ENTRÉES

STARTERS

PRODUITS *PRODUCTS*	STYLE *STYLE*	CHF *CHF*

VÉGÉTARIENS *VEGGIE*

EDAMAME *EDAMAME*	Cuit vapeur, assaisoné à la fleur de sel *Steamed with fleur de sel*	10.-
	Cuit vapeur avec sauce sriracha *Steamed with sriracha sauce*	10.-
AVOCAT *AVOCADO*	En guacamole accompagné de tortillas *Guacamole and tortillas chips*	18.-
BURRATA *BURRATA*	Burrata crémeuse, tomates bonbons et huile de pistou *Creamy burrata, candy tomatoes and basil olive oil*	28.-

POISSONS *FISHES*

THON ROUGE *RED TUNA*	Tataki de thon rouge, sauce soja sucrée-mangue et sésame noir *Red tuna tataki with sweet soy and mango sauce*	32.-
CREVETTES *PRAWNS*	Gyozas vapeur aux crevettes et bouillon miso *Streamed shrimps gyozas with miso broth*	24.-
	Crevettes panko et sauce sweet chili *Panko shrimps and sweet chili sauce*	18.-
MAIGRE *CROAKER*	Carpaccio de maigre aux agrumes, betterave et herbes fraîches *Croaker carpaccio with citrus, beetroot and fresh herbs*	26.-
CALAMAR *SQUIDS*	Friture de calamars et sauce basilic-citron *Fried squids and basil-lemon sauce*	22.-

VIANDES *MEATS*

POULET *CHICKEN*	Gyozas grillés au poulet et sauce soja-sésame *Grilled chicken gyozas and soy-sesame sauce*	24.-
	Salade de poulet croustillant, noix de cajou et légumes croquants *Crispy chicken salad, cashew nuts and crunchy vegetables*	28.-

Prix en CHF.-
TVA 7.7% et service inclus

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

PLATS

MAIN DISHES

PRODUITS *PRODUCTS*	STYLE *STYLE*	CHF *CHF*
BŒUF *BEEF*	Tartare de bœuf aux saveurs d'Asie et pommes grenailles rôties au thym *Asian style beef tartar, roasted baby potatoes with thyme*	38.-
	Entrecôte grillée 250g, beurre aux herbes. Garniture au choix *Grilled entrecôte, herbs butter. Side dish to choose*	48.-
COQUELET *COCKEREL*	Coquelet grillé, salsa spicy. Garniture au choix *Grilled cockerel , spicy sauce. Side dish to choose*	42.-
BAR *SEA BASS*	Filet de bar rôti, légumes de saison et sauce vierge *Roast sea bass filet, seasonal vegetables and virgin sauce*	40.-
RIGATONI *RIGATONI PASTA*	Rigatoni à la tomate, courgette et basilic *Rigatoni pasta with tomato, zucchini and basil*	32.-

GARNITURES

SIDE DISHES

POMMES DE TERRE *POTATOES*	Pommes frites aux épices cajun *French fries with cajun spices*	11.-
	Pommes grenailles rôties au thym *Roasted fingerling potatoes with thyme*	11.-
PATATE DOUCE *SWEET POTATOE*	Frites de patate douce *Sweet potato fries*	11.-
RIZ *RICE*	Riz parfumé aux herbes fraîches *Rice flavored with fresh herbs*	11.-
LÉGUMES *VEGETABLES*	Légumes de saison *Seasonal vegetables*	11.-
SALADE *SALAD*	Mesclun de jeunes pousses *Young shoot mesclun*	10.-

Prix en CHF.-
TVA 7.7% et service inclus

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

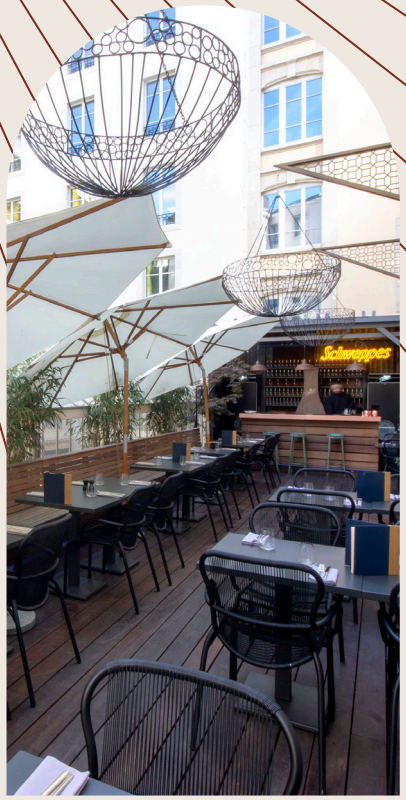
DESSERTS

LET YOURSELF BE SEDUCED

PRODUITS *PRODUCTS*	STYLE *STYLE*	CHF *CHF*
ANANAS *PINEAPPLE*	Carpaccio d'ananas, basilic thaï et sorbet citron vert *Pineapple carpaccio with thai basil and lime sorbet*	16.-
CHOCOLAT *CHOCOLATE*	Fondant au chocolat et glace vanille *Dark chocolate fondant and vanilla ice cream*	16.-
VANILLE *VANILLA*	Croustillant au chocolat blanc et crème à la vanille Glace miel-lavande *White chocolate crunchy biscuit and vamilla cream* *Honey-lavanda ice cream*	16.-
MOCHI *MOCHI*	Assortiment de mochis glacés *Assortment of mochis ice cream*	16.-

Prix en CHF.-
TVA 7.7% et service inclus

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



PRIVATISEZ NOTRE ÉTABLISSEMENT POUR VOS ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX !

JUSQU'À **500 PERSONNES** EN COCKTAIL DINATOIRE
ET **200 PERSONNES** EN DINER ASSIS

FÊTES DE FIN D'ANNÉE • ANNIVERSAIRES • MARIAGES • FÊTES DE REMISE DE DIPLÔMES • RÉUNIONS DE FAMILLE • ENTERREMENTS DE VIE DE JEUNE FILLE/GARÇON • RÉCEPTIONS D'ENTREPRISE

restaurant@lebaroque.com • +41 (0) 22 310 39 90