

BIENVENUE AU LOTI RESTAURANT & BAR

Notre cher Pierre Loti, un écrivain français mais surtout un grand voyageur...

De ses escales autour du monde, il en a tiré ses plus belles histoires.

Nous vous invitons dans son univers : le voyage.

Les cocktails que vous allez découvrir ont été créés, comme Pierre Loti a imaginé ses romans, lors de voyages autour du globe.

COCKTAILS SIGNATURES

28.-

Oye mi canto

Tequila Patron, Mezcal, Cordial de pamplemousse brûlé, cardamome noire, citron vert, tonic fleur de sureau

Tequila Patron, Mezcal, burned grapefruit Cordial, black cardamom, lime, elderflower tonic

Americano Corretto

Café, Italicus, Campari, Grappa, Fever Tree Mediterranean Tonic

Coffee, Italicus, Campari, Grappa, Fever Tree Mediterranean Tonic

Peat walker

Menthe fraîche, jus de citron vert, Whisky Black Label, Laphroaig, Chartreuse verte

Fresh Mint, lime juice, Whisky Black Label, Laphroaig, Green Chartreuse

Fragrance

Gin Hendrick's, betterave, baies roses, framboise, gingembre, Champagne

Gin Hendrick's, beetroot, pink pepper, raspberry, ginger, Champagne

Nishio

Saké, sirop de matcha, crème de coco, lait de soja

Saké, matcha syrup, coconut cream, soja milk

Mr. Hattan

Bourbon, Cognac, Pedro ximenez, Fernet branca, Bitters chocolat

Bourbon, Cognac, Pedro ximenez, Fernet branca, Chocolate Bitters

COCKTAILS CLASSIQUES LA RÉSERVE

28.-

Pisco Sour – Sauvignon

Pisco Hunamani, Cos d'Estournel blanc, citron jaune, blancs d'oeuf, Bitters pêche

Pisco, white Cos d'Estournel, lemon

Spritz – Bergamote / Basilic

Bergamote, citron jaune, basilic, Champagne Michel Reybier

Bergamot, lemon, fresh basil, Champagne

Daiquiri – Abricot

Rhum Havana, citron vert, Cordial d'abricot, Rosé La Mascaronne

Rum, lime juice, apricot cordial, Rosé wine La Mascaronne

Negroni – Earl grey

Gin Del Professore, Campari, Punt e Mes, Pagodes de Cos, Earl grey

Gin Del Professore, Campari, Punt e mes, Pagodes de Cos, Earl Grey tea

Bellini – Lavande

Pêche blanche, lavande, Champagne Michel Reybier

White peach, lavender, Champagne

Spicy Margarita – Jalapeño

Tequila Patron, Cointreau, citron vert, agave, jalapeño

Tequila Patron, Cointreau, lime, agave, jalapeño

COCKTAILS SANS ALCOOL

18.-

Cucumber Fizz

Jus de concombre, citron jaune, thym frais, jasmin, soda

Cucumber juice, lemon, thyme, jasmine, soda

Blood Diamond

Purée de framboises, menthe, jus de cranberry, rose, yuzu

Raspberry puree, mint, cranberry juice, rose, yuzu

Summer Break

Verveine fraîche, fleur de sureau, jus de pomme Granny Smith clarifié, soda

Fresh verbena, edelflower syrup, clarified Granny Smith juice, soda

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus.

All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included.

TAPAS

Piment Padron, sel fumé, zeste d'orange <i>Padron chili, smoked salt, orange zest</i>	16.-
Cecina de Leon, pan con tomato <i>Leon cecina, tomato bread</i>	18.-
Sardine fumée à la japonaise <i>Japanese-style smoked sardines</i>	18.-
Tarama de cabillaud, blinis <i>Cod tarama, blinis</i>	22.-
Riz croustillant, tartare de sériole épicé <i>Crispy rice with spicy yellow tail</i>	8.-/PIÈCE
Riz croustillant, tartare de saumon épicé <i>Crispy rice with spicy salmon</i>	8.-/PIÈCE

LES VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES	10CL
S.A. Michel Reybier, Brut 1 ^{er} Cru	26.-
S.A. Guy Larmandier, Blanc De Blancs, Vertus	30.-
S.A. Jeeper Brut Rosé	25.-
2010 Dom Pérignon Brut	60.-
VINS BLANCS	10CL
2018 Tokaj Furmint Sec Bio, Hétszolo	10.-
2019 Domaine de Chafalet, Viognier, Genève	16.-
2016 Goulée by Cos D'Estournel, Bordeaux	15.-
2016 Cos D'Estournel, Bordeaux	35.-
2019 Pouilly Fumé, Cuvée Auguste, Domaine Riaux	16.-
2019 Meursault, Vincent Bouzereau, Bourgogne	29.-
VIN BLANC MOELLEUX	10CL
2004 Tokaj Aszù 5 Puttonyos, Hétszolo	18.-
VIN ROSÉ	10CL
2020 Côtes De Provence, Château La Mascaronne	12.-
VINS ROUGES	10CL
2018 Gamaret Lune Rousse, Les Balisiers, Genève	16.-
2016 Barolo La Morra, Piemont, Nebbiolo, Marcarini	28.-
2018 Beaune 1er Cru, Les Pertuizots, Bourgogne	21.-
2011 Les Pagodes De Cos, Bordeaux	26.-
2012 Cos D'Estournel, 2 ^{ème} Cru Classé, Bordeaux	55.-
SAKE	10CL
Bijito Junmai Ginjo 14,5%	17.-
Toko Junmai Ginjo Genshu 17%	34.-

NOS CLASSIQUES ALL DAY
 SERVICE CONTINU DE 10H00 À 00H00
 OUR CLASSICS « ALL DAY »
 SERVICE FROM 10AM TO 12AM

✓ Salade de pousses d'épinards, truffe, parmesan, miso <i>Baby spinach, truffle, parmesan, miso</i>	26.-
✓ Stracciatella di bufala, figes, pistache <i>Stracciatella di bufala, figs, pistachio</i>	32.-
✓ Velouté de courge, crème fouettée noisette <i>Squash soup, hazelnut whipped cream</i>	28.-
Salade César, poulet ou gambas <i>Caesar salad, chicken or prawns</i>	38.-
Tartare de boeuf, toast ail persil <i>Beef tartar, garlic/parsley toast</i>	28.-/48.-
Burger « La Réserve » <i>La Réserve burger</i>	42.-
✓ Penne All' Arrabbiata- Tomate/ail/piment/olives Taggiasche <i>Penne All' Arrabbiata- Tomato/garlic/chili/Taggiasche olives</i>	30.-
Pavé de bar, 200Gr <i>Pavé de bar, 200Gr</i>	44.-
Black cod mariné au miso <i>Black cod marinated with miso</i>	46.-
Milanaise de veau Suisse roquette/parmesan <i>Veal milanese arugula/parmesan cheese</i>	58.-

SÉLECTION DE DESSERTS

Chocolat « Las Lomas » Grand cru <i>Chocolate « Las Lomas » Grand cru fondant</i>	20.-
Millefeuille, caramel, pécan <i>Millefeuille, caramel, pecan nuts</i>	20.-
Tarte tiède quetsches, glace vanille <i>Warm plum tart, vanilla ice cream</i>	22.-
Poire Belle Hélène, chocolat Grand Cru, vanille <i>Belle Hélène pear, Grand Cru chocolate, vanilla</i>	24.-
Mont-Blanc marron, clémentine <i>Chestnut Mont-Blanc, clementine</i>	24.-

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 Classic, 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.-