

# Le Loti

RESTAURANT & BAR

## LES ENTRÉES

Crevettes en tempura Japonaise Mayonnaise épicée	32.-	<i>Shrimps Japanese tempura Spicy mayonnaise</i>
Tempura de légumes, sauce ponzu	24.-	<i>Vegetables tempura, ponzu sauce</i>
Salade de pousses d'épinards Truffe/parmesan/miso	26.-	<i>Baby spinach Truffle/parmesan/miso</i>
Chair de tourteau, citron vert/avocat	32.-	<i>Brown crab meat, lime/avocado</i>
Stracciatella di bufala, puntarelle/ anchois	32.-	<i>Stracciatella di bufala, puntarelle/anchovies</i>
Quinoa, concombre/grenade Sauce chimichurri	26.-	<i>Quinoa, cucumber/pomegranate Chimichurri sauce</i>
Salade verte, mélange de saison Vinaigrette moutardée	18.-	<i>Green salad, seasonal mix Mustard vinaigrette</i>
Salade César, poulet ou gambas	38.-	<i>Caesar salad, chicken or jumbo prawns</i>
Vitello tonnato, câpres frits/pomodorigo	30.-	<i>Vitello tonnato, fried capers/pomodorigo</i>

## LES PRODUITS DE SAISON :

Soupe glacée d'asperges vertes, basilic	24.-	<i>Chilled green asparagus soup, basil</i>
Belle assiette de légumes/champignons	22.-	<i>Assortment of vegetables/mushrooms</i>
Asperges blanches, sauce Mousseline	28.-	<i>White asparagus, Mousseline sauce</i>
Risotto d'asperges vertes, citron	46.-	<i>Green asparagus risotto, lemon</i>

## LES CRUDOS

Ceviche de daurade Truffe noire/soja/citron vert	28.-	<i>Seabream ceviche Black truffle/soy/lime</i>
Tataki de thon rouge, yuzu kosho	30.-	<i>Tuna tataki, yuzu kosho</i>
Ceviche de saumon, pickles d'oignons	26.-	<i>Salmon ceviche, onion pickles</i>
Carpaccio de sériole, ail noir/yuzu	28.-	<i>Yellowtail carpaccio, black garlic/yuzu</i>
Ceviche de crevettes bleues, ponzu/coriandre	26.-	<i>Swiss shrimps ceviche, ponzu/coriander</i>
Riz croustillant saumon crémeux tobiko/jalapeño	28.-	<i>Crispy rice creamy spicy salmon tobiko/jalapeño</i>
Riz croustillant thon crémeux cébette/jalapeño	28.-	<i>Crispy rice creamy tuna spring onion/jalapeño</i>
Tartare de bœuf, toast ail/persil	28.-/48.-	<i>Beef tartar, garlic/parsley toast</i>

## PASTA ET RISO

Spaghetti all'astice, homard/citron	52.-	<i>Spaghetti all'astice, lobster/lemon</i>
Penne all'arrabiata Tomate/ail/piment/olives Taggiasche	30.-	<i>Penne all'arrabiata Tomato/garlic/chili/Taggiasche olives</i>
Risotto morilles/parmesan	44.-	<i>Morel mushrooms risotto/parmesan</i>

## LES VIANDES

Entrecôte de bœuf, 300Gr	52.-	<i>Rib-eye steak, 300Gr</i>
Filet de bœuf, 200Gr	68.-	<i>Beef fillet, 200Gr</i>
Côte de bœuf 1KGr pour deux personnes	160.-	<i>Prime rib 1Kg for 2 people</i>
Le Cheeseburger, lard fumé/cheddar Suisse	42.-	<i>Cheeseburger, bacon/Swiss cheddar</i>
Côte de veau épaisse, 300Gr	62.-	<i>Veal chop, 300Gr</i>
Foie de veau, 200Gr	42.-	<i>Calf's liver, 200Gr</i>
Milanaise de veau, 250Gr	58.-	<i>Veal Milanese, 250Gr</i>
Carré d'agneau, 3 côtes	52.-	<i>Rack of lamb, 3 pieces</i>
Secreto de porc, 200Gr	58.-	<i>Secreto pork, 200Gr</i>
Coquelet grillé	48.-	<i>Boneless grilled baby chicken</i>

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

Garnitures: Brocolis-vinaigrette truffé, citron vert/Frites paprika  
Pomme purée/Riz basmati/Haricots verts vapeur  
Sides: Brocolis-truffe and lime vinaigrette/Paprika French fries  
Mashed potatoes/Basmati rice/Steamed green beans

## LES POISSONS

Black cod mariné au miso	46.-	<i>Black cod marinated with miso</i>
Sole grillée ou Meunière, 600Gr	74.-	<i>Sole, grilled or Meuniere, 600Gr</i>
Pavé de bar, 200Gr	44.-	<i>Seabass fillet, 200Gr</i>
Gambas géantes, 2 pièces	68.-	<i>Jumbo Prawns, 2 pieces</i>
Bar de ligne en croute de sel, 1,2KGr Pour deux personnes	160.-	<i>Salt crusted line-caught-seabass, 1Kg For two people</i>

Sauces: Vierge/Tartare/Beurre ponzu/Vinaigrette Thai  
Sauces: Virgin/Tartar/Ponzu butter/Thai vinaigrette

## SUSHI

Nigiri plate (6 pièces) Thon rouge, thon gras, saumon, bar sériole, crevette douce	35.-	<i>Nigiri plate (6 pieces) Red tuna, fatty tuna, salmon, seabass, yellowtail, amaebi</i>
California Uramaki (8 pièces) Saumon et avocat, sésame blanc	25.-	<i>California Uramaki (8 pieces) Salmon and avocado, white sesame</i>
Dynamite Uramaki (8 pièces) Crevettes tempura et avocat, sésame blanc, sauce épicée	28.-	<i>Dynamite Uramaki (8 pieces) Prawns tempura and avocado, white sesame, spicy sauce</i>
Nordic Uramaki (8 pièces) Crabe et avocat, ciboulette, concombre	28.-	<i>Nordic Uramaki (8 pieces) Crab and avocado, chives, cucumber</i>
Maki veggie plate (16 pièces) Avocat et concombre	28.-	<i>Vegetarian Maki plate (16 pieces) Avocado and cucumber</i>
Sashimi plate (12 pièces) Thon rouge, thon gras, saumon, bar sériole, crevettes douce	72.-	<i>Sashimi plate (12 pieces) Red tuna, fatty tuna, salmon, seabass, yellowtail, amaebi</i>
Masa plate (20 pièces) Nigiri thon, nigiri saumon, nigiri sériole nigiri bar, Uramaki Dynamite et California	78.-	<i>Masa plate (20 pieces) Tuna nigiri, Salmon nigiri, yellowtail nigiri, seabass nigiri, Dynamite et California</i>
Tamang plate (46 pièces) 2 Nigiri saumon, 2 nigiri thon, 2 sashimi thon gras, 2 sashimi sériole, maki veggie Uramaki Dynamite, California et Nordic	150.-	<i>Tamang plate (46 pieces) 2 Salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 fatty tuna sashimi, 2 yellowtail sashimi, veggie maki Uramaki Dynamite, California, Nordic</i>

Toutes nos viandes sont d'origine Suisse.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris.

*All our meats are from Switzerland.*

*Please kindly inform us of any food allergies.*

*Net prices in Swiss Franc, tax and service included.*