

hôtel palafitte

terrasse | summer bay

Cocktails

Classiques

Hugo 18
Saint-Germain, Prosecco, Citron Vert, Menthe, Soda Water

Aperol Spritz 17
Aperol, Prosecco, Soda Water

Mojito 21
Rhum Pampero Especial,Havana Club 3 ans, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe, Soda Water

Mai Tai 21
Rhum Pampero Especial, Bookan silver, Cointreau, Jus de Citron, Sirop d'Orgeat

Moscow Mule 19
Vodka Ketel One, Jus de Citron, Ginger Beer

Expresso Martini 19
Vodka Ketel One, Tia Maria, Espresso, Sucre de Canne

Negroni 19
Campari, Isotta Rosso ,Gin Tanqueray

Blue Swiss Lagoon 20
Xlellent Swiss Vodka, Curaçao Bleu, Cointreau Jus de Citron, Sucre de Canne

Margarita 23
Tequila José Cuervo White, Cointreau, Citron Vert

Pornstar Martini 25
Vodka Ketel One, Passoa, Jus de Citron, Nectar Passion, Sirop Passion, shooter de Champagne Deutz

Old Fashioned 20
Jack Daniel's, Angostura, Sirop de Canne

Cocktail du mois :

PERDRIX SPRITZ

Le perdix Vermouth, Saint-Germain, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe et Prosecco

20.-chf

Signature Palafitte

Pala'Spritz 20
Falernum d'Absinthe, Liqueur Saint Germain, Prosecco,
Citron Vert, Jus de Pomme et Bitter Cacao

Palafitte Sour 20
Amaretto Artisanal Nora Liqueurs
Citron Vert, Sirop de Caramel, Blanc d'Oeuf et Angostura

Piscine d'été 18
Gin Tanqueray, Sirop de Citronnelle et Jasmin,
Jus de Pamplemousse, Fever Tree Pamplemousse

Ginger Lake 19
Gin Tanqueray, Liqueur Italicus, Jus de Citron
Sirop Passion et Fleur de Sureau, Ginger Beer, Angostura

Hibiscus Spicy 20
Rhum Pampero Especial, Chambord, Jus de Cranberry
Jus de Citron, Sirop d'hibiscus, Tabasco

Sunset in Palafitte 20
Gin Nordès, Sirop Passion et Fleur de Sureau, Jus Passion et Perrier

***TARIFS 2026** | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus*

Mocktails

Classiques

Virgin Mojito 15
Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Soda Water

Virgin Passion 15
Nectar Passion, Nectar Ananas, Sirop de Passion, Soda Water

Signature Palafitte

Piscine d'été 0'0 17
Gin Tanqueray 00, Sirop de Citronnelle et Jasmin,
Jus de Pamplemousse, Fever Tree Pamplemousse

Ginger Lake 0'0 17
Gin Tanqueray 00, Jus de Citron
Sirop Passion et Fleur de Sureau, Ginger Beer,

Vins au verre

Blancs (1dl)

Chasselas « Le Charmeur» 9
Cave des Lauriers, Cressier

Chardonnay 14
Saint-Sébaste, Saint Blaise

Sauvignon Blanc 15
Sancerre, Domaine des Côtes Blanches, France

Assemblage Chasselas, Viognier, Sauvignon Blanc 12
Les Deux Sauvages, Domaine de Montmollin, Auvernier

Petite Arvine de Fully 17
Cave des Amandiers, Valais

Rosés (1 dl)



Œil de Perdix 12
Pinot Noir. Maison Carré, Auvernier

Côtes de Provence #Lou 9
Grenache, Cinsault, Syrah. Peyrassol, France

Rouges (1 dl)

Pinot Noir 11
Domaine Angelrath, Neuchâtel

Gamaret-Garanoir 13
Magie Noire, Cave du Prieuré, Cormondrèche

Crozes-Hermitage 14
Syrah, Domaine Mucyn, France

Vins au verre

Effervescents | 12cl

Deutz Brut classic S.A. 19
Champagne

Deutz Rosé, Brut S.A. 23
Champagne



Grisoni brut S.A. 16
Neuchâtel

Liquoreux | 1 dl

Galotta « Alto » 14
Domaine de Montmollin, Auvernier

Câlins d'Automne 17
Domaine Saint-Sébaste, Neuchâtel

Snacks

Servis tous les jours de 12h à 22h

Les Entrés- *Starters*

Tiradito de thon, avocat, radis et maïs cancha — 29
Tuna tiradito with avocado, radishes and cancha corn

Melon charentais, feta et jambon ibérique — 31
Charentais melon, feta and Iberian ham

Tomates anciennes, straccitella et basilic — 28
Heirloom tomatoes, straccitella and basil

Gaspacho, Pastèque, tomate et fraise — 19
Gazpacho with watermelon, tomato and strawberry

Les Classiques - *Classics*

Tartare de Bœuf 150 gr, toats, frites et salade — 41
Beef tartare 150 gr, toasts, French fries and green salad

Salade César traditionnelle (avec Anchois) — 27
Traditional Caesar salad (with anchovies)

Avec suprême de poulet IP.Suisse — 39
With I P.Swiss free-range chicken breast

Club sandwich suprême de volaille — 38
Sucrine, lard, tomate, oeuf
Club sandwich, poultry breast, sucrine, bacon, tomato, egg

Cheeseburger au britchon, pickles maison, — 44
bacon et oignons frits
Cheeseburger with britchon cheese, homemade pickles, bacon and fried onions

Tous nos sandwichs sont servis avec frites et salade
All our sandwiches are served with French fries and salad

PROVENANCE DES VIANDES
BŒUF, VOLAILLE, VEAU: France et suisse

OUR MEATS COME FROM
BEEF, POULTRY, VEAL : France , switzerland

PROVENANCE DES POISSONS
CABILLAUD: FAO27
SAUMON: Ecosse
THON : FAO71

OUR FISH COME FROM
COD FISH: FAO27
SALMON: Scotland
TUNA : FAO71

PROVENANCE DES PAINS: Suisse et U.E.

Incontournables

Servis de 12h à 22h

Ardoise de fromages affinés 21
Seasonal cheese board

Ardoise de charcuterie Suisse 24
Swiss cold cuts board

Ardoise mixte 29
Mix cheese and cold cut board

Ardoise de saumon fumé 24
Smoked salmon board



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Tapas

Servis de 18h à 22h

Arrancini scarmozas 16
Scarmozas arancini

Zaalouk et pita 16
Zaalouk and pita bread

Poulpe padòn paprika 18
Octopus with paprika

Gambas pannées sauce tartare 16
Breaded prawns with tartar sauce

Kebbé au bœuf 18
Beef kebbé

Assiette de jambon ibérique 32
Platter of Iberian ham

Desserts

Servis de 12h à 22h

Tarte pêche vanille — 14
Peach and vanilla tart

Tarte framboise-basilic — 14
Raspberry and basil tart

Assortiment melon, pastèque et fruits rouges — 22
Assortiment of melon, watermelon and red berries

Sorbets et glaces*
Ice creams and sorbets

Le pot de 135 ml | ***The 135 ml jar*** — 8



Vanille, café, caramel, pistache, chocolat, fraise, framboise, citron
Vanilla, coffee, caramel, pistachio, chocolate, strawberry, raspberry, lemon

Supplément sauce chocolat ou crème fouetté — 2
Supplement chocolate sauce or whipped cream

Vermouth & Bitters

4 cl

Le Perdrix, apéritif Vermouth 17%	10
Martini bianco, rosso & dry 15%	10
Noilly Prat 18%	10
Cynar 16.5%	10
Campari 23%	10
Suze 20%	10
Ramazzotti 30%	10
Fernet Branca 45%	10
Lillet Blanc 17%	10
Carpano Antica Formula 16.5%	12



Anisés

4 cl

Pastis 51 45%	14
Ricard 45%	14
Pastis Larusée 45%	15
Absinthe Larusée « Bleue » 55%	14
Absinthe Larusée « Verte » 65%	16
Marie Brizard 25%	14
Sambuca Molinari 40%	14

Bières

Pressions

Eichhof *33 cl* 4.8%	7.5
Eichhof *50 cl* 4.8%	12

Bières artisanales neuchâteloises en bouteilles | 33 cl

L'intemporelle *Blanche* 5%	10
La Perche filante *Blonde ale* 5%	10
L'êlektron libre *Amber ale* 5%	10

Bières en bouteilles | 33 cl

Corona 4.5%	11
Feldschlösschen *sans alcool* 0.49%	8



Porto

8 cl

Fine White port, Graham's 19%	9
Tawny, Ramos Pinto 19.5%	10

Whisky

Blended | 4 cl

Chivas Regal *12 Year Old* 40%	19
Chivas Royal Salute *21 Year Old* 40%	32
Johnny Walker Red Label 40%	16
Johnny Walker Black Label 40%	19
Johnny Walker Blue Label 40%	35

Single malt | 4 cl

Lowland

Glenkinchie *12 Year Old* 43%	24

Ile Orcades



Highland Park *18 Year Old* 43%	30

Highland

Glenmorangie Quinta Ruban 46%	26
Oban *14 Year Old* 43%	21

Speyside

Cardhu *12 Year Old* 40%	19
Aberlour *10 Year Old* 43%	19
Cragganmore 40%	19
Glenfiddich *12 Year Old* 40%	19
Glenlivet *12 Year Old* 40%	19
Maccallan *12 Year Old* 40%	23

Sky

Talisker *10 Year Old* 45.8%	19

Whisky

Single malt | 4 cl

Islay	
Laphroaig *10 Year Old* 43%	20
Lagavullin *16 Year Old* 43%	26
Coa Ila *18 Year Old* 43%	28
Irish	
Bushmills Black Bush 40%	16
USA	
Jack Daniel's 40%	19
Jack Daniel's Single Barrel 45%	24
Maker's Mark Bourbon Whisky 45%	19
Japon	
Nikka Session 43%	21
Nikka From the Barrel 51.4%	21
Akashi 40%	23
Taiwan	
Kavalan King Car 46%	26



Gin

4 cl

Tanqueray *Angleterre* 43.1%	16
Tanqueray Ten *Angleterre* 47.3%	17
Tanqueray Flor de Sevilla *Angleterre* 41.3%	16
Monkey 47 *Allemagne* 47%	21
Gintiane Larusé Suisse 41%	18
Gin 2 - estival Julo Suisse 43%	18
Gin 5 - Ima'gin Julo Suisse 43%	18
Nordes *Espagne* 40%	17
Kinobi *Japon* 45.8%	26
Tanqueray 00 *Angleterre* 00%	16



Vodka

4 cl

Absolut *Suède* 40%	14
Absolut ELYX *Suède* 40%	16
Belvedere *Pologne* 40%	19
Grey Goose *France* 40%	19
Swiss Vodka, Xcellent *Suisse* 40%	15
Ketel One *Pays-Bas* 40%	15
Beluga Noble Vodka *Russie* 40%	19
Stolichnaya Elit *Russie* 40%	19

Tequila & Cachaça

4 cl

José Cuervo Silver *Mexique* 38%	14
José Cuervo Reposado *Mexique* 38%	14
Cachaça, Leblon *Brésil* 40%	15
Tequila Patron Silver *Mexique* 40%	24
Tequila Don Julio *Mexique* 38%	24



Pérou

Pisco Acholado 42%	13

Mexique

Mezcal La Escondida 40%	20

Rhum

4 cl

-B-, The 4 Fellows, *Suisse* 43%	15
Boukan silver, *Suisse* 42%	14
Boukan Gold, *Suisse* 42%	17
Pampero Especial *Mexique* 40%	14
Facundo Neo *Italie* 40%	25
Havana Club Anejo 3 *Cuba* 40%	14
Havana Seleccion del Maestro *Cuba* 45%	24
Havana 7 *Cuba* 40%	17
Diplomatico Reserva Exclusiva *Venezuela* 40%	19
J.M. Rhum Vieux Agricole XO *Martinique* 40%	30
Mount Gay XO *Barbade* 52.8%	26
Brugal 1888 République *Dominicaine* 46.8%	24
Depaz XO Grande Réserve *Martinique* 45%	30
Zacapa 23 *Guatemala* 40%	21
Zacapa XO *Guatemala* 40%	35
Plantation 3 Stars, Trinidad, Barbade, *Jamaïque* 41.2%	14

Spiritueux

France

Cognac | 4 cl

Hennessy VSOP 40%	18
Rémy Martin VSOP 40%	18
Martell Cordon Bleu 40%	26
Frapin Cigar Blend 40%	30
Rémy Martin X.O. 40%	28
Hennessy X.O. 40%	28
Hennessy Paradis Extra 40%	95
Hennessy Richard 40%	225
Delamain XXO Grande champagne 40%	55
Martell Cohiba Grande Champagne 43%	68



Armagnac | 4 cl

Bas Armagnac 30 43% *Grands Assemblages Darroze*	20

Calvados | 4 cl

Calvados Pays d'Auge 41% *Chateau Du Breuil 12 ans*	24

4 cl

France

Brandy di Poly 40%	18

Liqueurs

4 cl	
Amaretto Disaronno 24%	14
Amaretto Nora Liqueur 26.5%	14
Bailey’s 18%	14
Bénédictine D.O.M. 40%	14
Get 27 25%	14
Grand Marnier «Cordon Rouge» 40%	14
Kahlua 26.5%	14
Galliano 30%	9
Frangelico 20%	9
Mandarine Napoléon 38%	14
Limoncello della Costa d’Amalfi 30%	14
Mandarinello Nora Liqueur 30.8%	14



Chartreuses

4 cl	
Chartreuse Verte 55%	17
Chartreuse Jaune 43%	15
Chartreuse Verte V.E.P., 2024 54%	35
Chartreuse M.O.F., 2023 45%	30
Chartreuse Liqueur d’Elixir 1605 56%	21
Chartreuse Liqueur du 9e centenaire 47%	21

Eaux-de-vie

4 cl	
Abricot, Beyeler 41%	12
Pomme, Beyeler 41%	12
Coing, Beyeler 41%	12
Berudge, Beyeler 41%	12
Kirsch, Beyeler 41%	12
Poire Williams, Beyeler 41%	12
Mirabelle Beyeler 41%	12
Vieille Prune, Beyeler 41%	14
Gentiane, Beyeler 41%	12
Lie de vin, Beyeler 41%	12
Marc, Beyeler 40%	14
Marc de Gewurztraminer, Beyeler 40%	14
Damassine d'Ajoie 42%	12



Grappa

4 cl	
Grappa di Ornellaia 42%	14
Grappa di Tignanello 42%	14
Grappa di Barolo « Marolo » 50%	12

Bagno Maria,

Cigares

selon disponiblités

République Dominicaine

Tres Hermanos

Robusto	18
Short Gordito	22
Torpedo	22

CAO Session

Robusto	19

Chateau Diadem

Conviction Toro	26

Nicaragua

Davidof

Nicaragua robusto	36

Rocky Patel

Gold Label Robusto	24

Balmoral

Nicaragua Toro	26

Horacio

IV	19
Colosso	23
Jacques Chancel	24

Honduras

Henry clay

War hawk	23

Cuba Habanos

Partagas Mille Fleurs	18
Roméo & Julieta Mille Fleurs	17
Hoyo de Monterrey Epicure N°1	40

Boissons chaudes

Cafés

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné	5.50
Cappuccino, Renversé, Latte Macchiato	6
Double Espresso	8
Café Viennois	7
Irish Coffee	19

Chocolats chauds

Chocolat Chaud *Ovomaltine ou Caotina*	6
Chocolat Viennois	7



Infusions Cordon Rouge

Verveine Camomille, Tilleul, Menthe Poivrée, *Pêche Melba, Baies Rouges, Alpes et Lacs, Fleurs des Monts*	*8*

Thés noirs Cordon Rouge

English Breakfast, Earl Grey Royal, Lapsang Souchong, Pu-erh *Darjeeling, Journée Magique, Thés des Moines, Ceylan*	*8*

Thés Verts Cordon Rouge

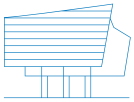
Sencha Fukuyu, Jasmin Chung Hao, Honeymoon, Thé des Fées	8

Thé Blanc Cordon Rouge

Pai Mu Tan	8

Minérales & Softs

Henniez 50cl *bleue ou verte*	6
Evian 50cl	6
San Pellegrino 50cl	6
Perrier 33cl	6
Coca-Cola, Zéro 33cl	7
Mate classic et Mate Ginger 33cl	8
Sprite 33cl	7
Schweppes 20cl *Tonic water, bitter lemon ou ginger ale*	7
Fever Tree Tonic 20cl *Indian, ginger ale, grapefruit ou ginger beer*	9
Fusetea 30cl *Citron ou Pêche*	7
Rivella 33cl *Rouge ou bleu*	7
Redbull 25cl	7
Sirop artisanal de thé bio suisse, SIROSCOPE 30cl	8
Ramseier 33cl	7
Nectar 30cl *Pêche, Pamplemousse, Multifruits, Passion et Ananas*	7
Jus 30cl *Orange, Tomate et Pomme*	7
Sirop Monin *Fraise, grenadine, orgeat, menthe, citron,* *Strawberry, grenadine, orgeat, mint, lemon*	5



hôtel palafitte

bar | le cadran