



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU SOIR



ENGLISH MENU

À PARTAGER

Les beaux escargots de Bourgogne, par 6	16.-
La focaccia de la mama	8.-
Le délicieux jambon Bellotta Iberico	29.-
Le panier du primeur et son Tzatziki	22.-
Houmous crémeux de la maison	14.-
Les crevettes roses, par 6	26.-
Les olives de Kalamata	9.-
Les belles huîtres, par 3	21.-

ENTRÉES

Melon en carpaccio	14.-
Œufs de poule mimosa, herbes fraîches	12.-
Burrata crémeuse, tomates colorées	19.-
Gaspacho andalou	14.-
Poireau tendre, chèvre frais et noix	14.-
Salade de légumes croquants	19.-
La gambero rosso, juste assaisonnée	18.-

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

du mardi au samedi

Selon saison et arrivage

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

Provenance : Bœuf : Suisse / Porc : Suisse / Agneau : Suisse / Serrano : Espagne / Canard : France / Charcuterie : Europe /
Perches : Suisse / Bar : France - Grèce / Saumon : Écosse / Thon Saku : Océan Pacifique / Thon : La Réunion /
Espadon : La Réunion / Poulpe : Océan Atlantique / Escargot : France / Huître : France / Truffe Tuber Astivum : Europe

PLATS

Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes frites fraîches	35.-
Côtelettes d'agneau, tapenade de coriandre, tajine de pois chiches et citrons confits	38.-
La belle entrecôte	46.-
Tataki de thon et tagliatelles de saison	39.-
Filet de bar à la plancha, haricots coco, tomates séchées, olives	32.-
Le tian de légumes de ma grand-mère	21.-
Rigatoni à la crème de truffe	28.-
Ravioles de homard à l'encre de seiche	26.-

SEABAR

du mardi au samedi

Garniture au choix : haricots verts croquants, purée d'antan, salade verte, épinards, frites fraîches

Tiradito de sériole, huile de basilic et jalapeño	42.-
Tartare de thon de ligne, soja, daïkon	39.-
Carpaccio de daurade aux agrumes	36.-
Suggestion de la semaine	39.-

À PARTAGER

Côte de bœuf de Galice maturée

Pour 2 ou 3 personnes

16.- par 100g

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

Provenance : Bœuf : Suisse / Porc : Suisse / Agneau : Suisse / Serrano : Espagne / Canard : France / Charcuterie : Europe /
Perches : Suisse / Bar : France - Grèce / Saumon : Écosse / Thon Saku : Océan Pacifique / Thon : La Réunion /
Espadon : La Réunion / Poulpe : Océan Atlantique / Escargot : France / Huître : France / Truffe Tuber Astivum : Europe

FROMAGE

Le Saint-Marcelin 17.-

DESSERTS

Sélection de pâtisseries par Othmane Khoris 15.-

Glace à la vanille Bourbon artisanale et ses toppings
pour 2/3 pers 24.-
pour 4/5 pers 46.-

Salade de fruits 9.-

Café ou thé gourmand 14.-

Digestif gourmand, parmi la sélection CHF 12 et CHF 13 22.-

DIGESTIFS

4cl

Get 27 / Get 31 21° 12.-

Amaretto 28° 12.-

Limoncello 30° 12.-

Yuzu 14.7° 12.-

Amaro Montenegro 23° 12.-

Génépi 32° 12.-

Grappa di Moscato / Sambuca 40° 13.-

Framboisine / Abricotine / Golden / Williamine 43° 13.-

Moitié-moitié 13.-

Chartreuse verte / jaune / mof 43° à 55° 15.-

Cognac Rémy Martin Vsop 40° 16.-

Cognac Delamain Pale & Dry Xo 42° 35.-

Cognac Hennessy Xo 40° 40.-

SPIRITUEUX

Laissez-vous tenter par notre large sélection de gins, rhums, vodkas, tequilas ou whiskies.

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

Provenance : Bœuf : Suisse / Porc : Suisse / Agneau : Suisse / Serrano : Espagne / Canard : France / Charcuterie : Europe /
Perches : Suisse / Bar : France - Grèce / Saumon : Écosse / Thon Saku : Océan Pacifique / Thon : La Réunion /
Espadon : La Réunion / Poulpe : Océan Atlantique / Escargot : France / Huître : France / Truffe Tuber Astivum : Europe