

# TARTARES & CO

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

## APÉROS

TAPENADE D'OLIVES NOIRES	7chf
ŒUF MAYO	6chf
BRUSCHETTA DE TOMATES SÉCHÉES	9chf
FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES	14chf
PÂTÉ EN CROUTE, MOUTARDE ET CORNICHON	9ch
RILLETES DE FÉRA ET FÉRA FUMÉ	12chf
SAUCISSON DU VAL D'HÉRENS	12chf
SÉLECTION DE FROMAGES	12chf
PLANCHE APÉRITIF Sélection de fromages et saucisson du Val d'Hérens	23chf
PLANCHE DÉGUSTATION Assortiment de tartares sur toast grillés	29chf

## 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 CHÈVRE CHAUD</b> ☞ Salade – Toast chèvre – Lardons Oignons rouges – Tomates cerise Vinaigrette au miel	16chf	<b>CEVICHE THON</b> Oignons – Tomates – Citron vert Avocats – Coriandre	18chf
<b>SALADE BURRATA</b> ☞ Burrata – Roquette – Tomates séchées Huile basilic	16chf	<b>TIRAMISU DE SAUMON</b> Saumon – Saumon fumé – Blini Crème citron – Ciboulette	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 (8.1% 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

### POIRE ROQUEFORT

Roquefort – Poire – Noix – Ciboulette  
Vinaigrette au Miel

### 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 DE HOMARD

Homard – Pommes – Fraises  
Basilic – Avocat – Huile d'olive citron

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

Fraises – Mangue&Passion  
Oréo – Nature

11chf

### FONDANT AU CHOCOLAT

Mousse de mascarpone  
et crumble noisette

11chf

### CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ

Jus de citron vert – basilic

11chf

### CRÈME BRÛLÉE

Du moment

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