

Carte des vins

*Nous vous proposons une sélection de vins
soigneusement choisis
pour accompagner nos pizzas au feu de bois
et notre cuisine italienne.*



izzeria-Restaurant de La Poste
Chez Luan

Apéritifs

<i>Pastis</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Aperol spritz</i>	<i>8.50.-</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Proseco</i>	<i>6.50.-</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Blanc-cassis</i>	<i>4.-</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Martini blanc</i>	<i>5.50.-</i>
<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Martini blanc</i>	<i>5.50.-</i>

Spiritueux

<i>Pomme</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>
<i>Gin</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Williamine</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Abricotine</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Porto</i>	<i>19°</i>	<i>4cl</i>	<i>7.-</i>
<i>Cognac</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.50.-</i>
<i>Calvados</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Amaretto</i>	<i>28°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Grapa Fior di vute</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50.-</i>
<i>Baileys</i>	<i>17°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.50.-</i>
<i>Whisky</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Vodka</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Prunelle Bourgogne</i>	<i>35°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Absinthe</i>	<i>53°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>

Spécialiés du Landeron

<i>Marc</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>	<i>Lie</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>
<i>Eau de vie de vin</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>			

Boissons

<i>Thé nature, crème, citron</i>	4.00.-	<i>Chocolat</i>	4.50
<i>Café nature, crème</i>	4.00.-	<i>Capuccino</i>	4.50
		<i>Renversée</i>	4.50

Minérales

<i>Valser nature</i>		4.70.-	<i>Bitter San pellegrino</i>		4.70.-
<i>Valser</i>		4.70.-	<i>Crodino</i>		4.70.-
<i>Valser</i>	5dl	5.70.-	<i>Jus de fruits</i>		4.70.-
<i>Sprite</i>		4.70.-	<i>Thé froid</i>	3dl	4.00.-
			<i>Thé froid</i>	5dl	5.30.-
<i>Jus de pomme</i>		4.70.-	<i>Coca cola</i>	3dl	4.00.-
<i>Rivella</i>		4.70.-	<i>Coca cola</i>	5dl	5.30.-
<i>Sinalco</i>		4.70.-			
<i>Schweppes</i>		4.70.-	<i>Minérales ouverts</i>	3dl	4.00.-
<i>Coca cola</i>		4.70.-		5dl	5.30.-
<i>Coca cola zéro</i>		4.70.-		1L	10.-

La deuxième carafe d'eau 5.-

Bières

<i>Pression</i>	2.5dl	4.-	<i>Grande Pression</i>	5dl	6.-
<i>Heineken</i>		4.50.-			
<i>Hoegaarden</i>		6.50.-			

Vins d'Italie en Bouteille 7.5dl

Rouge

<i>L'Um Rosso Dell' Umbria IGT</i>	<i>53.-</i>
<i>Chianti DOCG Colli Senesi Riserva Bio</i>	<i>55.-</i>
<i>Primitivo Puglia IGP Luccarelli</i>	<i>40.-</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	<i>38.-</i>
<i>Masua di Jago Amarone della</i>	<i>74.-</i>
<i>Valpolicella DOCG</i>	
<i>Audace Barolo DOCG</i>	<i>72.-</i>
<i>Riserva Barbaresco DOCG</i>	<i>72.-</i>

Vins de France en Bouteille 7.5dl

Rouge

<i>Châteauneuf-du-Pape AOC</i>	<i>73.-</i>
<i>Domaine du vieux lazaret</i>	
<i>Haut Médoc AOC</i>	<i>74.-</i>
<i>Château Bel Orme Cru Bourgeois</i>	



Vins ouverts 1dl

Le Landeron

<i>Blanc</i>	<i>Blanc Neuchâtel</i>	
	<i>Hôpital de Soleure</i>	4.00.-
	<i>Chantal Ritter</i>	4.00.-

La Neuveville

<i>Auberson</i>	<i>Chardonnay</i>	6.70.-
<i>Cave de bern</i>	<i>Pinot Gris</i>	6.70.

<i>Rosé</i>	<i>Rosé de Goron</i>	4.50.-
	<i>Œil-de-Perdrix</i>	5.80.-
	<i>Chantal Ritter</i>	5.80.-
	<i>Hôpital de Soleure</i>	5.80.-

<i>Rouge</i>	<i>Goron</i>	4.50.-
	<i>Montepulciano</i>	4.20.-
	<i>Chianti</i>	4.20.-

Vins en pot 5dl

<i>Blanc</i>	<i>Chardonnay Auberson</i>	33.00.-
	<i>Chantal Ritter</i>	20.00.-
	<i>Hôpital de Soleure</i>	20.00.-

<i>Rosé</i>	<i>Rosé de Goron</i>	22.50-
	<i>Œil-de-Perdrix Hôpital de Soleure</i>	29.50.-
	<i>Chantal Ritter</i>	29.50.-

<i>Rouges</i>	<i>Pinot Noir Hôpital de Soleure</i>	29.50.-
	<i>Pinot Noir Kuntzer</i>	33.-
	<i>Pinot Noir Chantal Ritter</i>	29.50.-
	<i>Pinot Noir Cave de Berne</i>	29.50.-
	<i>Pinot Noir Auberson</i>	29.50.-
	<i>Salento Primitivo</i>	31.00.-
	<i>Chianti</i>	21.50.-
	<i>Goron</i>	21.50.-
	<i>Montepulciano</i>	21.00.-

Vins Suisse en Bouteille

Blanc 7.5dl

<i>Le Landeron</i>	<i>Hôpital de Soleure</i>	32.-
	<i>Chantal Ritter</i>	32.-
<i>Cave de bern</i>	Pinot gris	45.-
Schafiser	Sauvignon blanc	45.-
<i>Auberson</i>	<i>Chardonnay</i>	45.-
	<i>Clos des chênes</i>	35.-

Rosé

<i>Le Landeron</i>	<i>Œil-de-Perdrix Hôpital de Soleure</i>	40.-
	<i>Œil-de-Perdrix Chantal Ritter</i>	40.-

Rouge

<i>Le Landeron</i>	<i>Pinot Noir Hôpital de Soleure</i>	43.-
	<i>Pinot Noir Chantal Ritter</i>	43.-
	<i>Larme de Pinot</i>	
	<i>Jean-Claude Angelrath</i>	65.-
<i>Schafiser</i>	<i>Pinot Noir</i>	
	<i>Louis Johannes</i>	43.-
	Pinot noir Réserve	62.-
<i>St-Blaise</i>	<i>Pinot Noir Kuntzer</i>	45.-
<i>La Neuveville</i>	<i>Pinot Noir Cave de Berne</i>	43.-
	<i>Pinot Noir Auberson</i>	43.-
<i>Hauterive</i>	<i>Pinot noir Alain Gerber</i>	43.-
<i>Cressier</i>	Malbec Merlot Grillette	65.-
	Pinot Noir Grisoni	43.-
	Pinot Noir Cuvée des Devins 1 ^{er} Cru	75.-