

BIENVENUE AU LOTI RESTAURANT & BAR

COCKTAILS SIGNATURE

28.-

Donkey Kong

Calvados, Rhum, Beurre de cacahuète, Banane

Traveler

Bourbon, Fat wash miso & shizo, Pedro Ximenez

Let it bee

Pisco, Pollen, Miel, Verjus, Bitter pamplemousse

Snow Ball

Vodka, Sirop de vin chaud, Ananas, Citron

Golden Sap

Chartreuse jaune, Gin, Vermouth dry, Rooibos, Ginger ale

My Cup of tea

Cognac, Jasmin, Bergamote, Matcha, Vanille

Bloody Beetroot

Mezcal, Ancho Reyes, Betterave, Tomato

COCKTAILS SANS ALCOOL

18.-

Dr Shrub

Gin 0%, Shrub, Passion, Cardamome, Pamplemousse

Mirtillo

Champagne 0%, Poire, Pomme, Confiture myrtille-tonka

COCKTAILS CLASSIQUES LA RÉSERVE

28.-

LRG Negroni

Gin, Campari, Vermouth doux, Baies de sancho

LRG Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Café infusé à froid, Amaro

LRG Spicy Margarita

Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, Citron vert

LES VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES

10 CL

S.A. Michel Reybier, Brut 1^{er} Cru

26.-

S.A. Jeeper brut Rosé

27.-

2015 Louis Roederer Blanc de blancs

45.-

S.A. Laurent-Perrier, Grand Siècle n°25 Brut

60.-

CHAMPAGNES SANS ALCOOL

10 CL

S.A. Organic French Bloom Brut

18.-

S.A. Organic French Bloom Rosé

18.-

VINS BLANCS

10 CL

2019 Tokaj Furmint Sec Bio Domaine Hétszölö, Hongrie

12.-

2021 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève

17.-

2021 Pouilly-Fumé « Auguste », Domaine Riaux, Loire

21.-

2020 Meursault, Vincent Bouzereau, Bourgogne

29.-

VIN BLANC MOELLEUX

10 CL

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos, Domaine Hétszölö, Hongrie

24.-

VIN ROSÉ

10 CL

2021 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne

13.-

VINS ROUGES

10 CL

2018 Peau Rouge « Cabernet, Gamaret », Chafalet, Genève

17.-

2015 Les Pagodes De Cos, Bordeaux

29.-

2019 Nebbiolo d'Alba « Valmaggiore » Domaine Sandrone

31.-

2019 Beaune 1^{er} Cru, Domaine Bouzereau, Bourgogne

32.-

2020 Côte-Rôtie « La Sybarine » Domaine Garon, Rhône

38.-

2012 Cos D'Estournel, 2^{ème} Cru Classé, Bordeaux

65.-

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus.
All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included.

NOS CLASSIQUES - OUR CLASSICS
SERVICE CONTINU DE 11H00 À 00H00
SERVICE FROM 11AM TO MIDNIGHT

TAPAS

Oignons croustillants, sauce yaourt & coriandre <i>Crispy onions rings, yogurt & coriander dip</i>	16.-
Culatello di zibello, pain toasté <i>Culatello di zibello, toasted bread</i>	22.-
Tarama de crabe, blinis <i>Crab tarama, blinis</i>	22.-
Brioche toastée, tartare de thon, ponzu, cébette <i>Toasted brioche, tuna tartar, ponzu, spring onion</i>	18.-
Riz croustillant <i>Crispy rice</i>	29.-/4 pces
Saumon, bar, thon ou bœuf <i>Salmon, seabass, tuna, or beef</i>	

CAVIAR SELECTION

Caviar Kaviari (30gr) - servi avec condiments et blinis
Served with condiments and blinis

Osciètre Gold	180.-
Beluga Imperial Huso Huso	340.-

Salade de pousses d'épinards  Haricots verts, truffe noire, parmesan, miso <i>Baby spinach, green beans, black truffle, parmesan, miso</i>	38.-
Stracciatella di bufala, truffe noire <i>Stracciatella di bufala, black truffle</i>	42.-
Salade César, volaille ou gambas <i>Caesar salad, poultry or prawns</i>	44.-
Tartare de bœuf, croustillant au paprika fumé <i>Beef tartar, crispy smoked paprika</i>	34.-/55.-
Cheeseburger, lard fumé, cheddar Suisse <i>Cheeseburger, bacon, Swiss cheddar</i>	46.-
Penne All' Arrabbiata- Tomate, ail, piment  <i>Penne All' Arrabbiata- Tomato, garlic, chili</i>	38.-
Pavé de bar, 200Gr <i>Seabass fillet, 200Gr</i>	66.-
Milanaise de veau Suisse, parmesan, citron <i>Swiss veal milanese, parmesan, lemon</i>	65.-

SÉLECTION DE DESSERTS

Moelleux chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	22.-
Millefeuille, noisettes du Piémont <i>Millefeuille, Piedmont hazelnuts</i>	25.-
Tarte tatin, crème double, glace vanille grillée <i>Apple pie, double cream, roasted vanilla ice cream</i>	25.-
Raviole exotique, mangue, passion, citron vert <i>Exotic ravioli, mango, passion fruit, lime</i>	25.-
Tiramisu, glace café d’Ethiopie <i>Tiramisu, Ethiopian coffee ice cream</i>	27.-
Mont-Blanc, marron, fruits noirs <i>Mont-Blanc, chestnut, black berries</i>	27.-

AFTERNOON TEA

TOUS LES JOURS DE 15H À 18H

AFTERNOON TEA DAILY FROM 3PM TO 6PM

Assortiment de pâtisseries maison, scones tièdes avec double crème de la Gruyère, et finger sandwiches.

Le Classique, avec sélection de nos thés Artisans Biologiques 50.-

Le Pétillant, servi avec une coupe de champagne Michel Reybier 65.-

A selection of homemade pastries, warm scones with Gruyère double cream, and an assortment of finger sandwiches.

Classic, with a selection of our Artisan Organic teas 50.-

Sparkling – served with a glass of Michel Reybier champagne 65.-

SÉLECTION DE THÉS CHANOYU

THÉ NOIR

Organic Sir Earl Grey N°4 - Délicat, note de bergamote

Une sélection de la variété la plus délicate de bergamote biologique pour concocter cette version revisitée mêlant des thés noirs de Chine et de Ceylan

Organic Summer Joy N°5 - Citron, délicat et note florale

Sa singularité vient de son arôme citron associé aux délicates notes florales de sarments de vignes de Champagne : un mélange inédit qui « pétille » !

Organic Sweet Havana Smoky N°16 - Fumé, notes de Whisky vanillé

Ce thé noir Lapsang Souchong très légèrement fumé surprend néanmoins par sa douceur et ses notes de whisky presque vanillées

Organic Black Diamond N°7 – Noble, subtil et gourmand

Toute la noblesse de la poire s’exprime au cœur de ce thé noir subtil, qui en appelle autant à la fraîcheur du fruit qu’à ses sucs gourmands et caramélisés

THÉ VERT

Organic Maojiang N°41– Tourbé, corsé, sous-bois

Telle la terre mouillée après un orage, ce thé vert légèrement corsé présente des arômes de tourbe, de humus et de champignon

THÉ BLANC

Organic Pai Mu Tan – Boisé, automnale, fruité

Il est composé de morceaux de feuilles de toutes sortes à l’état naturel : bourgeons argentés, Souchong, premières et deuxième feuilles, tiges

INFUSION D’HERBES

Organic Peaceful Prairies N°49 – Enchanteur, mentholé et digestif

Succombez au charme printanier de ce mélange enchanteur. Une tisane à la menthe et à la monarde est la boisson idéale en fin d’un repas

Organic Orange Moon N°30– Vivifiant, frais et fruité

L’arôme acidulé de l’orange et la fraîcheur de l’eucalyptus se combinent à merveille dans ce mélange vivifiant à base de rooibos