

# Le Loti

RESTAURANT & BAR

## COCKTAILS SIGNATURES 28.-

### PEPERONI

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

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

### GRAPPA

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

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

### HORSEBERRY

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

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

### POMME D'HAPPY

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

*Granny smith, Gin, Distillat de cidre, V  
erjus, Absinthe*

## COCKTAILS CLASSIQUES LA RÉSERVE 28.-

### LRG NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth doux, Baies de sancho

*Gin, Campari, Vermouth doux, Baies de sancho*

### LRG EXPRESSO MARTINI

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

*Vodka, coffee liquor, cold brew coffee, Amaro*

### LRG SPICY MARGARITA

Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, Citron vert

*Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu lime*

## COCKTAILS SANS ALCOOL 18.-

### PASSIONNÉMENT

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

*Passion fruit, Jasmin, cranberry,  
Sour baie de rue*

### MAGIC LEMON

Cédrat, Bergamote, Citron, Verveine,  
Soda pamplemousse

*Cédrat lemon, bergamote, lemon, verbena,  
Grapefruit soda*

### SWEET HEART

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

*Shrub cherry, non-alcoholic gin, verjus,  
Thyme, ginger ale*

## VINS AU VERRE

### CHAMPAGNES

10 CL

S.A. Michel Reybier, Brut 1<sup>er</sup> 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 Domaine Gauby, Côtes Catalanes 19.-

2022 Convergence,  
Les Parcelles L. Villard, Genève 16.-

2022 Sancerre  
Domaine Sautereau, Loire 18.-

2019 Ladoix,  
Domaine Chevalier, Bourgogne 29.-

2017 Cos D'Estournel blanc,  
Bordeaux 55.-

### VIN BLANC MOELLEUX

10 CL

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,  
Domaine Hétszölö, Hongrie 24.-

2008 Château D'Yquem,  
1<sup>er</sup> cru supérieur, Sauternes 145.-

### 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.-

2019 IGP Collines Rhodaniennes  
«Syrah Valine»  
Domaine Jean-Luc Jamet 25.-

2020 Pinot noir, Beaune 1<sup>er</sup> Cru,  
Domaine Bouzereau, Bourgogne 36.-

2019 IGP Alpilles,  
Domaine de Trevallon 59.-

2018 Volnay 1<sup>er</sup> Cru, Clos de la Bousse D'Or,  
Domaine de la Pousse d'Or 72.-

2012 Cos D'Estournel,  
2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Bordeaux 65.-

2005 Cos D'Estournel,  
2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Bordeaux 110.-

## NOS CLASSIQUES · OUR CLASSICS

SERVICE CONTINU DE 11H00 À 00H00 · SERVICE FROM 11AM TO MIDNIGHT

### TAPAS

Accras de morue <i>Cod accras</i>	18.-
Culatello di zibello, pain toasté <i>Culatello di zibello, toasted bread</i>	22.-
Rillettes de sardines aux agrumes <i>Citrus sardine rilette</i>	18.-
Brioche toastée, tartare de thon, ponzu, cébette <i>Toasted brioche, tuna tartar, ponzu, spring onion</i>	20.-
Riz croustillant - 4 Pièces <i>Crispy rice - 4 pieces</i>	29.-
Saumon, crevette bleue, thon ou bœuf <i>Salmon, blue shrimp, 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, parmesan, miso <i>Baby spinach, green beans, truffle, parmesan, miso</i>	38.-
Stracciatella di bufala, truffe <i>Stracciatella di bufala, 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, piment, olives Taggiasche ✓ <i>Penne All' Arrabbiata- Tomato, chili, Taggiasche olives</i>	38.-
Pavé de bar <i>Seabass fillet</i>	64.-
Milanaise de veau Suisse, parmesan, citron <i>Swiss veal milanese, parmesan, lemon</i>	65.-

### SÉLECTION DE DESSERTS

Moelleux chocolat, glace vanille de Madagascar <i>Chocolate lava cake/vanilla ice cream</i>	22.-
Millefeuille, pécan/sobacha <i>Millefeuille, pecan nuts/sobacha</i>	27.-
Fraîcheur exotique, sorbet yuzu <i>Exotic fraicheur, yuzu sorbet</i>	25.-
Tarte tatin, glace au miel Genevois <i>Tatin apple tart, Geneva honey ice cream</i>	27.-
Dame blanche, poire/chocolat <i>Dame blanche, pear/chocolate</i>	25.-
Paris Brest, noisettes du Piémont <i>Paris Brest, Piedmont hazelnuts</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.

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

Le Classique, avec sélection de nos thés Artisans Biologiques 50.-  
*Classic, with a selection of our Artisan Organic teas*

Le Pétillant, servi avec une coupe de champagne Michel Reybier 65.-  
*Sparkling - served with a glass of Michel Reybier champagne*

## 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 sucurs 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 deuxièmes 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*