

À PARTAGER

SHARING

PRODUITS PRODUCTS	STYLE STYLE	CHF CHF
EDAMAME EDAMAME	Cuit vapeur, assaisonné à la fleur de sel <i>Steamed with fleur de sel</i>	10.-
	Cuit vapeur avec sauce sriracha 🌶️ <i>Steamed with sriracha sauce</i>	10.-
AVOCAT AVOCADO	En guacamole accompagné de tortillas <i>Chips tortillas and guacamole</i>	18.-
☾ PITA PITA	Toastée avec tomates, olives, concombre et féta <i>Toasted with tomatoes, olives, cucumber and feta</i>	24.-
POIVRON PEPPER	« Pimientos de Padrón » frits assaisonnés à la fleur de sel <i>Fried peppers with fleur de sel</i>	14.-
☾ AUBERGINE EGGPLANT	Aubergines grillées marinées au miso <i>Grilled eggplants marinated with miso</i>	16.-
FOCACCIA 🍷 FOCACCIA	Farcie à la crème truffée <i>Stuffed with truffle cream</i>	52.-
THON ALBACORE ALBACORE TUNA	Maki de thon frit et betterave marinée <i>Crispy tuna maki and beetroot</i>	28.-
CREVETTES PRAWNS	Gyozas vapeur aux crevettes et bouillon miso <i>Streamed shrimps gyozas with miso broth</i>	24.-
	Crevette panko et sauce sweet chili <i>Panko shrimps and sweet chili sauce</i>	18.-
CALAMARS SQUIDS	Friture de calamars et sauce chimichurri <i>Fried squids and chimichurri sauce</i>	22.-
☾ DAURADE SEA BREAM	Tartare de daurade et chips soufflée à l'encre de seiche <i>Sea bream tartar and cuttlefish ink chips</i>	24.-
☾ HOMARD LOBSTER	Homard façon « lobster roll » <i>Lobster roll</i>	28.-
MAIGRE CROAKER	Ceviche de maigre au leche de tigre <i>Croaker fish ceviche with leche de tigre</i>	28.-
☾ MAIGRE, GAMBAS CROAKER, KING PRAWNS	Ceviche de maigre et gambas au lait de coco et avocat <i>Croaker fish and king prawns ceviche with coconut milk and avocado</i>	30.-

VEGGIE
VÉGÉTARIENS

FISHES
POISSONS

Prix en CHF.-
TVA 7.7% et service inclus

☾ SERVICE DU SOIR UNIQUEMENT
Diner service only

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers



À PARTAGER

SHARING

VIANDES
MEATS

PRODUITS
PRODUCTS

STYLE
STYLE

CHF
CHF

POULET
CHICKEN

Gyozas au poulet poelés, sauce soja-sésame
Chicken gyozas and soy-sesame sauce

24.-

☾ CANARD
DUCK

Rolls de canard mariné, mangue, papaye, sauce nam-jim
Marinated duck's roll, mango, papaya, nam-jim sauce

24.-

GARNITURES

SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

POMMES DE TERRE
POTATOES

Pommes frites aux épices cajun
French fries with cajun spices

11.-

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kalios et herbes fraîches
Mashed potatoes with Kalios olive oil and fresh herbs

11.-

PATATE DOUCE
SWEET POTATOE

Frites de patates douces à la fleur de sel
Sweet potatoes with fleur de sel

11.-

QUINOA
QUINOA

Wok de quinoa, brocolis, poivrons, ail et criolla
Quinoa wok, broccoli, peppers, garlic and criolla

12.-

LÉGUMES
VEGETABLES

Légumes de saison parfumés aux herbes fraîches
Seasonal vegetables with fresh herbs

11.-

SALADE
SALAD

Cœur de sucrine, huile d'olive-citron
Sucrine lettuce, olive oil and lemon

10.-

Prix en CHF.-
TVA 7.7% et service inclus

☾ SERVICE DU SOIR UNIQUEMENT
Diner service only

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers

FOUR JOSPER

FOUR À CHARBON CHARCOAL OVEN



PRODUITS PRODUCTS	STYLE STYLE	CHF CHF
SAUMON SALMON	Brochettes de saumon grillé à l'anticuchera amarilla, mayonnaise fumée, garniture au choix <i>Grilled salmon with anticuchera amarilla, smoky mayonnaise, side dish to choose</i>	40.-
GAMBAS PRAWNS	Gambas grillées et sauce tari, garniture au choix <i>Grilled king prawns and tari sauce, side dish to choose</i>	40.-
COQUELET COCKEREL	Coquelet grillé en crapaudine, sauce ktipiti, garniture au choix <i>Grilled cockerel, ktipiti sauce, side dish to choose</i>	42.-
BŒUF BEEF	Entrecôte grillée, sauce chimichurri, garniture au choix <i>Grilled entrecote, chimichurri sauce, side dish to choose</i>	48.-
☾ BŒUF BEEF 🍷	Tomahawk grillé, pommes grenailles et sucrones <i>Grilled tomahawk, fingerling potatoes and sucrine lettuce salad</i>	25.- /100g

POISSONS
FISHES

VIANDES
MEATS

SIGNATURES

PLATS DISHES

BAR SEA BASS	Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre, sauce vierge et espuma d'oignon <i>Roast sea bass filet, mashed potatoes, virgin sauce and onion espuma</i>	40.-
BURGER BURGER	Effilochée de bœuf, cheddar, pickles et sauce BBQ <i>Pulled beef, cheddar cheese, pickles and BBQ Sauce</i>	36.-
☾ VEAU VEAL 🍷	Tanjia de veau au cumin, citron confit, curcuma et safran <i>Veal tanjia, cumin, lemon confit, turmeric and saffron</i>	52.-
TAGLIATELLES TAGLIATELLE	Tagliatelles aux œufs glacées au beurre et copeaux de truffes <i>Tagliatelle with truffles</i>	48.-
CÉSAR CAESAR	Salade César classique et filet de poulet grillé <i>Classic Caesar salad and roast chicken breast</i>	28.-

PLATS
DISHES

Prix en CHF-
TVA 7.7% et service inclus

☾ SERVICE DU SOIR UNIQUEMENT
Diner service only

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers

DESSERTS

LET YOURSELF BE SEDUCED

DESSERTS
DESSERTS

PRODUITS PRODUCTS	STYLE STYLE	CHF CHF
FRAMBOISE RASPBERRY	Vacherin glacé à la framboise et coulis de fruits rouges <i>Raspberry vacherin glacé, red berries coulis</i>	16.-
CHOCOLAT NOISETTE  CHOCOLATE HAZELNUT	Calzone au chocolat-noisette, pistache et chantilly <i>Chocolate and hazelnut calzone, pistachio and chantilly cream</i>	28.-
MOCHI MOCHI	Assortiment de mochi glacés <i>Assortment of mochi ice cream</i>	16.-
FÈVE DE TONKA TONKA BEAN	Crème brûlée à la fève de tonka, flambage au rhum <i>Tonka bean crème brûlée and flambé with Rum</i>	16.-
CHOCOLAT CHOCOLATE	Fondant au chocolat et sa glace vanille <i>Dark chocolate fondant and vanilla ice cream</i>	16.-
COOKIE COOKIE	Cookie « Cooms » au beurre de cacahuète et glace vanille <i>"Cooms" cookie, peanut butter and vanilla ice cream</i>	16.-