

· Ô · C A P I T A I N E ·

Ô C A P I T A I N E

BAR ET SHOP

HERZOGSTRASSE 12 S 3014 BERN

SALUT@OCAPITAINE.CH

OCAPITAINE.CH

## CAFÉ ∩ THÉ

ICE CAFÉ		5.50
ESPRESSO ∩ DOPPIO		4 ∩ 6
CAFE		4.50
CAPPUCCINO		4.80
SCHALE		5.30
LATTE MACCHIATO	MITTEL ∩ GROSS	5.30 ∩ 6.50
OVO ∩ SCHOGGI	WARM ∩ KALT	4.80

## THÉ



FRÜCHTETEE MIT KARKADEN  
 GINGER LEMON, APFEL  
 SENCHA KUMAMOTO GRÜN JAPAN  
 ASSAM SCHWARZTEE INDIEN  
 EARL GREY  
 VERVEINE ARIÈS-KRÄUTER  
 MAI -TEE SCHWEIZER KRÄUTER,  
 PFEFFERMINZE, KARKADE, RINGELBLUME  
 MAROCMINZE  
 JASMIN YU LANG TAO CHINA  
 DARJEELING SCHWARZTEE

..... 5.30

## LES CHAUDS

SIROUP CHAUD AVEC DU PFLÜÜMLI MINZERER	2CL. 40% ALC. VOL.	9
SIROUP CHAUD AVEC DU PFLÜÜMLI	2CL. 40% ALC. VOL.	9
SCHOGGI RHUM	4CL. 40% ALC. VOL.	9
ICE CAFÉ RHUM	4CL. 40% ALC. VOL.	9

## BOISSONS DOUCES

ICE TEA MAISON	3,3DL	4.70
CHARITEA (RED)	3,3DL	4.70
LEMONAID BIO (BLUTORANGE ∩ LIMETTE)	3,3DL	4.70
COCA COLA ∩ COCA COLA ZERO	3,3DL	4.70
FRITZ-SPRITZ RHABARBERSCHORLE	3,3DL	5
GAZOSA CHINOTTO	3,5DL	5
MÖHL SHORLEY	3,3DL	4.70
CLUB MATTE ORIGINAL	5DL	7
THOMAS HENRY TONIC WATER	2DL	4.70
FEVER TREE GINGER BEER (NON-ALCOOL)	2,75DL	5.30
KNUTWILER MINERAL	3DL ∩ 1 L	4.30 ∩ 11
SIRUP DI BERNA (DIVERSE SORTEN)	3DL ∩ 5DL	4.50 ∩ 6.50
JUS DE FRUIT BIO	3DL	5.70

(VERSCHIEDENE GESCHMÄCKER AUF APFELBASIS)

# BIÈRES

## PRESSION FELSENAU

JUNKER	3DL √ 5DL	4.70 √ 7
AMBER	3DL √ 5DL	5 √ 7.50

## BOUTEILLES

BÄRNER MÜNTSCHI	3.3DL	5.50
LA CAGOLE BLONDE	3.3DL	6
LA CAGOLE BLANCHE	3.3DL	6
ANCHOR IPA	3.3DL	9
TROIS DAMES PACIFIQUE PALE ALE 5.0	3.3DL	9

## SANS ALCOOL

LOLA BEER IPA	3.3DL	5
---------------	-------	---

# APÉRO

GESPRITZTER WEISSWEIN	SÜSS √ SAUER		7
PASTIS 51	50% ALC. VOL.	4CL	5
RICARD	50% ALC. VOL.	4CL	5
HENRI BARDOUIN	50% ALC. VOL.	4CL	5
CAMPARI √ ORANGE	23% ALC. VOL.	4CL	7 √ 9
CYNAR	17% ALC. VOL.	4CL	7
SUZE	15% ALC. VOL.	4CL	7
LILLET TONIC √ SPRITE ETC.		4CL	7 √ 9
CARPANO ANTICA FORMULA	17% ALC. VOL.	4CL	7
APEROL	17% ALC. VOL.	4CL	7
RAMAZZOTTI	30% ALC. VOL.	4CL	7
INGWERER √ TONIC	24% ALC. VOL.	4CL	9 √ 11
APEROL SPRITZ ROYALE APEROL & CHAMPAGNE			12
HUGO ROYAL HOLUNDER & CHAMPAGNE & MINZE			12
HUGUETTE ROYALE ROSMARINSIRUP & CHAMPAGNE & LIMETTE			12
KIR WEISSWEIN			8
KIR ROYAL CHAMPAGNE			12
LILLET ROYAL CHAMPAGNE			12

# RHUMERIE

## DARK

<b>HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA</b> <i>℄ CUBA ℄</i> MELASSE-RUM. NASE: SÜSSLICH, FRUCHTIG. GAUMEN: HOLZ, NUSS, LEDER UND TABAK.	40% ALC. VOL.	4CL	11
<b>AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM RESERVE</b> DOMINIKANISCHE REPUBLIK UND BARBADOS <i>℄</i> AUS VERSCHIEDENEN BARBADOS-RUMS, GEREIFT IN U.S. & FR -EICHENFÄSSERN. NOTEN VON MELASSE UND KAREMELL.	40% ALC. VOL.	4CL	14
<b>DOS MADERAS</b> SPANISCHER RUM. REIFUNG: 5 JAHRE BOURBONFASS, 5 JAHRE SHERRYFASS.	40% ALC. VOL.	4CL	14
<b>SMITH &amp; CROSS TRADITIONAL</b> <i>℄ JAMAICA ℄</i> AUS ZWEI VERSCHIEDENEN KARIBISCHEN POT-STILL RUMSORTEN ZUSAMMENGESTELLT. WEISSEICHENFASS- GELAGERT. NASE: MILD, WEICH, KAREMELL, REIFE EXOTISCHE FRÜCHTE UND GEWÜRZE. GENUSS: HOLZNOTE.	57% ALC. VOL.	4CL	16
<b>PLANTATION RUM TRINIDAD 2003</b> TRINIDAD & TOBAGO <i>℄</i> AROME VON SCHOKOLADE UND KAKAO. SÜSSLICH. NOTEN VON ZIMT, GEBACKENEN FRÜCHTEN UND NOUGAT. LAGERUNG IN BOURBONFÄSSERN IN TRINIDAD, FINISH IN COGNACFÄSSERN AUS FRANZÖSISCHEM EICHENHOLZ IN DEN KELLERGEWÖLBN VON COGNAC FERRAND.	42% ALC. VOL.	4CL	16
<b>OPHIMUS 15 JAHRE SOLERA RES LAUDE</b> DOMINIKANISCHE REPUBLIK <i>℄</i> MELASSE-RUM. IM BURBON-FASS GEREIFT. NASE: HONIG, BANANE, VANILLE. GAUMEN: ZUNÄCHST MILD MIT NOTEN VON WALDHONIG. ANSCHLIESSEND EINE LEICHTE SCHÄRFE VON INGWER UND PFEFFERMINZE.	38% ALC. VOL.	4CL	16
<b>KANICHÉ RUM BARBADOS</b> DOPPELT GELAGERT.	40% ALC. VOL.	4CL	16
<b>PUSSEUR'S NAVY RUM 15Y</b> AUS SECHS EINZELRUMS HERGESTELLT. IN AUSGEBRANNTEN EICHENHOLZFÄSSERN GELAGERT.	75% ALC. VOL.	4CL	16
<b>TRES HOMBRES GRAN ANEJO EDT No.2 2011</b> DOMINIKANISCHE REPUBLIK <i>℄</i> NASE: WÜRZIG-FRUCHTIGE AROMEN - KAREMELL, VANILLE, GERÖSTETE NÜSSE, ROSINEN UND GETROCKNETE FRÜCHTE, DAZU HERBE ZITRUSNOTE. GAUMEN: BUTTERKAREMELL UND TROCKENFRÜCHTE. ABGANG: LANG, LEICHT RAUCHIGE SHERRYNOTE.	40% ALC. VOL.	4CL	17
<b>GOSLING'S GOLD RUM FAMILY RESERVE</b> BERMUDA-INSELN <i>℄</i> FRUCHTIGER PREMIUM-RUM. 5 JAHRE REIFUNG IM EICHENFASS.	40% ALC. VOL.	4CL	18

## WHITE

HAVANA CLUB 3 AÑOS *∫* CUBA *∫* 40% ALC. VOL. 4CL 11

## SPICED RUM

SAILOR JERRY SPICED RUM 40% ALC. VOL. 4CL 12

BRITISH VIRGIN ISLANDS *∫* SPICED RUM AUS MELASSE.  
NASE: WÜRZIGE UND SÜSSLICHE AROMEN.  
GAUMEN: LEICHT CREMIG MIT NOTEN VON VANILLE  
UND KARAMELL, DAZU WÜRZIGE TÖNE VON NELKE,  
MUSKAT UND ETWAS ZIMT. FINISH: LANG, DEZENTER PFEFFER.

## RHUM AGRICOLE FRENCH ANTILLES

RHUM BIELLE *∫* GUADELOUPE *∫* 59% ALC. VOL. 4CL 14

MARIE GALANTE *∫* NACH ALTER FAMILIEN-  
TRADITION AUS FRISCH GESCHNITTENEM ZUCKERROHR.  
GAUMEN: FRUCHTIGKEIT DES ZUCKERROHRS &  
VANILLE-GESCHMACK. LEBHAFT UND FEURIG.

## SPIRITS

### GIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN 43,1% ALC. VOL. 4CL 11

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% ALC. VOL. 4CL 14

### VODKA

HANZ VODKA BERN 40% ALC. VOL. 4CL 11

### WHISKY

JAMESON 40% ALC. VOL. 4CL 11

THE GLENROTHES SINGLE MALT 40% ALC. VOL. 4CL 14

NIKKA COFFEY MALT WHISKY 45% ALC. VOL. 4CL 14

FILLER IN FLASCHE *∫* 3.50

### GRAPPA

BARRICATA RISERVA PRIVATA AMARONE 43% ALC. VOL. 2CL 8

# LES VINS

## VIN ROUGE

SIREN - MARSELAN - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2017 45  
SCHOONER - SYRAH - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2016 45

BALEINE - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2018 45  
CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC

CUVÉE VIEILLES VIGNES DOMAINE DU VIEUX CHAI 2015 45  
TERRASES DE CEPS DOMAINE DU VIEUX CHAI - ST CHINIAN 52  
1001 CEPS DOMAINE DU VIEUX CHAI 52

## VIN BLANC

SWALLOW - VIOGNIER - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2017 45  
STAR - CHARDONNAY - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2017 45

TORTUE - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2018 45  
CHARDONNAY PAYS D'OC

LA CROIX DU PRIEUR COTES DE PROVENCE 2015 √ 2016 39  
CHÂTEAU COUSSIN COTES DE PROVENCE 2015 √ 2016 42

## VIN ROSÉ

CHÂTEAU COUSSIN 42  
SAINTE VICTOIRE COTES DE PROVENCE 2015 √ 2016

CHÂTEAU AFRIQUE COTE DE PROVENCE 2015 √ 2016 42  
SAINTE VICTOIRE COTES DE PROVENCE 2015 √ 2016

HIPPOCAMPE - EDITION Ô CAPITAINÉ LIMITÉE 2018 45  
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ - TIBOUREN, GRENACHE, CINSULT

**BOUTEILLES** à 75cl

**VERRES** VIN DE LA SEMAINE, SIEHE ANGEBOT

## DRINKS

RHUM ARRANGÉ	12
DARK'N'STORMY BLACK RUM √ GINGER BEER √ LIMETTEN	15
MOSCOW MULE VODKA √ GINGER BEER √ LIMETTEN	15

## COCKTAILS CARAÏBES

RHUM PLANTEUR WHITE √ DARK RUM √ EXOTIC JUICES √ LIMETTEN	14
TI PUNCH RHUM AGRICOLE √ LIMETTEN √ ROHRZUCKER	14
DAIQUIRI WHITE RUM √ LIMETTEN √ SUGAR SIRUP	14
MAI TAI BOOM WHITE RUM √ LIMETTEN √ GRENADINE	14

## SHOTS

CHILISCHNOUZ	33% ALC. VOL.	4CL	9
HEUSCHNAPS (SHOT)	25% ALC. VOL.	4CL	9
EL ESPOLON TEQUILA REPOSADO	40% ALC. VOL.	4CL	9

## LES BULLES

CHAMPAGNE FLUTEAU	10CL √ 75CL	10 √ 65
BLANC DE NOIR DE PINOT NOIR		



**RHUM  
ARRANGÉ**

12CHF



## VEGETARIEN

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> FRITTIERTE PIMIENTOS - NICHT SCHARF	9
<b>TABOULÉ</b> TABOULÉ AUS BOULGOUR	15
<b>MALAKOFF AVEC MOUTARDE ROMARIN</b> MALAKOFF MIT ROSMARIN-SENF	12
<b>GRATIN D'AUBERGINES AVEC SALADE VERTE</b> AUBERGINENGRATIN MIT GRÜNEM SALAT	16
<b>FRENCH FRIES MAISON NATURE</b> HAUSGEMACHTE POMMES MIT ROUILLE-SAUCE	9
<b>FRENCH FRIES MAISON AU VINAIGRE</b> HAUSGEMACHTE POMMES MIT ESSIG & ROUILLE-SAUCE	10
<b>FRENCH FRIES MAISON AUX TRUFFES &amp; PARMESAN AVEC ROUILLE</b> HAUSGEMACHTE POMMES AN TRÜFFELÖL & PARMESAN MIT ROUILLE-SAUCE	12
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT	19
<b>SALADE MIX CROQUETTES</b> CROQUETTES PETIT POIS ET CROQUETTES AUBERGINE & MALAKOFF SALAT: RUCOLA, MINZE, BASILIKUM, SPROSSEN, KARAMELLISIERTE NÜSSE - MIT ERBSENKROKETTEN, AUBERGINENKROKETTEN & MALAKOFF- KÄSEBÄLLCHEN	19

### PLATEAU APÉRO CROQUETTES

CROQUETTES PETIT POIS ET CROQUETTES AUBERGINE & MALAKOFF  
- MIT ERBSENKROKETTEN, AUBERGINENKROKETTEN  
& MALAKOFF-KÄSEBÄLLCHEN

27 CHF





## POISSON & FRUITS DE MER

SALADE DE POULPES AVEC SALADE VERTE TINTENFISCHSALAT MIT MANGO & KOREANDER MIT GRÜNEM SALAT	18
CALAMARS À LA PROVENÇALE GRILLIERTE CALAMARETTI MIT GRÜNEM SALAT	18
GAMBAS GINGEMBRE CITRON VERT GARNELEN MIT INGWER UND LIMETTEN ZUBEREITET	18
FISH & CHIPS MAISON AVEC ROUILLE ET SALADE VERTE POISSON: CABILLAUD FISH & CHIPS MAISON MIT ROUILLE UND GRÜNEM SALAT - FISCH; KABELJAU	22
MOULES FRITES MAISON MITTWOCHS UND SAMSTAGS NACH VERFÜGBARKEIT FRISCHE MUSCHELN MIT HAUSGEMACHTEN POMMES-FRITES	39

## VIANDES

POULET COCO-CURRY POULETFLEISCHSTÜCKCHEN AN KOKOS-CURRYSAUCE	16
KEFTA EN SAUCE YAOURT AVEC SALADE VERTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN AN YOGHURTSAUCE MIT GRÜNEM SALAT	15

## LES PLÄTTLI

PLÄTTLI FROMAGE	19
PLÄTTLI APÉRO - CHARCUTERIE - FROMAGE	19

## MIX TAPAS POUR 2 PERSONNES

MIX MER	45
MIX TERRE	45

# PLATEAU DU CHEF

## MIX TAPAS

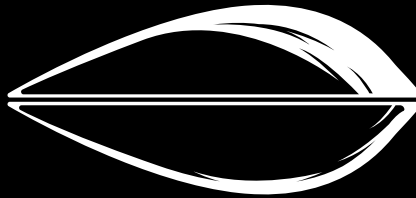
POUR 2 PERSONNES

### MIX MER

45 CHF

### MIX TERRE

45 CHF



## MOULES<sup>ET</sup> FRITES

JEDEN MITTWOCH & SAMSTAG

39 CHF

# PETIT DEJEUNER

1 GIPFELI √ BROT √ 3 CONFITURES √ BIO-WILLY-MÜSLI √ BUTTER

SAMEDI

15 CHF

# BRUNCH

BUFFET RICHE EXCL. GETRÄNKE

DIMANCHE 09:30 - 15:00

29 CHF

## SINGLES

GIPFELI √ BROT √ CONFITURE √ BUTTER

12

SALADE TABOULÉ

15

MÜSLI

8

FROMAGE √ CHARCUTERIE

19



Ô CAPITAINÉ

BAR ET SHOP

HERZOGSTRASSE 12 / 3014 BERN

SALUT@OCAPITAINE.CH

OCAPITAINE.CH