

# TARTARES & CO

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

## APÉROS

OLIVES ET PAIN TOASTÉ	6chf
ŒUF MAYO	6chf
BRUSCHETTA DE TOMATES SÉCHÉES	9chf
FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES	14chf
PÂTÉ EN CROUTE, MOUTARDE ET CORNICHON	9chf
SARDINE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	9chf
RILLETES DE FÉRA ET FÉRA FUMÉ	12chf
SÉLECTION DE FROMAGES	12chf
SAUCISSON DU VAL D'HÉRENS	11chf

## ENTRÉES

+12chf pour la version plat

<b>SALADE DE ROQUETTE</b>  Roquette – Tomates – Parmesan Huile de basilic	9chf	<b>CEVICHE DAURADE</b> Oignons – Tomates – Citron vert Mangues – Coriandre	16chf
<b>SALADE BANGKOK</b> Crevettes – Carotte – Radis – Pousse de soja – Coriandre – Sauce satay	14chf	<b>CEVICHE THON</b> Oignons – Tomates – Citron vert Avocats – Coriandre	18chf
<b>SALADE BURRATA</b>  Burrata – Roquette – Tomates séchées Huile basilic	16chf	<b>CEVICHE CREVETTE</b> Oignons – Tomates – Citron vert Avocats – Coriandre	16chf
<b>SALADE CÉSAR</b> Laitue – Poulet grillé – Bacon – Croutons Avocat – Œuf dur – Parmesan – Anchois	16chf	<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> Choux fleur – Roquette – Huile de basilic Oignons frits – Mayonnaise	16chf
<b>SALADE JAPONAISE</b> Thon mariné – Algue wakame Radis Japonais – Choux – Mayo wasabi Tobiko	16chf	<b>CARPACCIO DE POULPE</b> Tomates – Poivrons – Caprons – Citron Persil – Olives – Ail	16chf

Tous 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.

## 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

### THAÏ

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

### ITALIEN

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

### PUR SÉSAME

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

### MÉDITERRANÉEN

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

### NORDIQUE

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

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

3

### SUPPLÉMENTS +2chf

AVOCAT  
PIMENT FRAIS  
WASABI  
ALGUES WAKAME  
MANGUE  
TOMATES SÉCHÉES  
PIMENTS

JALAPEÑO  
TOBIKO  
PARMESAN  
COGNAC  
CORIANDRE  
PIMENT PIQUILLO  
GINGEMBRE  
ŒUFS DE SAUMON  
OLIVES  
TARTUFATA

4

**180gr** 29.90chf

**280gr** 39.90chf

**LE CLASSIQUE**  ou  ou   
**T&CO**

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

**27chf** 180gr

**37chf** 280gr

 VÉGÉTARIEN  PIQUANT

## SUGGESTIONS

200gr

### TARTARE VÉGÉTARIEN

Boullgour – 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

## PLATS ENFANTS

**FILET DE  
POISSON PANÉS**  
Sauce tartare – Pomme de terre  
Salade

14chf

**FILET DE  
POULET PANÉ**  
Sauce Cocktail – Pomme de terre  
Salade

14chf

**FORMULE  
DECOUVERTE**  
ENTREE + TARTARE 180gr + DESSERT  
**49chf**

## DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES 12chf

### 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 :)