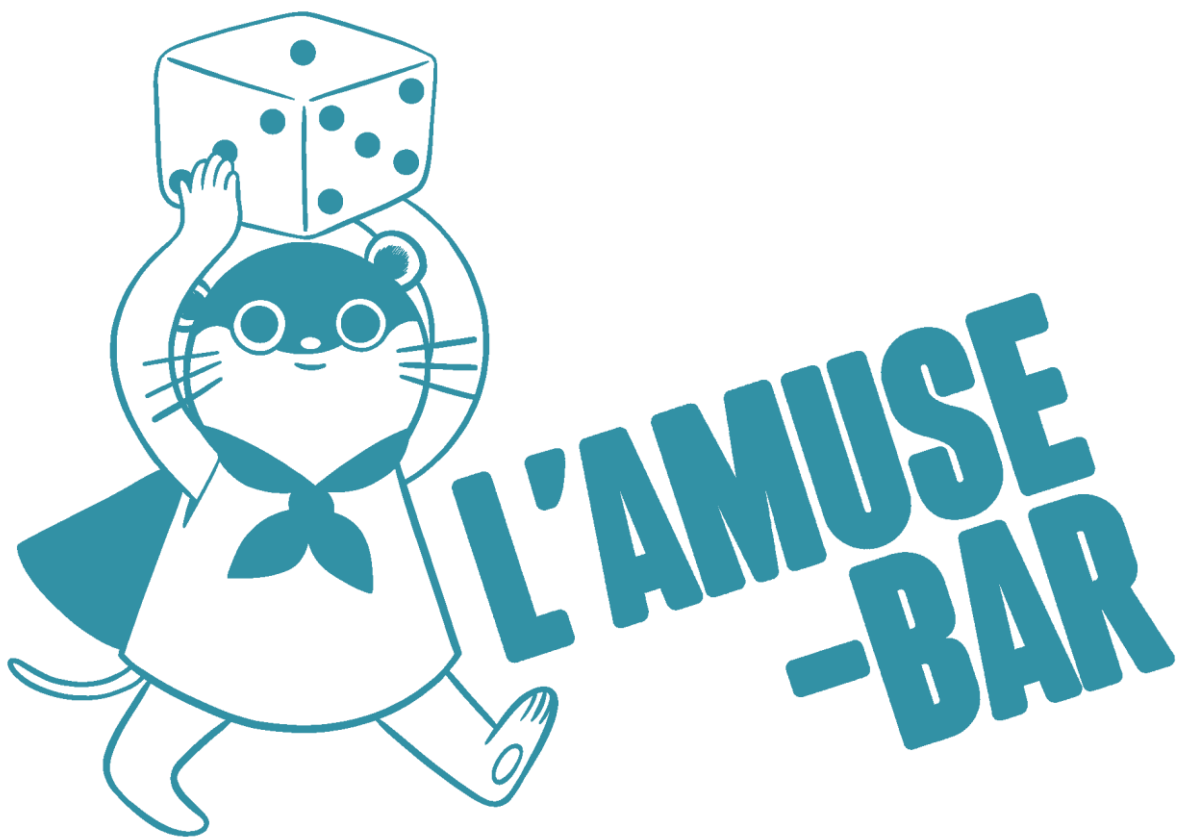


# Règles du jeu



***L'Amuse-Bar c'est plus qu'un bar,  
C'est un lieu d'évasion où les plaisirs ludiques et gustatifs  
rencontrent le bonheur de partager un moment convivial  
hors du temps.***

*La mission de l'Amuse-Bar est de transcender la simple expérience d'un bar. Nous aspirons à créer un espace de convivialité, un moment hors du temps où le partage et la découverte de plaisirs tant ludiques que gustatifs sont au cœur de chaque instant. Notre engagement repose sur la création d'un environnement où les gens peuvent se retrouver, s'amuser, rire, se détendre et savourer des plates maisons cuisinées avec des produits de qualité et de saison. L'Amuse-Bar est l'endroit rêvé pour créer des souvenirs inoubliables.*

# Le matériel nécessaire à une bonne partie à L'Amuse-Bar

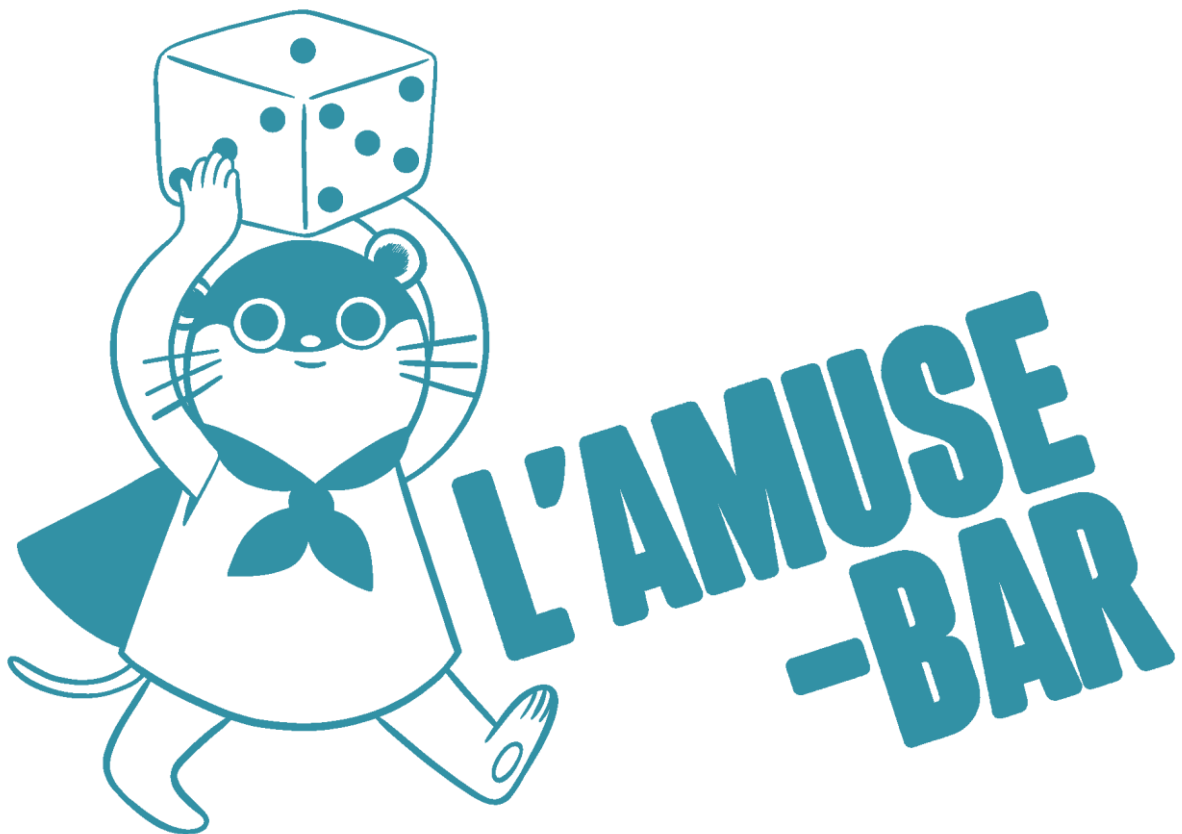
- 5 Cubes de **plaisir** partagé
- 8 Potions **d'envie** de faire des rencontres
- 1 Fiole de **bienveillance** envers autrui
- 6 Sabliers de **patience**
- 1 Pion **sourire** en toute circonstance
- 2 Dés de **respect**
- 4 Cartes d'**ouverture d'esprit**

## La Mise en place

1. Installez-vous confortablement
2. Prenez connaissance des **Règles de L'Amuse-Bar**
3. Passer commande au bar - **Rendez-vous page 5 pour la Carte des Mets et des Boissons**
4. Vous souhaitez jouer à un jeu de société ? Servez-vous dans l'une de nos bibliothèques de jeux, c'est gratuit
5. Orientez-vous grâce aux plans de classement qui se trouvent aux abords des bibliothèques et à la fin de ce livret de règles
6. Vous avez des enfants de moins de 10 ans ? Un **espace de jeux pour les 2-10 ans** se trouvent dans la salle annexe. Ils trouveront à coup sûr leur bonheur 😊
7. Vous ne savez pas par où commencer ? Demandez de l'aide à **nos Sommeliers du jeu**. Ils sauront vous conseiller et vous proposer des jeux adaptés à vos souhaits.
8. Un jeu vous a plu ? N'hésitez pas à aller voir notre **Magasin de jeux** ou le commander au bar ou par mail : [lamusebar@gmail.com](mailto:lamusebar@gmail.com)
9. La fin de la partie est proche. Merci de déposer les jeux sur la **Table de retour de jeux**.
10. Zut, il manque des pièces ! Merci de nous le signaler au bar ou à nos sommeliers du jeu.



# Carte des mets et des boissons







## Les propositions du chef

<b>Mijoté de bœuf au potimarron</b>	<b>26.00</b>
<i>Viande de bœuf cuite à feu doux en mode ragoût, potimarron, oignons, carottes</i>	
<b>Burger sauce morilles</b>	<b>32.00</b>
<i>Bœuf CH, pain du Croissant Show, servi avec des frites ou un sauté de légumes</i>	
<b>Option végété possible</b> (galette de légumes de saison)	
<b>Chili con carne / sin carne (sans viande)</b>	<b>25.00</b>
<i>Viande de bœuf cuite à feu doux en mode ragoût, oignons, haricots rouges, poivrons</i>	
<b>Eclats d'automne (150 g)</b>	<b>26.00</b>
<i>Tartare de betterave sur son nuage de crème de potimarron (végé)</i>	
<b>Pâtes au saumon fumé (dès le 15 décembre !)</b>	<b>25.00</b>
<i>Saumon des Îles Féroé (sans antibiotique ni OGM), fumé de façon artisanale au fumoir de Dombief</i>	
<b>Soupe de légumes d'hiver</b>	<b>8.00</b>
<i>Servie avec du pain</i>	
<b>Et n'oubliez pas, notre délicieuse fondue au fromage</b>	<b>22.00</b>
<i>Fromagerie du Bémont (La Brévine), servie avec du pain ou des pommes de terre</i>	









## Un p'tit creux ? Dégustez l'une de nos planchettes !

<b>La Mow</b>	<b>17.50</b>
<i>Bovins et porcins déclinés en viandes et fromages, pain d'épeautre maison</i>	
<b>La Guerre des Moutons</b>	<b>19.50</b>
<i>Chèvre et brebis déclinées en viande et fromages, pain d'épeautre et pain d'épices maison</i>	
<b>L'Agricola (3 produits au choix + 5.- par produit supplémentaire)</b>	<b>16.00</b>
– Houmous de saison	– Accra de morue
– Tartinade de haricots rouges	– Dahl de lentilles corail
– Yaourt citronné et légumes rôtis	– Tartare de betteraves
– Tartinade de potimarron au curry	– Rissoles de légumes au jambon
– Galette de légumes de saison	<i>Servie avec du pain d'épeautre maison</i>



## Une grande faim ?

<b>Tartares (150 g / 250 g)</b>	<b>32.00 / 45.00</b>
<i>Bœuf CH, servis avec salade et frites</i>	
<i>La Truffe des petits cochons : Huile de truffe, copeaux de parmesan</i>	
<i>Le Colonel Moutarde : Moutarde à l'ancienne, échalotes, ciboulette</i>	
<i>Le King of Tokyo (coriandre, gingembre, wasabi, sauce soja, sésame)</i>	
<b>Burgers de L'Amuse-Bar</b>	<b>26.00</b>
<i>Bœuf CH, pain du Croissant Show, sauce tartare, servis avec des frites ou un sauté de légumes</i>	
<i>Le Laeti (fromage à raclette)</i>	
<i>Le Vaness (fromage de chèvre, miel)</i>	<b>+ 2.00</b>
<i>Le Steph (fromage de brebis, confiture de figue)</i>	<b>+ 2.00</b>
<i>Le Végé (galette de légumes de saison, tomate, fromage à raclette)</i>	
<b>Roastbeef</b>	<b>25.00</b>
<i>Servi avec frites, salade, et sauce tartare</i>	
<b>Dahl de lentilles corail au lait de coco</b>	<b>25.00</b>
<i>Servi avec du riz et un sauté de légumes</i>	
<b>Croque-Monsieur</b>	<b>13.50</b>
<i>Servi avec une salade ou un sauté de légumes</i>	
<b>Croque-Madame</b>	<b>15.50</b>
<i>Avec œuf au plat, servi avec une salade ou un sauté de légumes</i>	
<b>Pâtes aux crevettes juste snackées, servie avec une sauce légèrement citronnée</b>	<b>25.00</b>

## Le festin des mini-gamers

<b>Jambon à l'os</b> 	<b>15.00</b>
<i>Servi avec un sauté de légumes de saison et des frites</i>	
<b>Roastbeef</b> 	<b>17.00</b>
<i>Servi avec frites, salade et sauce tartare</i>	
<b>Pâtes sauce tomate</b>	<b>13.00</b>
<b>Portion de frites (petite / grande)</b>	<b>6.00 / 8.00</b>

## Et pour terminer en douceur

<b>Le cheesecake de José</b> et son coulis de fruits	<b>9.00</b>
<b>Le cookie de Jon</b>	<b>4.00</b>
<b>La crème brûlée</b> vanille ou jasmin 	<b>9.00</b>
<b>Les brownies de Granny</b>	<b>5.00</b>
<b>La compotée de fruits de saison</b> 	<b>5.00</b>
<b>Le pain d'épices de Nila, nappé de pommes caramélisées</b>	<b>9.00</b>
<b>Souvenir d'enfance, le flan au caramel maison</b>	<b>9.00</b>

"Nous attachons une grande importance à privilégier les produits locaux et de saison dans l'élaboration de nos plats, tous confectionnés maison. C'est pourquoi il est possible que certains mets ne soient pas disponibles à tout moment. Nous vous remercions de votre compréhension."

*En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui saura vous renseigner avec plaisir.*

***Et maintenant, place au jeu !***



## *Provenance de nos produits*

### **Viandes**

Bœuf : Suisse	Boucherie Schneiter (Hall'titude) et Boucherie Bilat (Les Bois)
Porc : Suisse	Boucherie Schneiter (Hall'titude)
Cheval : Canada	Boucherie chevaline Masoni
Chèvre, brebis : Suisse	Lucien Felay (Val de Bagnes)

### **Poissons et crustacés**

Crevettes : Malaisie	Sur les Quais (Hall'titude)
Saumon : Iles Féroé	Fumé à Dombief (FR)
Morue : Portugal	

### **Fromages : Suisse**

Fromagerie du Bémont (La Brévine)
Fromagerie Sterchi (Hall'titude)
Lucien Felay (Val de Bagnes)

### **Légumes : Suisse**

La Ferme de la Thielle, Gals (Hall'titude)
Le Jardin des Marais (Les Ponts de Martel)
Marché


### **Farine : Suisse**

Ferme des Rohrbach (Valanvron)
--------------------------------

### **Œufs : Suisse**

### **Pain (Burgers)**

Croissant Show
----------------

Sans gluten 

Végan 





## Boissons froides

<b>Cola</b> Kinai (bte 33 cl)				<b>5.50</b>
<b>Tonic</b> Kinai / Sprell (bte 25 cl)				<b>4.00</b>
<b>Ginger Beer</b> Sprell (bte 25 cl)				<b>4.00</b>
<b>Limonade</b> (33 cl)				<b>4.50</b>
<i>Citron, raisin, myrtille, framboise, oranges, grapefruit (bte Fizzy)</i>				
<i>Mandarine (verre Mortuacienne)</i>				
<b>Bière sans alcool</b> (bte 33 cl)				<b>7.00</b>
<b>Sirops</b> Morand, large choix d'arômes au bar	25 cl	50 cl	1 l	
Avec eau plate	<b>3.00</b>	<b>5.00</b>	<b>8.00</b>	
Avec eau pétillante	<b>3.50</b>	<b>6.00</b>	<b>10.00</b>	
<b>Diabolo</b>	<b>4.00</b>	<b>6.50</b>		
<b>Eau pétillante</b>	<b>3.00</b>	<b>5.00</b>	<b>8.00</b>	
<b>Eau plate</b> gratuite avec d'autres consommations	<b>1.00</b>	<b>2.00</b>	<b>3.00</b>	
<b>Maté</b> La Meute	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>		
<b>Thé froid maison</b>	<b>3.50</b>	<b>6.00</b>		
<b>Jus de pommes</b>	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>		
<b>Jus de raisin</b> Jungo et Fellmann	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>		

## Thés et tisanes

### **Thé vert** *Alterrapy*

Jasmin

Menthe

Potion magique *pomme, hibiscus, coco*

### **Tisane** *Alterrapy*

Tisane des elfes

Feuille de verveine

### **Thé Rooibos** *mangue, citron*

### **Thé Noir** *Blue earl grey*

### **Thé Tchaï / Tchaï latte**

Supplément avec lait végétal + 0.50

Tasse / Théière

3.50 / 10.00

## Café La Semeuse

Café, expresso (Perle de Café)

4.00

Café d'Ethiopie (Perle de Café)

4.60

Cappuccino

4.00

Latte Macchiato

5.00

Caramel Macchiato / Macchiato Cannelle

5.80

## Chocolat chaud / froid

Classique

3.80

Aux épices (cardamome, poivre noir, cannelle)

5.00

Supplément avec lait végétal

+ 0.50

## Bières artisanales

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<b>La Murloc</b> La Tonnebière, <i>blonde</i> ou <b>La Koalager</b> BFM, <i>blonde</i> , ou <b>La Kratz</b> La Meute, <i>blonde</i>	4.80	8.00
<b>La Tonitruante</b> La Tonnebière, <i>IPA</i> ou <b>La Narval</b> La Meute, <i>IPA</i>	5.80	9.80
<b>La Péritonite</b> La Tonnebière, <i>white IPA</i> ou <b>La Poulpe</b> La Meute	6.50	10.80
<b>La Cuivrée</b> BFM, <i>rousse</i> ou <b>La Fennec</b> La Meute, <i>Irish red ale, rousse</i>	5.80	9.80
<b>La Bastone</b> La Tonnebière, <i>American Stout</i>	5.80	9.80
<b>Panaché</b>	4.80	8.00
<b>Monaco</b>	4.80	8.00
<b>La Détonation</b> La Tonnebière, <i>Black IPA, bte 33 cl</i>		7.00
<b>Cidre</b> BFM	5.50	8.50

Toutes nos bières ne sont pas toujours disponibles, demandez à notre Barman !

# Nos Bières Artisanales

## Notre philosophie et nos valeurs

Le **partage**, le **lien** et le **plaisir** sont au cœur de nos valeurs et de notre philosophie de vie. C'est pourquoi nous avons décidé de garder notre liberté en finançant nous-même notre tireuse.

Nous avons à cœur de privilégier les petites brasseries artisanales de la région qui regorgent de trésors. Nous sommes partis à la recherche de perles discrètes nichées dans notre belle région.



**La brasserie artisanale de la Tonnebière** a été notre coup de cœur 2022. Leur gentillesse et leur bières succulentes nous ont touchés en plein cœur. Guillaume et son équipe brassent à St-Ursanne, ville médiévale emblématique. Le nom de la brasserie ainsi que son identité visuelle sont inspirés d'un jeu vidéo où nains guerriers et autres orcs se livrent d'épiques batailles dans un univers médiéval fantastique. Quoi de mieux pour un bar à jeux !

Nous sommes ravis de vous proposer leurs produits d'excellence.

## Les bières de la Brasserie de la Tonnebière que vous pouvez retrouver à L'Amuse-Bar



La **Murloc** (blonde) : Bière claire et légère pour les petites et les grandes soifs.

La **Péritonite** (white IPA) : contient du malt de blé caramélisé lui offrant sa couleur dorée. On y retrouve le côté rafraîchissant d'une bière blanche et les arômes fruités d'une American Pale Ale.



La **Tonitruante** (IPA) : India Pale Ale à la robe cuivrée, son houblonnage conséquent fait ressortir une amertume marquée et un parfum qui rappelle les fruits exotiques.

La **Bastonne** (Stout) : American Stout aux multiples malts qui lui confèrent une couleur noire et de subtiles notes de chocolat et de café.



N'hésitez à aller visiter cette belle brasserie si vous passez par St-Ursanne !





**Brasserie de la Meute**, située à La Chaux-de-Fonds, réunit un bar et un magasin dans lequel vous pourrez trouver toutes sortes de bières artisanales. La Brasserie a été entièrement rénovée en automne 2023 et vous pouvez (sur demande) aller visiter leurs nouveaux locaux.

Plus que des partenaires, ce sont également des amis et nous sommes ravis de pouvoir vous faire déguster leurs excellentes bières artisanales, brassées avec cœur et passion.

Vous pourrez retrouver chez nous :



La **Fennec** (rousse) : Une irish red ale légère et ronde au bon goût de céréale. Une bière de couleur rouge-ambree à boire par tous les temps !

L'**Alpaca** (blanche au Maté) : Bière de froment aux inspirations multiples. Une légère sécheresse amenée par le maté qui plaira aux sceptiques de la bière blanche. Les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.



**La Brasserie des Franches Montagnes**, on ne la présente plus !

**koa  
lager**



Nous avons dégusté leur nouvelle blonde et sommes tombés sous le charme de ce koala.

Vous pourrez donc retrouver la **Koalager** à la pression pour étancher votre soif.

Et la **Cuivrée** : Bière ambrée fruitée et rafraîchissante.

Fruitée avec une touche caramélisée en bouche, agréablement houblonnée à l'amertume délicate.



Nous proposons également du cidre de la BFM, à la pression.

Nous prévoyons de poursuivre notre tournée des brasseries locales pour vous faire découvrir d'autres pépites de notre belle région. N'hésitez pas à demander nos bières spéciales. Un tournus vous permettra de découvrir nos dernières nouveautés à chacune de vos visites.

# Vins

## Blanc

				<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>Le Charmeur</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chasselas</i>	<b>6.00</b>	<b>35.00</b>
<b>Tatouillard</b>	Atelier FA	La CDF	<i>Chasselas</i>		<b>42.00</b>
<b>Délices de Pierrot</b>	Cave Molliex	Féchy	<i>Chasselas</i>		<b>35.00</b>
<b>Viognier</b>	Cave Molliex	Féchy	<i>Viognier</i>		<b>38.00</b>
<b>Gewürztraminer</b>	Cave Molliex	Féchy	<i>Gewürztraminer</i>		<b>40.00</b>
<b>Chardonnay</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chardonnay</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Pinot gris</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Pinot gris</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Non filtré</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chasselas</i>	<b>6.00</b>	<b>35.00</b>

## Rosé

<b>Noir de rose</b>	Atelier FA	La CDF			<b>40.00</b>
<b>Œil de Perdrix</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel			<b>49.00</b>
<b>Œil de Perdrix</b>	Vin de la Ville	La CDF		<b>8.50</b>	<b>49.00</b>

## Rouge

<b>Reserva Douro</b>	Adega Vila Real	Portugal	<i>Douro</i>	<b>6.50</b>	<b>39.00</b>
<b>Pinot noir</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Pinot noir</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Les Cloux</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Pinot noir barrique</i>		<b>62.00</b>
<b>Fil rouge</b>	Atelier FA	La CDF	<i>Pinot noir amphore et barrique</i>		<b>62.00</b>
<b>Gamaret Garanoir</b>	Cave Molliex	Féchy	<i>Gamaret-Garanoir barrique</i>	<b>9.00</b>	<b>53.00</b>

## Nos vins

### **Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann**

La Cave des Lauriers exploite ses vignes selon les normes écologiques PI. Une norme qui correspond pleinement à une philosophie familiale, dont la devise est de concevoir des vins « Haut de gamme », respectueux de l'environnement. De nombreuses récompenses, acquises ces dernières années, sont d'ailleurs là pour attester du sérieux du travail réalisé.

Vous trouverez ces vins à L'Amuse-Bar :

**Pour les blancs :** le **Non-Filtré**, le **Pinot gris** (vins puissants et charpentés, gras et suaves), Le **Charmeur** (Vin blanc « Coup de Cœur » de la famille. Il est mis en bouteille dans la bouteille antique neuchâteloise. Il reçoit régulièrement des prix) et le **Chardonay** (cépage typique de la Bourgogne)

**Pour les rosés :** **l'Oeil de Perdrix** (L'origine neuchâteloise de ce Pinot noir légèrement cuvé confère à ce vin rosé son caractère inimitable)

**Pour les rouges :** le **Pinot Noir** (issu exclusivement de Pinot noir, le Neuchâtel est classé parmi les tout grands vins rouges de Suisse. Il a une belle tenue, un bouquet très fin) et **le Pinot Noir barrique – Les Cloux** (pour les amateurs de vins plus corsés, ils proposent un Pinot noir élevé en Barriques bourguignonnes)

### **Atelier FA, David Houlmann**

Après avoir travaillé aux Caves de L'Hôpital de Pourtalès, David a pris son envol et devient le premier et l'unique vigneron à vinifier ses vins naturels à la Chaux-de-Fonds. Tous ses vins font un passage en barrique durant 6 mois puis 6 mois en amphore terre cuite.

Vous pouvez déguster ces vins à L'Amuse-Bar

**En Blanc, Le Tatouillard**, très fruité sans être doux ce vin est harmonieux et rafraichissant

**En Rosé, Noir de Rose**, sa couleur rouge vient de son passage en amphore. On découvre un vin original qui sort de l'ordinaire.

**En Rouge, Le Fil Rouge**, tannique et rond à la fois, véritable plaisir gustatif.

### **Cave Mollieux, Thierry Mollieux**

Famille qui cultive ses vignes presque millénaires depuis 4 générations dans la région lémanique, à Féchy. Ils ont créé une étiquette pour l'inauguration de L'Amuse-Bar en janvier 2023.

Vous pouvez déguster ces vins à L'Amuse-Bar :

**En Blanc, le Viognier**, Vin blanc sec, parfumé, avec des notes fruitées d'abricot et de pêche. Vinifié en Barrique. **le Gewürztraminer**, vin aromatique sec avec des senteurs de rose poivrée et le **Chasselas**, avec l'étiquette de L'Amuse-Bar, au nez de tilleul, vinification traditionnelle. Il a reçu de nombreux prix.

**En Rouge, le Gamaret-Garanoir**, vin rouge fruité, avec des notes de cerises noires. Vinifié en fût de chêne.

## Spiritueux (4 cl)

<b>Suze</b>	<b>7.00</b>
<b>Suze</b> Souboziane Gagynole, à base de gentiane, Vol. 16 %	<b>8.00</b>
<b>Amaretto</b>	<b>7.00</b>
<b>Vodka</b>	<b>7.00</b>
<b>Tequila</b> sel / citron	<b>7.00</b>
<b>Gin</b> Fran-Gin Gagynole, Vol. 46 %	<b>8.00</b>
<b>Gin</b> Souboz Gagynole, Vol. 46 %	<b>8.00</b>
<b>Rhum brun</b> épicé	<b>7.00</b>
<b>Whisky - La Chaleureuse</b> Geinoz La Brévine	<b>12.00</b>
<b>Absinthe - La Chaleureuse</b> Geinoz La Brévine, Vol. 55 %	<b>9.00</b>
<b>Liqueur à base de bourgeon de sapin</b> Gagynole, Le Schnapsseral Vol. 26 %	<b>8.00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>8.00</b>

## Eaux-de-vie (4 cl)

<b>Abricot sur fruit</b> Morand, compotée d'abricot avec liqueur d'abricot - Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Framboise sur fruit</b> Morand, compotée de framboise avec liqueur de framboise - Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Poire sur fruit</b> Morand, compotée de poire avec Williamine- Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Liqueur de Framboise</b> Morand, Vol. 28 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur de Cassis</b> Morand, Vol. 15 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur d'Absinthe</b> Morand, Vol. 28 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur de Menthe</b> Morand, Vol. 25 %	<b>5.00</b>
<b>Eau de vie de Coing</b> Morand, Vol. 40 %	<b>7.00</b>
<b>Eau de vie de Mirabelle</b> Morand, Vol. 43 %	<b>7.00</b>
<b>Eau de vie de Prune</b> Morand, Vol. 43 %	<b>7.00</b>
<b>Williamine</b> Morand, Vol. 40 %	<b>7.00</b>

## COCKTAILS

12.-

**Mojito** (Rhum blanc, menthe, citrons verts, glace, eau gazeuse)

**Blue Mojito** (Curaçao bleu, Rhum blanc, menthe, citrons verts, glace, eau gazeuse)

**Mojito aromatisé** (fraise, abricot, poire etc...)

**Rhum Chic choc** (Rhum brun épicé, jus de canneberge, sirop d'érable)

**La Mulette** (Tequila, purée de fruit fraise/framboise/ passion, jus de citron et Ginger Beer)

**Gin tonic** (Gin de Gagygnole, tonic régional)

**London Mule** (Gin de Gagygnole, Ginger Beer régionale, citron vert, menthe)

**Moscow Mule** (Vodka, Ginger Beer, citron vert, menthe)

**Blue Lagoon** (Vodka, Curaçao bleu, jus de citron)

**Schnapséral orange** (Liqueur de bourgeons de sapin, limonade orange)

## Les légers de l'été

10.-

**Spritz** (Prosecco, Apérol eau gazeuse)

**Hugo** (Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe, jus de citron vert)

## Long drink

9.-

**Rhum coca**

**Suze coca**

**Vodka Maté**

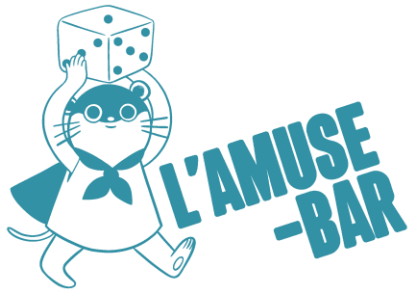
## MOCKTAILS

10.-

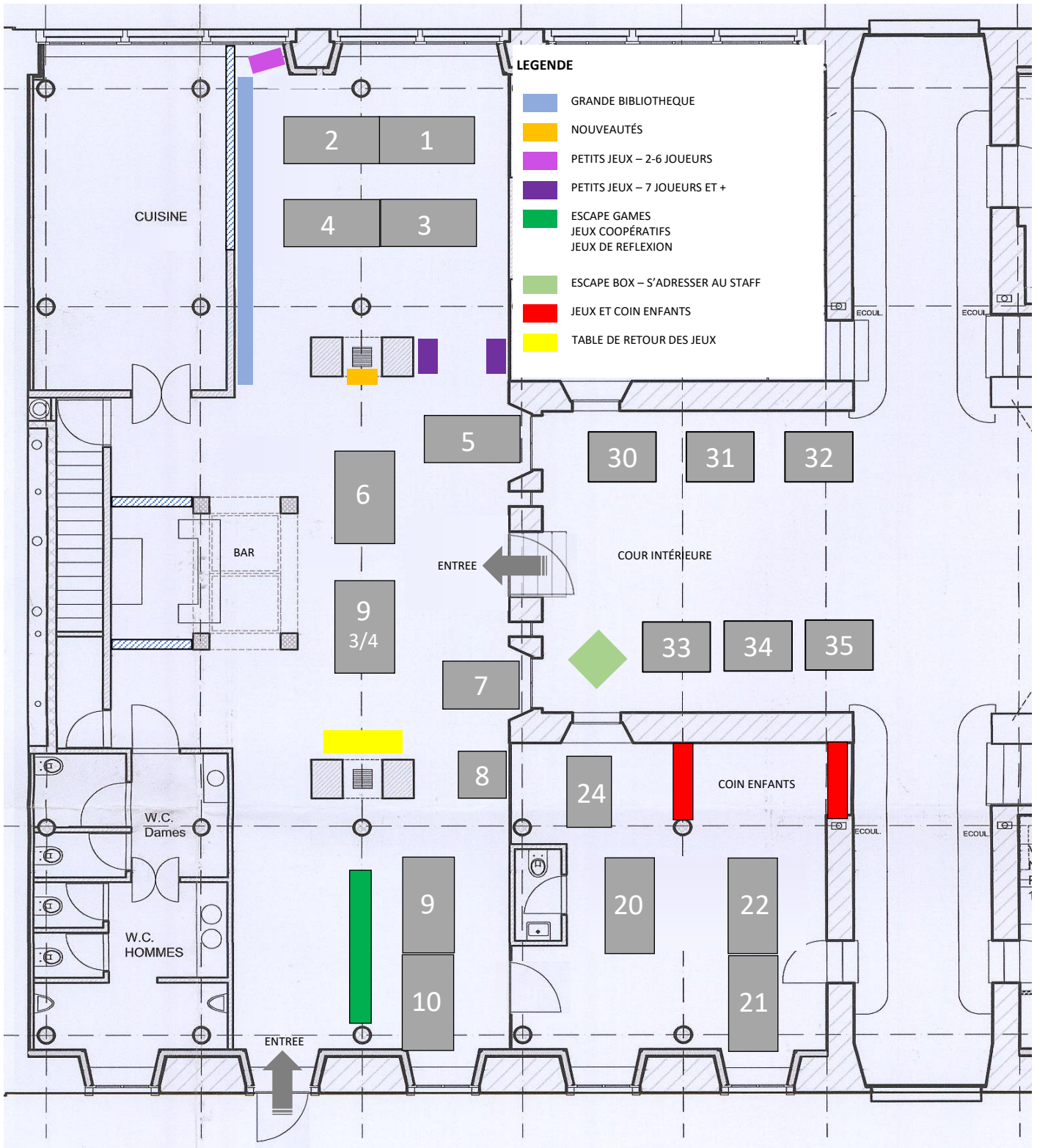
**Mojito Pomme** (citrons verts, menthe, jus de pomme, glace)

**Virgin Caïpirinha** (citron vert, glace, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, purée de fruit de la passion ou de fraise ou framboise)

**Virgin Mojito** (citron vert, menthe, glace, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, purée de fruit de la passion ou de fraise ou framboise)



# Plan de L'Amuse-Bar





# Plan de La Grande Bibliothèque de Jeux

<b>Jeux 120 minutes</b>			
6 joueurs et +	5 joueurs	4 joueurs	
<b>Jeux 90 minutes</b>			
6 joueurs et +	5 joueurs	4 joueurs	
<b>Swiss Game Awards (SGA)</b> Jeux primés - élastique violettes			

<b>Jeux 60 minutes</b>							
6 joueurs et +	5 joueurs	4 joueurs	2 joueurs				
<b>Jeux 45 minutes</b>							
6 joueurs et +	5 joueurs	4 joueurs	2 joueurs				
<b>Jeux 30 minutes</b>							
6 joueurs et +	5 joueurs	4 joueurs	2 joueurs				