

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

SALADE BANGKOK

Crevettes – Carotte – Radis – Pousse de soja – Coriandre – Sauce satay

14CHF

SALADE BURRATA

Burrata – Roquette – Tomates séchées
Huile basilic

16CHF

SALADE CÉSAR

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

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
Oignons frits – Mayonnaise

16CHF

CARPACCIO DE POULPE

Tomates – Poivrons – Caprons – Citron
Persil – Olives – Ail

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

Boulogne – 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 D'ÉCREVISSE

Ecrevisses – Avocats – Pamplemousse
Mangues – Oignons rouges – Sauce cocktail

39CHF

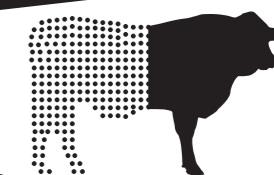
**TOUS LES JEUDI SOIRS
50% SUR LES BOISSONS**

Excepter sur les spiritueux, n'est pas cumulable avec d'autres promotions

Genève 20:30 - 22:30

Lausanne 20:30 - 21:30*

(*selon la directive d'application de l'article 50 alinéa 2 LADB)



**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

11CHF

CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ

Jus de citron vert – basilic

11CHF

CRÈME BRÛLÉE

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 :)