

Le Loti

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS SIGNATURE 28.-

CANDY CRUSH-*Back to childhood -*
Goji, sirop de vin chaud, Kombucha hibiscus, Pisco
Goji, mulled wine syrup, hibiscus Kombucha, Pisco

BIOSPHERE-*From the green to the glass -*
Clémentine, tonka, cacao, Sotol
Clementine, tonka, cocoa, Sotol

SNOWBALL-*Kiss the bubble -*
Noix, pomme Granny Smith, fleur de sureau, Gin
Walnut, Granny Smith apple, elderflower, Gin

MAKE A WISH-*And your dream will come true -*
Vanille, potiron, curcuma, sirop d'érable, Bourbon
Vanilla, pumpkin, turmeric, mapple syrup, Bourbon

MATRIOCHKA-*Open your gift -*
Cassis, fruits de la passion, réglisse, Aquavit, Vodka
Blackcurrant, passion fruit, liquorice, Aquavit, Vodka

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.-

FLUFFY-*Soft as a cloud -*
Coco, beurre de cacahuète, fève de cacao, orgeat
Coconut, peanut butter, cocoa bean, orgeat

MISTY MORNING-*A walk in the fields -*
Shrub de poire, pomme, soda au gingembre, noix de pécan
Pear Shrub, apple, ginger soda, pecan nuts

VINS AU VERRE

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 Domaine Gauby, Côtes Catalanes 19.-

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

2022 Sancerre,
Domaine Sautereau, Loire 18.-

2020 Ladoix,
Domaine Chevalier, Bourgogne 29.-

2011 VdF «Buisson Renard»,
Didier Dagueneau, Vallée de la Loire 75.-

2017 Cos D'Estournel blanc,
Bordeaux 55.-

VINS BLANCS MOELLEUX 10 CL

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

2008 Château D'Yquem,
1^{er} 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.-

2021 Crozes-Hermitage,
Domaine Alain Graillet 32.-

2020 Pinot noir, Beaune 1^{er} Cru,
Domaine Bouzereau, Bourgogne 36.-

2016 Pommard 1^{er} Cru Les Jarollières,
Domaine de la Pousse d'Or, Bourgogne 72.-

2019 Châteauneuf-Du-Pape «La Crau»,
Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône 60.-

2012 Cos D'Estournel,
2^{ème} Grand Cru Classé, Bordeaux 65.-

2005 Cos D'Estournel,
2^{ème} Grand Cru Classé, Bordeaux 110.-

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques
Our cocktails could contain allergenic products as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus.
All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included.

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 noire, parmesan, miso <i>Baby spinach, green beans, black 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>	36./58.-
Cheeseburger, lard fumé, gruyère Suisse <i>Cheeseburger, bacon, Swiss gruyère</i>	48.-
Penne All' Arrabbiata- Tomate, piment, olives Taggiasche ✓ <i>Penne All' Arrabbiata- Tomato, chili, Taggiasche olives</i>	42.-
Pavé de bar <i>Seabass fillet</i>	68.-
Milanaise de veau Suisse, parmesan, citron <i>Swiss veal milanese, parmesan, lemon</i>	68.-

SÉLECTION DE DESSERTS

Moelleux chocolat, glace grué de cacao/vanille <i>Chocolate lava cake, cocoa nibs/vanilla ice cream</i>	25.-
Millefeuille, vanille de Tahiti/pécan <i>Millefeuille, Tahitian vanilla/pecan nuts</i>	27.-
Fraîcheur exotique, yuzu <i>Exotic freshness, yuzu</i>	25.-
Tarte aux poires, tonka/vanille <i>Pear tart, tonka/vanilla</i>	25.-
Mont-Blanc, marron/fruits noirs <i>Mont-Blanc, chesnut/black berries</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.

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

THÉS NOIRS · BLACK TEA

English Breakfast N°1 BIO – Corsé, boisé, aromatique / *Full bodied, woody, aromatic*

Sir Earl Grey N°4 BIO – Délicat, notes de bergamote / *Delicate, bergamot flavor*

Darjeeling First Flush BIO – Végétal, notes florales / *Vegetal, flowery*

THÉS VERTS · GREEN TEA

Love Mint N°12 BIO – Végétal et mentholé / *Vegetal and minty*

Japanese Sencha Summer BIO – Herbacé et iodé / *Herbal and iodized*

Geinmaicha N°23 BIO – Herbacé, riz, noisettes / *Herbal, rice, hazelnuts Organic*

Green Jasmin N°13 – Désaltérant et floral / *Refreshing and flowery*

THÉ BLANC · WHITE TEA

Aiguille d'Argent BIO – Notes végétales et parfum de roses / *Vegetal touch, roses perfume*

THÉS FUMÉS · SMOCKED TEA

Sweet Havana Smokey BIO – Notes de vanille et whisky / *Vanilla and whisky touch*

Blue Havana – Notes de bois et d'épices / *Wood and spicy touch*

INFUSIONS · HERBAL TEA

Alpine Dream N°48 BIO – Relaxant, mélisse, mauve / *Relaxing, lemon balm, mauve*

Rooibos Holly Night – Cannelle, orange, vanille / *Cinnamone, orange and vanilla*

Cinnamon Frost – Pomme, cannelle, fruits rouges / *Apple, cinnamone, red berries*