

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

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

SUGGESTIONS

200gr

TARTARE VÉGÉTARIEN ☞

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

TARTARE ANDALOU

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

35chf

29chf

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
49.90chf

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 :)

☞ VÉGÉTARIEN ☞ PIQUANT