

Le Loti

RESTAURANT & BAR

LES ENTRÉES

| | | |
|---|-----------|--|
| ✓ Salade de pousses d'épinards – truffe, parmesan, miso | 26.- | Baby spinach – ✓ truffle, parmesan, miso |
| Chair de tourteau – aneth, gaspacho de tomate | 32.- | Brown crab – dill, tomato gazpacho |
| ✓ Stracciatella di bufala – tomates, olives, basilic | 32.- | Stracciatella di bufala – ✓ tomatoes, olives, basil |
| Tartare de bœuf – toast ail persil | 28.-/48.- | Beef tartar – garlic/parsley toast |
| Salade César – poulet ou gambas | 38.- | Caesar salad – chicken or prawns |

LES POISSONS

| | | |
|--------------------------|------|-------------------------------|
| Black cod mariné au miso | 46.- | Black cod marinated with miso |
| Pavé de bar, 200Gr | 44.- | Seabass filet, 200Gr |

Sauces: Vierge/Tartare/Beurre blanc yuzu/Vinaigrette Thai
Sauces: Virgin/Tartar/Yuzu white butter/Thai vinaigrette

Garnitures: Frites paprika/Pomme purée/Riz basmati/Haricots verts vapeur
Sides: Paprika French fries/Mashed potatoes/Basmati rice/Steamed green beans

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix
All our mains are served with a side dish and a sauce of your choice

LES DESSERTS

| | | |
|--|------|---|
| Moelleux chocolat – glace vanille | 18.- | Molten chocolate cake – vanilla ice cream |
| Millefeuille – caramel/pecan | 18.- | Millefeuille – caramel/pecan nuts |
| Profiteroles, 4 choux | 20.- | Profiteroles, 4 puffs |
| Carpaccio – Ananas/kiwi/menthe/citron | 20.- | Carpaccio – Pineapple/kiwi/mint/lemon |
| Pavlova – Fruits rouges/crème double/sorbet fraise | 20.- | Pavlova – Red berries/double cream/strawberry sorbet |

PASTA

| | | |
|--|------|--|
| Penne All'Arrabiata – Tomate/ail/piment/olives Taggiasche | 30.- | Penne All'Arrabiata – Tomato/garlic/chili/Taggiasche olives |
|--|------|--|

PRODUITS DE SAISON :

| | | |
|---|------|--|
| ✓ Soupe glacée de melon épicé – concombre/sureau | 22.- | Spicy melon iced soup – ✓ cucumber/edelflower |
| ✓ Belle assiette de légumes – et champignons - au grill | 22.- | Assortment of vegetables – and mushroom - grilled ✓ |

LES VIANDES

| | | |
|--|------|---------------------------------------|
| Filet de boeuf, 200Gr | 68.- | Beef fillet, 200Gr |
| Le Cheeseburger – lard fumé/cheddar Suisse | 42.- | Cheeseburger – bacon/Swiss cheddar |
| Milanaise, 250gr | 58.- | Veal milanese, 250gr |

Sauces: Béarnaise/Poivre vert/Bordelaise/Barbecue/Chimichurri
Sauces: Bearnaise/Green Pepper/Bordelaise/Barbecue/Chimichurri