-	
---------	-----	--

Carrosserie BERSET

Didier Berset
1635 La Tour-de-Trême • Tél. 026 912 09 22



Carrosserie • Restauration
Tuning autos
Tuning & Peintures motos

+25 ANS
www.carrosserie-berset.ch
Un seul mot : QUALITÉ! FCR

Provenance des viandes

Poulet	Suisse - France
Veau	Suisse
Boeuf	Suisse
Boeuf séché	Italie - Paraguay
Porc	Suisse
Porc de la borne	Suisse
Porc séché	Italie - Espagne
Dinde	France
Crevette	Thaïlande - Vietnam
Saumon	Ecosse
Truite	Suisse, Neirivue
Canard	France



Vins blancs

	1 dl		
Blanc de Pacs 2015 DO Pares Balta	5.90		39.-
Mon Grand-Père était Limonadier 2015 Viognier	8.40		59.-
Pépité de Nacre Maison du Moulin	6.70		46.-
Altaïr 2012 Mas Amiel Côtes du Roussillon	9.80		68.-
Rully 1 ^{er} Cru La Fosse 2014 Domaine Decelle Villa			89.-



Tout le staff du Moderne vous souhaite de
bonnes fêtes et le meilleur pour l'année 2017



Vins rouges

	1 dl		
Kloster Sion 2014 Pinot Noir Argovie	8.40		59.-
Merlot de Malcantone 2014 Domaine Tamborini	9.60		67.-
Je Décrocherai La Lune 2015 Côtes du Rhône	5.60		38.-
Initial 2013 Mas Amiel	8.20		58.-
Le Cèdre de Jean Faure 2012 Saint-Emilion	9.70		68.-
2Ttr 2011 DO Bodega Gratavinum	12.-		84.-
Château Jean Faure 2012 Grand Cru Classé	18.-		130.-
Blumeri 2013 Domaine Schiopetto	11.70		83.-
Valpolicella 2014 Boccalucce	7.-		49.-
Cuvée Vieilles Vignes 2015 Minervois	7.30		51.-
Rioja Vina Marro 2014 Label Ecologica	6.90		48.-
Cinque Vigne Barolo 2011 DOCG	16.-		112.-
Beaune 1 ^{er} Cru 2012 Les Teurons			119.-
Côte Rotie Carmina 2014 Pierre-Jean Villa			139.-
Château les Carmes 2011 Cru Classé Pessac-Léognan			169.-

VOIR AUSSI LES VINS EN TOP, PAGE 2

RUE VICTOR-TISSOT 2
1630 BULLE

LE
MODERNE

INFO@LEMODERNE.CH
LEMODERNE.CH
026 564 20 10

La nouvelle Brasserie-Bar Le Moderne puise dans son passé pour redevenir une brasserie accueillante, et ce dès le petit matin. Sur le coup de midi, notre chef vous propose des plats préparés avec minutie, variant au fil des saisons.

En fin de journée, Le Moderne devient le bar du Grand Hôtel Moderne. Dans une atmosphère cosy, il est un lieu de rencontre agréable pour un apéritif entre collègues ou entre amis.

Pour prolonger les discussions et les échanges jusqu'à des heures plus tardives, Le Comptoir vous attend au sous-sol. Sur un fond musical varié et entraînant, notre barman vous transmet sa passion du cocktail. Classiques ou originaux, surprenants ou sur mesure, laissez-vous tenter par de nouvelles saveurs.

RESTAURATION

Notre chef sélectionne pour vous des produits frais et de qualité. Il vous concocte des propositions de mets de brasserie revisités, variant selon les saisons. Demandez nos ardoises au staff. Ouvrez grand vos pupilles, préparez vos papilles, laissez-vous guider par votre odorat... ou conseiller par notre team!

COCKTAILS

Les propositions de cocktails du moment (avec ou sans alcool) se trouvent sur nos ardoises. Notre staff se fera un plaisir de vous préparer ces recettes qui leur ont été transmises avec soin par notre barman cinq étoiles. Retrouvez-le au Comptoir du jeudi au samedi soir pour découvrir la liste complète, pour vous satisfaire et vous surprendre.

VIENNOISERIES

Croissant	1.50
Petit pain	1.50
Pain au chocolat	2.-
Pain aux raisins	2.-
Délices	2.80
Croissant au jambon	2.80
Rissolé à la viande	3.50
Dundee cake	2.20

Caféterie

Si l'on donnait du café aux vaches,
on traitait du café au lait. - Pierre Dac

Café-expresso-ristretto	3.90
Double espresso	5.50
Renversé	4.70
Cappucino	4.90
Latte Macchiato	4.90
Café viennois	5.40
Café glacé	5.50
Café giclé	6.-
Thés Newby	3.80
Thés Newby Premium	4.80
Lait chaud	4.20
Chocolat chaud - froid	4.60
Ovomaltine chaud - froid	4.60
Chocolat viennois	5.70
Holdrio (pruneau cynorhodon)	6.50
Vin chaud	6.50
Thé rhum	7.80
Irish coffee	7.80

Jus de fruits

Jus d'orange frais	2 dl	5.60
	3 dl	6.70
Nectar de Caline (Prune)	2 dl	5.-
Orange, ananas, fraise, pêche, abricot, multi-vitamines	2 dl	4.90
Jus de tomates	2 dl	4.90



Limonades au verre

Coca, Sprite, Nestea, Nestea pêche, Valser	2 dl	3.60	3 dl	3.90	5 dl	5.60
Thé Froid Maison					2.5 dl	4.50

Sirops

grenadine, pêche, citron vert, citron, orange, fruit de la passion, orgeat, abricot, cassis, citronnelle, cerise, poire, framboise, fraise, mangue, sucre de canne, violette, vanille, noisette, kiwi, menthe						
Plat	2 dl	3.-	3 dl	3.20	5 dl	3.60
Gazeux	2 dl	3.60	3 dl	3.90	5 dl	5.60

PETIT SIROP OFFERT AUX ENFANTS - 10 ANS

Minérales en bouteilles

Valser silence	3.3 dl	4.40
Perrier	3.3 dl	5.50
Coca-Cola zéro	3.3 dl	4.90
Fanta orange	3.3 dl	4.90
Romanette grapefruit	3.3 dl	4.90
Rivella rouge-bleu	3.3 dl	4.90
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	4.90
Charlie's orange-mandarine	3.3 dl	4.90
Charlie's lemon-citron vert	3.3 dl	4.90
Charlie's menthe-groseille	3.3 dl	4.90
Trojka energy	2.5 dl	6.-
Kinley tonic	2 dl	4.90
Crodino	1 dl	4.90
Sanbitter rouge	1 dl	4.90
Carafe d'eau (sans autres consommations)		4.50

Bières en pression

Le rire est à l'homme ce que la bière est à la pression. - *Alphonse Allais*

Cardinale spéciale	3 dl	4.20	5 dl	6.80
Bière de Noël	2.5 dl	4.20	5 dl	6.80
Hoegaarden	2.5 dl	5.-	5 dl	8.-
Franziskaner	3 dl	6.50	5 dl	8.80
Grimbergen	2.5 dl	6.-	5 dl	9.-
Green King IPA	3 dl	6.-	5 dl	9.-
Guinness	2.5 dl	6.-	5 dl	9.50
Braufisch	3 dl	4.20	5 dl	6.80
+ Picon	2 cl	2.50		

Bières en bouteilles

Feldschlössen sans alcool	3.3 dl	4.10
Coronita	2.1 dl	5.-
Carlsberg	2.5 dl	5.60
Eve litchi	2.75 dl	5.50
Valaisanne Pale Ale	3.3 dl	7.50
Brooklyn	3.55 dl	7.50
Belhaven	3.3 dl	7.50
Magners pomme	3.3 dl	7.50
Smirnoff ice	3.3 dl	9.-

Les vins

Le vin est un lubrifiant social. - *Jean Clavel*

Découvrez notre sélection de vins au verre sur l'ardoise. Cette liste a été soigneusement élaborée en collaboration avec la Couleur du vin. Notre staff se fera un plaisir de vous les présenter ainsi que de vous conseiller.

Vins en top

BLANC	1 dl	
Fendant	4.20	21.-
Vully	4.20	21.-
Johannisberg	4.60	23.-
Dulce alicante (vin sucré)	6.-	29.-
Kir (+ crème de Cassis)	1.30	
ROUGE		
Dôle rouge	4.20	21.-
Pinot noir	4.20	21.-
ROSÉ		
Ceil de perdrix	4.50	22.50

La Couleur du Vin

Forte d'une expérience depuis 1988, La Couleur du Vin sélectionne des crus de grande qualité de domaines & châteaux, fiers de leur terroir, travaillés en «lutte raisonnée», intégrée, Bio et Biodynamie». Des vins choisis pour votre plaisir au quotidien, ou pour accompagner les grandes occasions.

A La Couleur du Vin, nous connaissons notre gamme sur le bout de la langue et sommes passionnés de gastronomie et d'art de vivre.

Champagnes et mousseux

Un ami sans humour, c'est comme un champagne sans bulles. *Nadine de Rothschild*

Prosecco Goccia d'Oro	1 dl	7.-	bte	45.-
Champagne Lanson brut	1 dl	9.-	bte	60.-
Kir Royal (+ crème de Cassis)	1.30			
Champagne Lanson rosé			bte	65.-
Champagne Lanson extra âge brut			bte	140.-
Moët&Chandon 2 dl			bte	32.-
Moët&Chandon 7.5 dl			bte	130.-

Apéritifs

Je ne vais pas à la messe car elle est à l'heure de l'apéritif. *Georges Courteline*

Pastis	2 cl	4.-
Ricard	2 cl	4.-
Ouzo	2 cl	4.-
Pacific (anisé sans alcool)	4 cl	3.80
Absinthe Kübler	4 cl	9.50
Absinthe millesimé Verte Suisse (72 degrés)	4 cl	12.-
Martini blanc, rouge, rosé	4 cl	6.50
Suze	4 cl	6.50
Cynar	4 cl	7.-
Campari	4 cl	7.-
Apérol	4 cl	7.-

Le staff du Moderne est habillé par

Angélos
MODE

Vodkas

Russian standard	9.50	120.-
Xellent	12.-	160.-
Quartz	13.-	170.-
Stolichnoya Elit	15.-	200.-
Continental premium	12.-	160.-
Absolut mandarin	12.-	160.-
Absolut peach	12.-	160.-
Absolut pears	12.-	160.-
Stoli citron	12.-	160.-
Stoli orange	12.-	160.-
Stoli hot	12.-	160.-
Stoli raspberry	12.-	160.-
Stoli vanilla	12.-	160.-
Stoli caramel	12.-	160.-

Gins

Escape 7	9.50	120.-
Finsbury 47 degrés	11.-	140.-
Xellent Edelweiss	12.-	160.-
Bombay Sapphire	12.-	160.-
Hendricks	13.-	180.-
Tanqueray Rangpur	13.-	180.-
Tanqueray Ten	14.-	190.-
Bulldog	13.-	180.-
Saint-Laurent	15.-	200.-
Monkey 47	15.-	180.-



Whiskys

Whisky Escape 7	9.50	120.-
Canadian Club	10.-	130.-
Glenfarclas 10 ans	12.-	160.-
Glenfarclas 12 ans	13.-	170.-
Glenfarclas 15 ans	14.-	180.-
Glenfarclas 25 ans	17.-	220.-
Talisker single malt	14.-	180.-
Oban 14 ans	14.-	180.-
Lagavulin 16 ans	15.-	190.-
Lagavulin 20 ans	17.-	200.-
Dalwhinnie 15 ans	13.-	170.-
Glenmorangie	14.-	180.-
Glenfiddich IPA	13.-	170.-
Scapa 16 ans	15.-	190.-
Monkey Shoulder	12.-	140.-
Jameson	11.-	130.-
Four roses	11.-	130.-
Jack Daniels	12.-	140.-
Bourbon buffalo trace	12.-	130.-
Bourbon bench mark	12.-	120.-
Coureur des bois	13.-	180.-

Rhums

Rhum Escape 7 blanc	9.50	120.-
Rhum Escape 7 brun	9.50	120.-
Ron Aldea	14.-	190.-
La Hechicera	12.-	160.-
Ophimus	13.-	180.-
A.H. Riisse	14.-	190.-
Zaya	13.-	180.-
Black tears (vanille)	10.-	130.-
Zacapa 23	13.-	180.-
Zacapa Centenario	18.-	240.-
Havana anejo 7 ans	11.-	140.-
Sailor Jerry	11.-	130.-
Brugal 1888	13.-	180.-
Chic choc	12.-	160.-

Tequilas

Sierra blanche 2 cl	7.-	120.-
Sierra brune 2 cl	7.-	120.-
Sierra milenario café 2 cl	7.-	120.-
Sierra antiguo 4 cl	9.-	120.-
Sierra milenario blanco 4 cl	10.-	130.-
Sierra milenario reposado 4 cl	10.-	130.-
Sierra milenario fumado 4 cl	11.-	140.-
Sierra milenario anejo 4 cl	11.-	140.-
Sierra milenario extra anejo 4 cl	12.-	160.-

Spiritueux

Jaegermeister cerf-volant 2 cl-carton	8.-	400.-
Jaegermeister 4cl	10.-	130.-
Pisco 4cl	10.-	130.-
Tucano passion 4cl	9.-	110.-
Tucano coquito 4cl	9.-	110.-
Xuxu 4cl	9.-	110.-
Soho 2cl	9.-	110.-
Cachacana du Brazil 2cl	7.-	120.-

Digestifs

Bailey's	4cl	8.-
Crème de coureur des bois		10.-
Cointreau		9.50
Grand-Marnier		10.-
Grand Napoléon		9.50
Limoncello		7.50
Limoncello artisanal		8.50
Amaretto		7.50
Porto Dom Duarte Blanc, Rouge		7.-
Ristretto		7.50
Sambucca		8.50
Fernet Branca, Menta		8.-
Pomme distillerie Willisauer		4.50
Poire William Valadière		8.-
Abricot Valadière		8.-
Vieille prune Morin		9.-
Vieille poire Morin		9.50
Chartreuse		12.-
Grappa Fiora di Vitta		8.50
Grappa amarone Bonollo		12.-
Grappa moscato		10.-
Grappa barolo riserva		11.-
Calvados Morin Père et Fils		9.50
Calvados Château du Breuil 15 ans		12.-
Calvados XO Château du Breuil 20 ans		14.-
Armagnac Marquisa		12.-
Stroh 80		9.50
Cognac Godeau		9.50
Cognac Godeau XO		14.-

