

BIENVENUE AU LOTI RESTAURANT & BAR

COCKTAILS SIGNATURE

28.-

Princess Peach

Pêche blanche, Rhum d'Haïti, Jasmin,
Fleur de sureau, Whey

Peperoni

Shrub de piquillos, Fraise, Tequila,
Mezcal, Soda pamplemousse

Cantaloup

Melon, Vodka, Poivre de java, Porto,
Mousse de stracciatella

Grappa

Raisin, Pisco, Champagne, Amaro,
Bouquet garni, Verjus

Horseberry

Framboise, Bourbon, Distillat
d'Habanero, Dry vermouth, Tourbe

Pomme d'Happy

Granny smith, Gin, Distillat de cidre,
Verjus, Absinthe

COCKTAILS SANS ALCOOL

18.-

Passionnément

Fruit de la passion, Jasmin, Cranberry,
Baie de rue, Acide

Magic Lemon

Cédrat, Bergamote, Citron, Verveine,
Soda pamplemousse

Sweet Heart

Shrub cerise, Gin sans alcool, Verjus,
Thym, Ginger Ale

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

49.-

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

65.-

VINS BLANCS

10 CL

2019 Les Calcinaires, Domaine Gauby, Côtes Catalanes

19.-

2022 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève

16.-

2022 Sancerre, Domaine Sautereau, Loire

18.-

2020 Auxey-Duresses "Les Hoz", Domaine Agnès Paquet, Bourgogne

29.-

VIN BLANC MOELLEUX

10 CL

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos, Domaine Hétszölö, Hongrie

25.-

VIN ROSÉ

10 CL

2022 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne

15.-

VINS ROUGES

10 CL

2018 Peau rouge, Domaine de Chafalet, Genève

19.-

2016 Les Pagodes De Cos, Saint-Estèphe, Bordeaux

29.-

2018 Barbaresco « Serralunga d'Alba », Villadoria, Piémont

28.-

2020 Beaune 1^{er} Cru, Domaine Bouzereau, Bourgogne

36.-

2017 Saint-Joseph "Terres d'Encre", Domaine Georges Vernay, Rhône


32.-

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

65.-

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

TAPAS

Oignons croustillants, sauce yaourt, coriandre 	16.-
<i>Crispy onions rings, yogurt, coriander dip</i>	
Culatello di zibello, pain toasté	22.-
<i>Culatello di zibello, toasted bread</i>	
Tarama de crabe, blinis	22.-
<i>Crab tarama, blinis</i>	
Brioche toastée, tartare de thon, ponzu, cébette	18.-
<i>Toasted brioche, tuna tartar, ponzu, spring onion</i>	
Riz croustillant – 4 Pces	29.-
<i>Crispy rice</i>	
Saumon biologique, bar, thon ou bœuf	
<i>Organic 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 	38.-
<i>Baby spinach, green beans, summer truffle, Parmesan, miso</i>	
Stracciatella di bufala, truffe d'été 	42.-
<i>Stracciatella di bufala, summer truffle</i>	
Salade César, volaille suisse ou gambas	44.-
<i>Caesar salad, Swiss poultry or prawns</i>	
Tartare de bœuf suisse, croustillant au paprika fumé	34.-/55.-
<i>Swiss beef tartar, crispy smoked paprika</i>	
Cheeseburger, lard fumé, cheddar suisse	46.-
<i>Cheeseburger, bacon, Swiss cheddar</i>	
Penne All' Arrabbiata, tomate, ail, piment 	38.-
<i>Penne All' Arrabbiata, tomato, garlic, chili</i>	
Pavé de bar, 200 gr	66.-
<i>Seabass fillet, 200 gr</i>	
Milanaise de veau suisse, parmesan, citron	65.-
<i>Swiss veal milanese, Parmesan, lemon</i>	

Végétarien 

La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available on request.

SÉLECTION DE DESSERTS

Moelleux au chocolat suisse, glace vanille <i>Swiss chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	22.-
Millefeuille vanille, fruits rouges <i>Millefeuille, vanilla, red berries</i>	25.-
Carpaccio d'ananas, noix de coco, menthe <i>Pineapple carpaccio, coconut, mint</i>	25.-
Tarte à l'abricot du Valais, thym citron, glace huile d'olive <i>Valais apricot tart, lemon thyme, olive oil ice cream</i>	27.-
Profiteroles au chocolat suisse, grué de cacao, vanille <i>Swiss chocolate profiteroles, cocoa nibs, vanilla</i>	27.-
Vacherin pêche blanche, mûres, verveine <i>White peach vacherin, blackberries, verbena</i>	25.-

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 BIOLOGIQUE

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