

saturday  
sábado  
samedi  
dissabte  
jumam  
samstag  
sabtu

LES SAMEDIS DE  
12H30 à 14H30

## europe

### BETTER THAN BUTTER [CHF 20]

Burrata farcie de coulis de pastèque et posée sur un lit de pastèque marinée au piment, huile d'olive infusée au basilic, pignons de pin, graines de sésame noir et toasts de pain aux céréales

### RÊVES DE LA RIVIERA [CHF 24]

Chair de crabe des neiges et pommes de terre à la mayonnaise au citron vert et à l'encre de seiche, pickles d'oignons rouges, extraction de pommes Granny Smith et croûtons

### TARTARE IN PIEMONTE [CHF 18]

Tartare de bœuf aux olives taggiasche, câpres frites, copeaux de parmesan, roquette et basilic frais, sauce tonnato et toasts de pain aux olives

## asia

### HOT & STEAMY [CHF 16]

Pains bao au tofu grillé et mariné à la sauce BBQ asiatique, kimchi maison, cacahuètes sucrées/salées et coriandre fraîche

### BHANGRA BEAT [CHF 15]

Chou-fleur entier rôti au miel, curry hariyali de noix de cajou, lait de coco, épinards, coriandre et menthe, chips de manioc

### BONE IN SHANGHAI [CHF 20]

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce sweet chili maison

## desserts

### SWEET TEMPTATION [CHF 14]

Le litchi, la framboise et la rose associés en un jeu de textures

### BABA'RETTO [CHF 14]

Baba imbibé à l'amaretto, compotée de cerises et crème mascarpone

### THE CHOCOLATE BAR [CHF 14]

Notre surprenante barre de chocolat, sorbet au chocolat de chez Loom et sauce au chocolat noir

## americas

### SUNRISE TIRADITO [CHF 20]

Tiradito de loup de mer au leche de tigre à l'orange, coulis orange/grenadine, avocat brûlé à la flamme et feuilles de nopal marinées

### L'AUBERGE MEXICAINE 2 : À L'HEURE DES TACOS [CHF 14]

Tacos de maïs végétariens aux aubergines confites légèrement épicées au chipotle, queso fresco, avocat, coriandre, poivrons rouges en coulis et salsa mole poblano

### THE PERFECT PAIR [CHF 14]

Mini burgers de bœuf, cheddar fondu, mayonnaise au paprika fumé, oignons caramélisés et croustillants

### STEAK CHI-ME-CHURRI [CHF 26]

100g d'entrecôte de bœuf rassie, condiment chimichurri et pomme purée onctueuse

## middle east & africa

### HMMMMMUS [CHF 14]

Délicate purée de pois chiches, tartare d'herbes fraîches, pignons de pin et pain pita artisanal

### TALES OF PERSIA [CHF 22]

Pavé de cabillaud cuit sur la peau et salade de boulgour à la grenade et au citron confit accompagnés d'une myriade de sauces onctueuses : au citron noir, à l'épine-vinette, au safran et à la pistache

### KUKU PAKA [CHF 18]

Poulet désossé cuisiné dans un curry kényan au lait de coco et aux épices ; servi avec petits pois, sauce tamarin et pain paratha

## suggestions de vins



### ROSÉ [CHF 9 / 1 dl]

RIMAURESQ, Cru Classé, Côtes de Provence

### BLANC [CHF 7 / 1 dl]

VILLA MARIA, Marlborough (Sauvignon Blanc)

### ROUGE [CHF 8 / 1 dl]

Domaine LE PETIT ST-VINCENT, Saumur-Champigny (Cabernet Franc)