

· Ô · CAPITAINE ·

Ô CAPITAINE

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



长
路
茶
叶

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	2CL. 40% ALC. VOL.	9
MINZERER		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 ∩ L	4.30 ∩ II
SIRUP DI BERNA (DIVERSE SORTEN)	3DL ∩ 5DL	4.50 ∩ 6.50

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 5l	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
KIR WEISSWEIN		8
KIR ROYAL CHAMPAGNE		12
LILLET ROYAL CHAMPAGNE		12

RHUMERIE

DARK

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA √ CUBA √ MELASSE-RUM. NASE: SÜSSLICH UND FRUCHTIG. GAUMEN: HOLZ, NUSS, LEDER UND TABAK.	40% ALC. VOL.	4CL	11
AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM RESERVE DOMINIKANISCHE REPUBLIK UND BARBADOS √ AUS VERSCHIEDENEN BARBADOS-RUMS, GEREIFT IN U.S. & FR -EICHENFÄSSERN. NOTEN VON MELASSE UND KAREMELL.	40% ALC. VOL.	4CL	14
DOS MADERAS SPANISCHER RUM. REIFUNG: 5 JAHRE BOURBONFASS, 5 JAHRE SHERRYFASS.	40% ALC. VOL.	4CL	14
SMITH & CROSS TRADITIONAL √ JAMAICA √ 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
PLANTATION RUM TRINIDAD 2003 TRINIDAD & TOBAGO √ 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 KELLERGEWÖLBEN VON COGNAC FERRAND.	42% ALC. VOL.	4CL	16
OPHTHIMUS 15 JAHRE SOLERA RES LAUDE DOMINIKANISCHE REPUBLIK √ 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
KANICHÉ RUM BARBADOS DOPPELT GELAGERT.	40% ALC. VOL.	4CL	16
PUSSEY'S NAVY RUM 15Y AUS SECHS EINZELRUMS HERGESTELLT. IN AUSGEBRANNTEN EICHENHOLZFÄSSERN GELAGERT.	75% ALC. VOL.	4CL	16
GOSLING'S GOLD RUM FAMILY RESERVE BERMUDA-INSELN √ FRUCHTIGER PREMIUM-RUM. 5 JAHRE REIFUNG IM EICHENFASS.	40% ALC. VOL.	4CL	18

WHITE

HAVANA CLUB 3 AÑOS *℣* CUBA *℣* 40% ALC. VOL. 4CL II

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 II

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

VODKA

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

WHISKY

JAMESON 40% ALC. VOL. 4CL II

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 CAPITAINE LIMITÉE 2017 7 ∫ 45
SCHOONER - SYRAH - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2016 7 ∫ 45

BALEINE - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2018 7 ∫ 45
CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC

QUOI - MARSELAN - EDITION ARTISTE Ô CAPITAINE LIMITÉE 7 ∫ 45
FEATURING ART BY MARIA-LENA AEBI, 2017

COMMENT - SYRAH - EDITION ARTISTE Ô CAPITAINE LIMITÉE 7 ∫ 45
FEATURING ART BY MARIA-LENA AEBI, 2017

VIN BLANC

SWALLOW - VIOGNIER - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2017 6.5 ∫ 42
STAR - CHARDONNAY - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2017 6.5 ∫ 42

TORTUE - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2018 6.5 ∫ 42
CHARDONNAY PAYS D'OC

QUAND - CHARDONNAY - EDITION ARTISTE Ô CAPITAINE LIMITÉE 6.5 ∫ 42
FEATURING ART BY MARIA-LENA AEBI, 2017

QUI - VIOGNIER - EDITION ARTISTE Ô CAPITAINE LIMITÉE 6.5 ∫ 42
FEATURING ART BY MARIA-LENA AEBI, 2017

VIN ROSÉ

HIPPOCAMPE - EDITION Ô CAPITAINE LIMITÉE 2018 6.5 ∫ 42
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ - TIBOUREN, GRENACHE, CINSULT

CHÂTEAU COUSSIN 6.5 ∫ 42
SAINTE VICTOIRE COTES DE PROVENCE 2017

CHÂTEAU AFRIQUE COTE DE PROVENCE 2017 6.5 ∫ 42

BOUTEILLES à 75cl

VERRES VIN DE LA SEMAINE, SIEHE ANGEBOT

LONGDRINKS ∩ COCKTAILS

BASE RHUM

TI PUNCH RHUM AGRICOLE ∩ LIMETTES ∩ SUGAR CANE	14
RHUM PLANTEUR RHUM BLANC & BRUN ∩ EXOTIC JUICE ∩ LIMETTES	14
CAFÉ CREOLE RHUM BRUN ∩ ESPRESSO ∩ HONEY ∩ SUGAR CANE	14
MOJITO CUBAIN	14
RHUM BLANC ∩ SUGAR CANE ∩ MINT ∩ LIME ∩ SODA ∩ ICE	
DARK N STORMY RHUM BRUN ∩ LIME ∩ GINGER BEER	14
RHUM ARRANGÉ	14

BASE VODKA

VODKA INGWERER	14
HANZ VODKA ∩ INGWERER ∩ LIME ∩ LEMONADE	
PINK FISH HANZ VODKA ∩ RHUBARB ∩ LIME	14
MOSCOW MULE HANZ VODKA ∩ GINGER BEER ∩ LIME	14

BASE GIN

MONKEY BASILIC GIN MONKEY 47 ∩ BASIL ∩ CITRON VERT	14
NEGRONI GIN TANKERAY ∩ CAMPARI ∩ VERMOUTH	14
GIN FIZZ GIN TANKERAY ∩ LEMON JUICE ∩ SUGAR CANE ∩ SODA	14
GIN TONIC GIN TANKERAY ∩ THOMAS HENRI TONIC	14

BASE CHAMPAGNE

FRENCH 75	16
GIN TANKERAY ∩ SUGAR CANE ∩ LIME ∩ CHAMPAGNE	
PASSION ROYALE	16
RHUM BRUN ∩ PASSIONFRUIT ∩ LIME ∩ CHAMPAGNE	
MOJITO ROYALE	16
RHUM BLANC ∩ SUGAR CANE ∩ MINT ∩ LIME ∩ CHAMPAGNE	

LES BULLES

CHAMPAGNE FLUTEAU BLANC DE NOIR	10 ∩ 65
---------------------------------	---------

A MANGER

POISSONS ET CRUSTACÉS

EXTRA FRIES CHF 4.- & EXTRA SALAT: CHF 4.-

CEVICHE DE POISSONS AVEC SA SOUPE DE COURGE SUISSE	23
CRISPY FISH AVEC SA SOUPE DE PETIT POIS MENTHE SUISSE	23
GRATIN DE POISSONS AVEC SALADE	19
FISH `N` CHIPS AVEC FRITES ET SALADE	22
GAMBAS GINGEMBRE AGRUME AVEC SON QUINOA	23
CALAMARS À LA PROVENÇALE AVEC SA RATATOUILLE	23
MOULES FRITES	39
TRILOGIE DE LA MER	39

PLATEAU DU CHEF POUR 2 PERSONNES - 6 TAPAS

MER

CEVICHE DE POISSONS • GRATIN DE POISSONS • FISH `N` CHIPS
GAMBAS GINGEMBRE • CALAMAR À LA PROVENÇALE • MOULES

69 CHF

VIANDES *✓* SUISSE

BŒUF BOURGUIGNON AVEC FRITES ET SALADE	23
FILET DE PORC SAUCE MOUTARDE AVEC FRITES ET SALADE	23
POULET COCO CURRY AVEC FRITES ET SALADE	22
ASSIETTE CHARCUTERIE	12

PLATEAU DU CHEF POUR 2 PERSONNES - 6 TAPAS

TERRE

BŒUF BOURGUIGNON • FILET DE PORC SAUCE MOUTARDE
POULET COCO CURRY • SALADE TABOULÉ QUINOA
GRATIN DE RATATOUILLES • PIMIENTOS DE PADRON

69 CHF

VEGETARIEN

SALADE AU CHÈVRE CHAUD	21
SALADE AU BRIE CHAUD • OIGNONS CONFIT • NOIX	21
SALADE TABOULÉ • QUINOA	16
SOUPE DE COURGES LAIT COCO	9 √ 13
SOUPE DE PETITS POIS MENTHE	9 √ 13
GRATIN DE RATATOUILLES AVEC SALADE	18
PIMIENTOS DE PADRON	9
FRENCH FRIES NATURE • ROUILLE MAYONNAISE • AIL • CITRON • SAFRAN	9
FRENCH FRIES HUILE DE TRUFFE • ROUILLE MAYONNAISE • AIL • CITRON • SAFRAN	12
CROUSTINI CHEVRE CHAUD • MIEL TRUFFE	12
CHAUSSON BRIE CHAUD • OIGNONS CONFIT	12
PLATEAU FROMAGE & CHARCUTERIE POUR 2 PERS. 350g AUSWAHL VON 5 KÄSESORTEN - NACH VERFÜGBARKEIT BREBIS PIMENT ESPELETTE • BRIE DE MEAUX • COMPTÉ PETIT BASQUE ST. NECTAIRE • TOMME DE SAVOIE • PARMESAN REGGIANO • FIORE CURSU BREBIS PIETRA • VILLA NELLA • GOUDA BASILIQUE	31
PLATEAU FROMAGE & CHARCUTERIE POUR 3 PERS. 500g AUSWAHL VON 7 KÄSESORTEN - NACH VERFÜGBARKEIT BREBIS PIMENT ESPELETTE • BRIE DE MEAUX • COMPTÉ PETIT BASQUE ST. NECTAIRE • TOMME DE SAVOIE • PARMESAN REGGIANO • FIORE CURSU BREBIS PIETRA • VILLA NELLA • GOUDA BASILIQUE	45

PLATEAU DU CHEF POUR 2 PERSONNES - 7 TAPAS VEGETARIEN

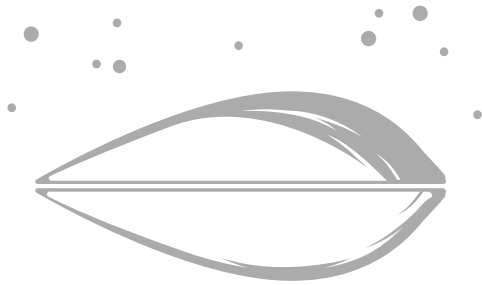
CHÈVRE CHAUD MIEL TRUFFE • TABOULÉ QUINOA
SOUPE DE COURGES LAIT COCO • SOUPE DE PETITS POIS MENTHE
GRATIN DE RATATOUILLES • PIMIENTOS DEL PADRON
FRITES MAISON

60 CHF

TRIOLOGIE DE LA MER

39 CHF PP

3 SAISONALE FISCHARTEN ODER
KRUSTENTIERE MIT SALAT UND FRIES



MOULES ET FRITES

JEDEN MITTWOCH & SAMSTAG

39 CHF

le grand **PETIT DEJEUNER**

SAMSTAG 10:00 - 14:00

23 CHF

CROISSANT • ZÜPFE • BROT • MUESLI
COMFITURES • TABOULE • POIS CHICHE
OLIVES- TOMATES SECHEES • FROMAGES
DELICATESSES LEGUMES • TARTES SALEES
TARTES SUCREES

BRUNCH

SONNTAG 09:30 - 15:00

29 CHF

CROISSANT • ZÜPFE • BROT • MUESLI
SALADE DE FRUIT • DELICATESSES
LEGUMES • COMFITURES • TARTES SALEES
TARTES SUCREES • TABOULE • POIS
CHICHE • OLIVES • TOMATES SECHEES
FROMAGES • CHARCUTERIES • OEUFS
JUS DE FRUITS

& MORE! 

BUFFET RICHE EXCL. GETRÄNKE

DESSERTS

GÂTEAU CHOCOLAT BERRY

GÂTEAU CHOCOLAT COCO

GÂTEAU CHOCOLAT PISTACHE

7 CHF



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

WIR BEMÜHEN UNS, FAIR GEWONNENE, HOCHWERTIGE UND NACHHALTIGE ZUTATEN FÜR UNSERE MENUES ZU VERWENDEN.
FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN KONSULTIEREN SIE BITTE DIE DEKLARATION AN DER WAND.