



Carte des boissons 2026

Le Vorbourg 165, 2800 Delémont
Famille Célien Boillat
Tél. 032 422 13 74
contact@restaurantvorbourg.ch
www.restaurantvorbourg.ch



BOISSONS SANS ALCOOL

• Arkina bleue	1 litre	9.00	3 dl	3.50
• Arkina verte	1 litre	9.00	3 dl	3.50
• Thé froid citron			3 dl	4.00
• Thé froid pêche			3 dl	4.00
• Limonade citron			3 dl	4.00
• Henniez gommée (citronnelle et eau gazeuse)			3 dl	4.00
• Thé froid citron	1,5 litre	10.00	3 dl	4.00
• Thé froid pêche	1,5 litre	10.00	3 dl	4.00
• Limonade citron	1,5 litre	10.00	3 dl	4.00
• Jus de pomme-poire de la ferme			3 dl	4.00
• Jus d'orange	Granini		2 dl	4.50
• Jus de poire du Valais	Granini		2 dl	4.50
• Jus d'abricot	Granini		2 dl	4.50
• Jus de tomate	Granini		2 dl	4.50
• Pepsi Cola	Bouteille 30 cl			4.80
• Pepsi Cola Zéro	Bouteille 30 cl			4.80
• Rivella rouge / bleu	Bouteille 33 cl			4.80
• Sinalco	Bouteille 33 cl			4.80
• Alpinesse Tonic	Bouteille 20 cl			4.80
• Schorle Ramseier	Bouteille 33 cl			4.80
• Limonade Fizzy, mandarine	Bouteille 33 cl			5.00
• Limonade Fizzy, pamplemousse	Bouteille 33 cl			5.00
• Limonade Fizzy, citron	Bouteille 33 cl			5.00
• Sanbitter	Bouteille 10 cl			4.50

BOISSONS CHAUDES

- Café, espresso, ristretto 3.90
- Thé 3.90
- Chocolat chaud 4.50
- Ovomaltine 4.50
- Café Vorbourg (prune) 7.00

BIÈRES

- | Pression | 33 cl | 50 cl |
|--|--------------|--------------|
| • BLONDE Pression La Spirale - Delémont | 4.20 | 6.00 |
| • BLANCHE Pression La Spirale - Delémont | 5.20 | 7.50 |
-
- | Bouteilles | 33 cl |
|---|--------------|
| • NOIRE Sagittarius La Spirale - Delémont | 7.00 |
| • AMBREE Thompson La Spirale - Delémont | 7.00 |
| • Bière sans alcool, Feldschlösschen | 5.00 |
| • Hopfenperle Feldschlösschen | 5.00 |

COCKTAILS

- Kir maison (damasson ou sureau ou mûres) 7.00
- Kir royal Crème de cassis 8.00
- Spritz Vorbourg (Giselle ou Aperol) 9.00

SIROPS

3 dl 5 dl

- Damasson (maison) 4.00 6.00
- Fleur de sureau (maison) 4.00 6.00
- Mûre (maison) 4.00 6.00
- Citronnelle (Morand) 4.00 6.00
- Grenadine (Morand) 4.00 6.00
- Framboise (Morand) 4.00 6.00
- Menthe (Morand) 4.00 6.00

VINS BLANCS

1 dl Bout. 50 cl Bout. 75 cl

Fendant de Saillon (VS)

5.50 20.00

Chasselas, Valais

Cave Mandolé, Lisa et Chiara

Le cépage Chasselas est appelé "Fendant" en VS. Sec, léger, fruits blancs et fleurs, citronné. Poissons.

Mont-sur-Rolle (VD)

6.00 22.00

Chasselas, Vaud, Lacôte

Domaine Haute-Cour, Luc & Franzisca Pellet

Sec, frais et fruité. Arômes de fleurs blanches, tilleul. Poissons et apéros.

Petite Arvine mi-douce de Fully (VS)

7.50 35.00

Cave La Cigale

Christophe et Sylvain Dorsaz

Doux et rond. Robe jaune or, fruits murs, pamplemousse, citron jaune. Poissons et apéros.

Ravel Blanc (JU)

44.00

Cépage Ravel, Bio résistant sélectionné à Soyhières (le fameux 32-7)

Domaine Olivia Blattner, Soyhières

Ce "Sauvignon de Soyhières" est fruité, légèrement doux, fleur de sureau et fruit de la passion.

Danse sur la Rocaille, Vermes (JU)

39.00

Assemblage Solaris, Johanniter

Domaine de la Rocaille, Thomas Dennert BIO

Vin bio, cépages résistants, goût citronné.

Johannisberg de Salquenen (VS)

41.00

Cave Albert Mathier & Fils

En Valais Johannisberg = cépage Sylvaner. Fruité : agrumes, pomme, poire, tisane, miel, ananas. Poissons.

VINS PÉTILLANTS ¹²

	1 dl	Bout. 50 cl	Bout. 75 cl
Doscato - vin doux pétillant (VS)		28.00	
Chasselas doux vinifié selon méthode Moscato d'Asti Cave La Cigale, Christophe et Sylvain Dorsaz Vin doux à petites bulles naturelles issu du fendant. Muscadé, litchi. Merveille du Valais !			
Clairette de Die (Drôme, France)			29.00
Domaine Maillefaud & Fils Cépage Muscat blanc à petits grains Doux, muscadé et pétillant.			
Prosecco de Trévisé DOC (Italie)	6.00		29.00
Cantina Montelliana Nos dernières vacances en Italie: soleil, douceur et bulles.			

VINS ROSÉS

	1 dl	Bout. 50 cl	Bout. 75 cl
Rosé de Gamay romand	4.00	20.00	
Cave de La Côte, Tolochenaz Vin léger, fruité et frais, arômes dominants de fruits rouges comme la fraise et la framboise. Il est apprécié pour sa robe saumonée ou rose orangée et son équilibre en bouche.			
Pink Legend (VD)		27.00	
Grégory Bubloz, Domaine de la Diligence Assemblage de cépages rouges (Pinot noir, Gamay, Garanoir). Robe claire. Arômes de fruits rouges, groseille, fraise, framboise, note fumée. Avec seulement 1 gr de sucre résiduel : c'est clairement un vin sec! Très jolie sensation de fraîcheur.			
Oeil de Perdrix (NE)	6.00	29.00	44.00
Cave des Lauriers, Cressier, Jungo & Fellmann Rosé issu de Pinot Noir légèrement cuvé. Couleur rose saumonée évoquant l'œil de la perdrix. Arômes framboise, cassis, parfois mûres, notes de rose, de figue, coing ou litchi. Poissons, grillades, viandes blanches et fromages.			

VINS ROUGES 50 CL ¹²

1 dl Bout. 50 cl

Goron de Salquenén (VS)

5.00 20.00

Cave Albert Mathier & Fils

Vin rouge valaisan issu d'un assemblage de Pinot noir et de Gamay, qui ne correspond toutefois pas aux critères de qualité exigés pour la dôle. C'est un vin de qualité, plus modeste et plus léger.

Gamay de Saillon (VS)

22.00

Cépage Gamay, Valais

Cave Mandolé, Lisa et Chiara

Robe rouge soutenu, notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmand. Grillades, poissons.

Pinot noir de Saillon (VS)

6.00 27.00

Cépage Pinot noir, Valais

Cave Mandolé, Lisa et Chiara

Robe rouge foncé, fruits rouge framboise, fraises des bois. Viandes rouges et blanches, poissons.

Soleil Noir (VS)

8.00 34.00

Assemblage syrah, merlot, pinot noir

Frédéric Zufferey, Chippis

Rubis profond et gourmand. Poivré, tannins, mures, fruits rouges. Avec tout ce qui a du goût !

Humagne rouge (VS)

37.00

Cave La Cigale, Fully

Christophe et Sylvain Dorsaz

Puissant, rouge soutenu. Intense et sauvage. Fruits noirs poivron, poivre noir. Viandes et chasse.

Pinot noir de Jenins (GR)

37,5 cl 32.00

Famille Schlegel

Fruité. Cerises-framboises. Avec tous les plats.

VINS

ROUGES 75 CL ¹²

Bout. 75 cl

Dôle de Fully (VS)

42.00

Cave La Cigale, Fully. Christophe et Sylvain Dorsaz

Assemblage Gamay-Pinot noir-autres rouges VS: léger, fruits rouges, baies. Plats en sauce légers.

Martagon de Courtételle (JU)

44.00

Pinot Noir en futs de chêne. Cave du Lys, Aurélien Lovy, raisins du Valais

Arômes petits fruits rouges, cerise noire, épicé. 1 an en tonneaux de chêne suisse à Courtételle. Plats mijotés, viandes.

Amont des Breules-Tchins, Vermes (JU)

48.00

Assemblage Cabernet cantor, Cabernet Jura. Domaine de la Rocaille, Thomas Dennert BIO

Vin Bio résistant. Myrtille-mûre-cassis. Long en bouche, tanin mûr et vivant.

Olivia, Soyhières (JU)

52.00

Assemblage de cépages Bio résistants nés et cultivés à Soyhières (à 1km

Vin Bio résistant, foncé et corsé. Fruits rouges et cerises. Merveille des talus jurassiens. Viandes et plats principaux.

Pinot Noir de Schaffhouse (SH)

48.00

Famille Famille Aagne. Hallau

Tannique et aromatique. Viandes blanches.

Merlot del Mendrisiotto AOC (TI)

54.00

Famille Tamborini. Lamone, Tessin

Souvenir gourmand du fond du Tessin. Sec, fruits à noyaux et épices. Viandes et entrées.

Pinot Noir de Jenins (GR)

59.00

Famille Schlegel

Fruité. Cerises-framboises. Avec tous les plats.

Gamaret (VD)

48.00

Famille Cédric Albiez, Mont-sur-Rolle

Médaille d'or 2024, parmi les 6 meilleurs Gamarets de Suisse. Notes épicées et aromatique, caramel fumé.

ROUGES FRANCE

Cairanne AOC, Vieilles vignes

42.00

Assemblage syrah, grenache, carignan BIO

Andrée Berthet-Rayne, Vallée du Rhône

Grand cru des Côtes du Rhône. Frais, fruits rouges et noirs, mûres, poivré, floral. Viandes rouges.

Ladoix AOC, Vieilles vignes

64.00

Domaine Maratray-Dubreuil (près d'Aloxe-Corton)

Pinot noir, Bourgogne

Grand Bourgogne, élégant, fruité, cerise, framboise, tanins et barrique. Diverses viandes.

Saint-Joseph AOC, Cuvée des anges

92.00

Domaine Louis Chèze

Syrah, Vallée du Rhône Nord

Puissant et élégant. Fruits noirs, poivres, cuir, réglisse. Tannique et frais. Plats corsés et fromages.

SPIRITUEUX RÉGIONAUX

	2 cl
• Damassine AOP (Fregiécourt), 42 %	8.00
• Damasson rouge (Glovelier), 43 %	7.00
• Poire William (Princesse valaisanne, Charrat) 42 %	8.00
• Vieille prune (Glovelier), 25 %	8.00
• Mirabelle (Glovelier), 42 %	8.00
• Prune (Glovelier), 43 %	8.00
• Abricotine du Valais AOP (Charrat), 42 %	8.00
• Gin Fran-Gin's (Souboz), 42 %	6.00
• Gin Tonic Fran-Gin's (Souboz)	8.00
• Absinthe (Val-de-Travers, Clandestine), 53 %	9.00
• Whisky Single malt Souboz 100% régional, 42 %	9.00



ALCOOLS DU MONDE

	4cl
• Birlou (liqueur châtaignes-pommes, 18%)	8.00
• Grand Marnier (40 %)	7.00
• Martini blanc (15%)	7.00
• Campari (25%)	7.00
• Malibu (21%)	7.00
• Suze (20%)	7.00
• Cynar (16,5%)	7.00
• Pastis / Ricard (45%)	7.00
• Crème de cassis (15%)	7.00
• Amaretto (28%)	7.00
• Baileys (17%)	7.00
• Lemoncello (15%)	8.00
• Rhum agricole (St James, Martinique, 40 %)	8.00