

TARTARES & CO

7/7 Cuisine NON-STOP 11H30 – 22H00 **BAR - RESTAURANT**

ENTRÉES

+12chf pour la version plat

SALADE DE ROQUETTE

Roquette – Tomates – Parmesan
Huile de basilic

9chf

FOIE GRAS MAISON 50gr

Chutney figues

12chf

SALADE BURRATA

Burrata – Roquette – Tomates séchées
Huile basilic

16chf

SALADE CÉSAR

Laitue – Poulet grillé – Bacon – Croutons
Avocat – OEuf dur – Parmesan

16chf

SALADE JAPONAISE

Thon mariné – Algues wakame
Radis Japonais – Choux – Mayo wasabi
Tobiko

16chf

CEVICHE DAURADE

Oignons – Tomates – Citron vert
Mangues – Coriandre

16chf

CEVICHE THON

Oignons – Tomates – Citron vert
Avocats – Coriandre

18chf

CEVICHE CREVETTE

Oignons – Tomates – Citron vert
Avocats – Coriandre

16chf

CARPACCIO DE BOEUF

Choux fleur – Roquette – Huile de basilic
Mayonnaise

16chf

CARPACCIO DE POULPE

Tomates – Poivrons – Caprons – Citron
Persil

16chf

PLATS ENFANTS

BÂTONNETS DE CABILLAUD PANÉ

Sauce tartare – Pomme de terre
Salade

14chf

FILET DE POULET (CH) PANÉ

Sauce Cocktail – Pomme de terre
Salade

14chf

Tout nos prix sont TTC (7.7% TVA)

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

 VÉGÉTARIEN

 PIQUANT

TON TARTARE SUR MESURE

1

(+3chf)

BOEUF – SAUMON – DORADE – THON

2

SUMMER TIME

Mangue – Tomates – Oignon fane
Avocats – Ciboulette – Jus de citron
Huile d'olive

ITALIEN

Oignon rouge – Ail – Basilic – Tomates séchées – Balsamique – Pignons
Parmesan – Roquette

MÉDITERRANÉEN

Huile d'olive – Ail – Oignon – Olives
Caprons – Tomates – Persil – Poivrons

Tous nos tartares sont accompagnés de salade, pomme country et toast

3

SUPPLÉMENTS +2chf

AVOCAT
PIMENT FRAIS
WASABI
ALGUES WAKAME
MANGUE
TOMATES SÉCHÉES
PIMENTS

THAÏ

Citron vert – Coriandre – Menthe
Soja – Oignon fane – Cacahuètes
Piment

PUR SÉSAME

Gingembre – Wasabi – Mélange de sésames – Huile de sésame – Sauce Soja

NORDIQUE

Concombre – Cornichons
Crème acidulée – Aneth – Moutarde
Oignon fane – OEufs de saumon

4

180gr 29chf

280gr 39chf

LE CLASSIQUE T&CO

Boeuf – Oignons – Cornichons
Câpres – Moutarde – Persil – Piment

26chf 180gr

36chf 280gr

SUGGESTIONS

200gr

TARTARE VÉGÉTARIEN

Boulgour – Pomme verte – Choux fleur
Poivrons – Pousses d'épinard – Avocat
Tomates séchées – Mozzarella – Olives

29chf

TARTARE ANDALOU

Boeuf – Piments piquillos – Manchego
Pata Negra – Vinaigrette au Xérès

35chf

TARTARE TRUFFE ET BURRATA

Boeuf – Tomates séchées – Burrata
Roquette – Tartufata

39chf

TARTARE DE HOMARD

Homard rôti – Avocat – Céleri – Aneth
Mayonnaise – Gaspacho de piments doux

39chf

FORMULE LUNCH
TARTARE 180gr + DESSERT + CAFÉ
39chf

FORMULE DECOUVERTE
ENTREE + TARTARE 180gr + DESSERT
49chf

DESSERTS

CHEESE CAKE

Fruits rouges – Mangue & Passion
Daim – Nature

11chf

FONDANT AU CHOCOLAT

Mousse de mascarpone
et crumble noisette

9chf

CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ

Jus de citron vert – basilic

11chf

CREME BRULEE

Vanille bourbon

9chf

Si c'était chouette, on t'invite à le crier sur tous les toits. Et si on peut faire quelque chose pour s'améliorer, n'hésite pas à nous le dire ou à nous l'écrire sur info@tartaresandco.ch