

CARTE

Bienvenue au Bistrot de L'Epis Taff'.

Nous vous invitons à passer un agréable moment
autour d'une cuisine street food, conviviale et gourmande.

Il nous tient à cœur de vous servir les meilleurs produits
des terroirs seelandais et suisses,
préparés quotidiennement et avec respect par
nos partenaires et artisans favoris.



Viande Boucherie Junod, Corgemont et Schröder, Thun – provenance: Berne et CH

Poisson Bianchi et Schröder - provenance: Berne et CH

Pain Boulangerie Bell'n Bread, Bienne et P.Clément, Dailens

Fruits & Légumes Prima Perla, Pieterlen

Frites Eggenschwiler AG, Zuchwil

Fromage Fromagerie Spielhofer, Bienne

Escargots du Mont d'Or Fivaz SA, Vallorbe

Glaces et sorbet Mister Cool, Zuchwil

Le bistrot de
L'ÉPIS TAFF'

METS

FINGER FOOD *à partager*

L'Apéri'Taff'

assortiment de produits du terroir

// 18.- pour 2 personnes // 32.- pour 3 et +

Tartare de boeuf Epis Taff' // 29.-
et pain toasté

Ailes de poulet // 15.- 🍴

à la sauce barbecue légèrement épicée

'Onion rings' // 10.- 🍴

Délicieux oignons fondants en tempura

Hummus maison & crostini // 14.-

Tripes frites // 12.- 🍴

Olives // 8.- 🍴

LES ENTRÉES

Salade verte & crudités // 8.- 🍴

Salade de chèvre chaud // 14.- // 24.- 🍴
gratiné avec du miel et du thym

Crème froide de légumes de saison // 18.- 🍴

parsemé de fromage de chèvre

Escargots du Mont d'Or // 12.- (6 pcs) // 22.- (12 pcs)
avec beurre persillé

Ceviche de sandre // 23.- 🍴

légèrement épicé

Tartare de bœuf Epis Taff' // 15.- (90gr)

avec pain toasté

Carpaccio de langue de bœuf // 16.- // 24.-
et sauce verte

LES VIANDES

Tartare de bœuf Epis Taff'

// 36.- (180gr) // 42.- (250gr)

servi avec du pain toasté

Entrecôte de chez nous 🍴

// 42.- (200gr) // 54.- (300gr)

entrecôte de bœuf servie sur poêle avec
beurre maison

Vitello tonnato // 32.- 🍴

Les viandes sont servies avec des frites
gourmandes ou légumes du moment

LES SUGGESTIONS *de poissons suisses*

Poke Bowl // 25.- 🍴

truite saumonée, riz, fèves, pickles, coleslaw et sauce asiatique

Fish'n'Chips // 29.- 🍴

filets de sandre panés et frites gourmandes

Risotto du Chef // 35.- 🍴

aux crevettes d'eau douce

LES BURGERS

Psst, tous les burgers sont servis avec frites ou légumes du moment

Le Swiss Fjord // 36.-

pavé de saumon des Grisons, oignons frits, sauce fraîche à la ciboulette et
courgettes marinées

Ici c'est Bienne! // 30.-

poulet croustillant avec panure sans gluten, coleslaw asiatique, mayo au
miso, sriracha... une explosion de saveurs !

Tarta'Clette // 26.-

tartare de boeuf, fromage à raclette fondu, oignons

Veggie Burger // 21.- 🍴

steak maison légumineuses & épices, tomate, roquette, sauce estragon

Plat végétarien

Ravioli maison // 29.- 🍴

aubergines, tomates, scamorza

// Tartares et burgers dispos sans gluten: + 2.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

BOISSONS *Santé!*

SOFT

Eau fraîche filtrée

• Eau plate 45cl ou 85cl // 2.- // 4.-

**gratuite si autre consommation*

• Eau gazeuse 45cl ou 85cl // 4.- // 7.-

Gazosa Citron 35cl // 5.-

Gazosa Mandarine 35cl // 5.-

Vivi Kola 33cl // 4.50

Vivi Kola Zero 33cl // 4.50

Apfelschorle Vivi 33cl // 5.-

Tonic Noè 20cl // 4.50

Ginger Noè 20cl // 4.50

Chinotto Noè 20cl // 4.50

San Bitter 20cl // 4.50

Mate el Tony 33cl // 5.-

Thé glacé maison

30cl ou 50cl // 4,50 // 7.-

Jus de fruits

• Pommes artisanal, 30cl // 4.50

• Ananas, Michel 30cl // 4.-

• Oranges, Michel 30cl // 4.-

• Tomates, Granini 30cl // 5.-

CAFÉS & THÉS

Espresso, café // 4.-

Renversé, cappuccino* // 4.80

Latte Macchiato* // 5.-

Chocolat froid ou chaud* // 4.50

Thés et infusions // 4.50

Iced Coffee* // 6.-

Iced Chaï Latte* // 6.-

Iced Matcha Latte* // 7.-

* possible aussi avec lait végétal

BIÈRES 30CL // 50CL

Blonde // 4,80 // 7,20

BLZ, Lager

Pale Ale // 5.- // 7,50

BLZ, West Coast

Panaché // 4,80 // 7,20

BIÈRES BOUTEILLES

Blanche Chasseral BLZ 33cl // 6,80

Appenzeller Glutenfree 33cl // 6.-

Chopfab sans alcool 33cl // 5.50

VIN AU VERRE 10CL

Blanc

• Chasselas, Klötzli, Twann // 6.-

• Pinot Gris, A-C Schott, Twann // 7.-

• Sauvignon Blanc, N.Saxer, ZH // 8.-

• Alma, Johanniter-Solaris, Bianchi, TI // 9.-

Rouge

• Merlot, La Crus, TI // 7.-

• Pinot Noir, A-C Schott, Twann // 8.-

• Syrah Piaz, Bianchi, TI // 13.-

Rosé

• Oeil-de-Perdrix, St-Sébastien // 6.-

• Rosé de pinot noir, Klötzli, Twann // 7.-

MOCKTAILS MAISON

Melba Cooler // 12.-

Pêche, framboise et fresh lime

Sparkling Rose // 12.-

Sirop de rose, jus de citron frais et soda

Shirley // 12.-

Ginger Beer, grenadine et fresh

COCKTAILS MAISON



Les cocktails sont imaginés et préparés avec soin par notre barman avec des alcools de qualité et des ingrédients «cuisinés» maison. ENJOY !

Mint Julep // 15.-

Bourbon, menthe, angostura et sucre

Velvet Spritz // 15.-

Suze, litchi, vanille, fresh lime, grapefruit

Rom'jito // 16.-

Gin, fresh lime, sureau, menthe, concombre, eau gazeuse

Illegal // 16.-

Rum, Tequila, Maraschino, Falernum, jus de citron frais et sucre

Like a Pornstar // 15.-

Vodka, vanille, passion, fresh lime et Prosecco

Mai Tai // 15.-

Rhum Jamaican, Rhum Agricole, Amaretto, sirop d'orgeat, jus de citron frais

Tropic Ancho // 16.-

Vodka, Ancho Reyes, sirop de jalapeño, fresh lime, purée d'ananas

Espresso Martini // 15.-

Vodka, Kahlua, café

Sour // 15.-

Amaretto, Pisco ou Whisky au choix

Jus de citron frais, sucre, Angostura bitter

Hugo, Spritz // 12.-

MULES

Ticino // 12.-

Gin Bisbino, fresh lime, ginger beer

Marseille // 12.-

Ricard aux herbes, fresh lime, ginger beer

Moscow // 14.-

Vodka, fresh lime, ginger beer

Jamaican // 14.-

Rhum, fresh lime, ginger beer

BOISSONS

LES APÉROS 4CL

Campari 4cl // 8.-
Vermouth Blanc 6cl // 8.-
Vermouth Rouge 6cl // 8.-
Ricard 4cl // 8.-
Cynar 4cl // 8.-
Suze 4cl // 8.-
Lillet blanc 6cl // 8.-
Lillet rosé 6cl // 8.-
Porto Twany 10y 6cl // 10.-

GIN 4CL & TONIC

Bisbino *Suisse* // 14.-
Hendricks // 14.-
Le Tribute // 14.-
Gin Mare // 16.-
Brockmans // 16.-
Deux Frères *Suisse* // 16.-
Amuerte // 17.-
Sipsmith London Dry // 16.-
G'nuine *Suisse* // 10.-
sans alcool

VODKA 4CL

Organic Pure // 9.-
Chopin // 12.-

RHUM 4CL

Plantation 3 Stars // 8.-
Plantations Dark // 9.-
J Bally 12y // 18.-
El Dorado 21y // 16.-

WHISKY 4CL

Maker's Mark // 10.-
Killbegan Irish // 10.-
Knob Creek Rye // 14.-
Laphroaigh 10y // 14.-
Hibiki Harmony // 18.-

TEQUILA 4CL

Cazadores Blanco // 10.-
Don Julio Reposado // 12.-
Jose Cuervo Reserva // 24.-

MEZCAL 4CL

Del Maguey Vida // 10.-
Pechuga // 20.-
Tobaziche // 25.-

EAUX DE VIE

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-
Damassine AOP // 15.-
Poire Williams // 12.-
Gravenstein // 12.-
Framboise // 12.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-
Grappa Bianchi Barricata // 13.-
Grappa Merlot La Crus // 13.-

LIQUEURS-DISTILLÉS 4CL

Vieille Prune // 10.-
Absinthe // 12.-
Frangelico // 10.-
Limoncello // 8.-
Amaretto Disaronno // 8.-
Chartreuse Verte // 14.-
Berliner Luft // 8.-
Cointreau // 10.-
Bailey's // 8.-
Sambuca // 10.-

Un p'tit dernier...

DESSERTS *fait maison!*

Mousse au Toblerone // 8.- 🍷

Cheesecake sans cuisson // 10.-
au caramel beurre salé, éclats de praliné
maison amandes-noix-noisettes

Crème brûlée // 10.- 🍷
à la vanille



Tarte aux myrtilles // 10.-

Coeur fondant à la pistache // 14.- 🍷
chantilly et tuile de chocolat, recette sans
gluten... un vrai régal !

Café Gourmand // 14.-
avec trio de mignardises sucrées

Glaces artisanales // 4.- boule 🍷
sorbets: fraise, ananas, citron
glaces: vanille, café, chocolat, caramel

UN P'TIT DERNIER ?



Amaretto Sour // 15.-
jus de citron, sucre, Angostura bitter

Ticino Mule // 12.-
Gin Bisbino, lime, ginger beer

Espresso Martini // 15.-
Vodka, Kahlua, café

EAUX DE VIE

Vieille Prune 4cl // 10.-

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-

Damassine AOP // 15.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-

Grappa Bianchi Barricata // 13.-

demandez la carte complète pour + de choix

DESSERTS *fait maison!*

Mousse au Toblerone // 8.- 🍷

Cheesecake sans cuisson // 10.-
au caramel beurre salé, éclats de praliné
maison amandes-noix-noisettes

Crème brûlée // 10.- 🍷
à la vanille



Tarte aux myrtilles // 10.-

Coeur fondant à la pistache // 14.- 🍷
chantilly et tuile de chocolat, recette sans
gluten... un vrai régal !

Café Gourmand // 14.-
avec trio de mignardises sucrées

Glaces artisanales // 4.- boule 🍷
sorbets: fraise, ananas, citron
glaces: vanille, café, chocolat, caramel

UN P'TIT DERNIER ?



Amaretto Sour // 15.-
jus de citron, sucre, Angostura bitter

Ticino Mule // 12.-
Gin Bisbino, lime, ginger beer

Espresso Martini // 15.-
Vodka, Kahlua, café

EAUX DE VIE

Vieille Prune 4cl // 10.-

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-

Damassine AOP // 15.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-

Grappa Bianchi Barricata // 13.-

demandez la carte complète pour + de choix