



GUACAMOLE

UNE SAVOUREUSE GUACAMOLE D'AVOCATS FRAIS, ACCOMPAGNÉE DE NACHOS ARTISANAL CROUSTILLANTS

15-



GIARDINIERA & TARALLI

UN MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS CROQUANTS ET FRAIS À L'ITALIENNE, FAIT MAISON ET ACCOMPAGNÉ DE DÉLICIEUX TARALLI

14-



VIANDE SECHEE DE LUXE AU WAGYU JAPONAIS

WAGYU JAPONAIS SELECTIONNEES, MATUREES PUIS SECHEES A L'AIR PUR DU TESSIN PENDANT DIX SEMAINES. DECOUPEE EN TRANCHES EXTRA-FINES, CETTE VIANDE FOND EN BOUCHE !! (30 G)

38-



HOUMOUS, FETA, OLIVES ET ORANGE

HOUMOUS MAISON, FETA CUITE AU FOUR, OLIVES DE KALAMATA ET ORANGE. PAIN PITA.

24-



CROQUETTES FROMAGE ET KIMCHI

CROQUETTES CROUSTILLANTES DE CHEDDAR ET KIMCHI, MAYONNAISE AU SOJA DOENJANG, DAÏKON MARINÉ.

22-



DÉGUSTATION DES FROMAGES SUISSE

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSE ARTISANAL DE CHEZ JUMI (220 G)

28-



CECINA DE LÉON IGP

CECINA DE LÉON FUMÉE VIANDE SÉCHÉE DE BŒUF ESPAGNOLE (70 G)

19-



JAMON PATA NEGRA

JAMON DE PATA NEGRA 100% BELOTA 70GR

24-



PINSA ROMANA

PINSA ROMANA, ROQUETTE, TOMATES CERISES, BURRATA, BASILIC

24-



TARTARE DE BŒUF, CITRON, CAPRES, PECHE

TARTARE DE BŒUF SUISSE PREMIUM, AGRÉMENTÉ DE CITRONS CONFITS, DE FEUILLES DE CÂPRES ET DE PÊCHE JAUNE MARINÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE. SERVI AVEC DES CHIPS ALLUMETTES CROUSTILLANTES.

32-

STEAK DE BLACK ANGUS, PANAI, BEURRE AU THYM

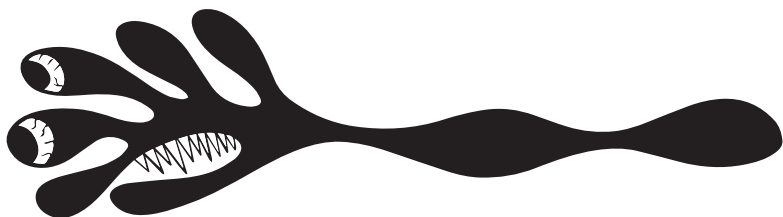
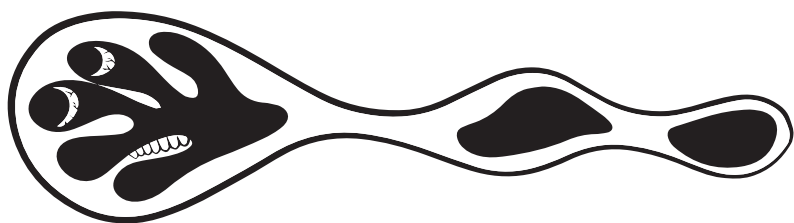
STEAK DE BLACK ANGUS SUISSE (200GR) POÊLÉ AU BEURRE DE THYM, PANAI RÔTI ET PURÉE.

38-

SAUMON YAKITORI, MISO, PIMENTOS ET KATSUOBUSHI

BROCHETTES DE SAUMON MARINÉES 180GR, AU MISO BLANC.
SERVIES AVEC DES PIMENTOS PADRÓN GRILLÉS ET FLOCONS KATSUOBUSHI

26-



max arth

SWEET AND SOUR FRIED CHICKEN

AUTHENTIQUE POULET FRIT CORÉEN, SAUCE AIGRE-DOUCE, SÉSAME, CIBOULE ET CORNICHONS MAISON

25-



LE TOAST A LA TRUFFE

TOFU ET PORC ÉPICÉ À LA CHINOISE, SUBLIMÉS PAR DE L'AIL, DU GINGEMBRE, DU POIVRE DE SICHUAN ET UNE TOUCHE D'HUILE DE SÉSAME.

28-



BOULETTES DE BŒUF BRAISEES AUX HERBES ET PARMESAN

BOULETTES DE BŒUF BRAISEES SERVIES AVEC UNE SAUCE TOMATE CLASSIQUE, UN PESTO AUX HERBES FRAICHES, ET GARNIES DE FROMAGE PARMIGIANO.

23-

MAPO TOFU

TOFU ET PORC ÉPICÉ À LA CHINOISE, SUBLIMÉS PAR DE L'AIL, DU GINGEMBRE, DU POIVRE DE SICHUAN ET UNE TOUCHE D'HUILE DE SÉSAME.

23-



MINI BURGERS & CO.

7-

DANI BRO

BOEUF, ECHALOTES AU PORTO, CRÉMEUX GORGONZOLA

K-BRO

POULET FRIT CORÉEN, MAYONNAISE, KIMCHI MAISON ET PAIN NOIR

BAHN MI BRO

BURGER DE PORC CUIT À LA VAPEUR AVEC CITRON VERT, BASILIC THAÏ ET SAUCE SOJA. MAYO SIRACHA ET DAÏKON MARINÉ

'SHROOM BRO

BURGER AUX CHAMPIGNONS MÉLANGÉS ET FROMAGE À LA CRÈME, HERBES, YAOURT AU PERSIL, TOMATE FRAÎCHE.



FRENCH FRIES

7-



POISSON



ÉPICÉ



IDEAL À PARTAGER



VÉGÉTARIEN

PROVENANCE POISSON : ATLANTIQUE PROVENANCE VIANDE : SUISSE / FRANCE.
EN CAS D'ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE MERCI DE NOUS EN FAIRE PART





GUACAMOLE

A TASTY FRESH AVOCADO GUACAMOLE, ACCOMPANIED BY CRISPY ARTISAN NACHOS

15-



GIARDINIERA & TARALLI

A MIXTURE OF CRUNCHY AND FRESH ITALIAN MARINATED VEGETABLES, HOMEMADE AND ACCOMPANIED BY DELICIOUS TARALLI

14-



VIANDE SECHEE DE LUXE AU WAGYU JAPONAIS

JAPANESE WAGYU SELECTED, MATURED THEN DRIED IN THE PURE AIR OF TICINO FOR TEN WEEKS. CUT INTO EXTRA-THIN SLICES, THIS MEAT MELTS IN YOUR MOUTH!! (30G)

38-



HOUMOUS, FETA, OLIVES ET ORANGE

HOMEMADE HUMMUS, BAKED FETA, KALAMATA OLIVES AND ORANGE. PITA BREAD.

24-



CROQUETTES FROMAGE ET KIMCHI

CRISPY CHEDDAR AND KIMCHI CROQUETTES, DOENJANG SOY MAYONNAISE, MARINATED DAIKON.

22-



DÉGUSTATION DES FROMAGES SUISSE

SELECTION OF ARTISANAL SWISS CHEESES FROM JUMI (220 G)

28-



CECINA DE LÉON IGP

CECINA DE LÉON SMOKED SPANISH BEEF JERKY (70 G)

19-



JAMON PATA NEGRA

PATA NEGRA JAMON 100% BELOTA 70GR

24-



PINSA ROMANA

PINSA ROMANA, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, BURRATA, BASIL

24-



TARTARE DE BŒUF, CITRON, CAPRES, PECHE

PREMIUM SWISS BEEF TARTARE, GARNISHED WITH CANDIED LEMONS, CAPER LEAVES AND YELLOW PEACH MARINATED IN BALSAMIC VINEGAR. SERVED WITH CRISPY MATCHSTICK CHIPS.

32-

STEAK DE BLACK ANGUS, PANAI, BEURRE AU THYM

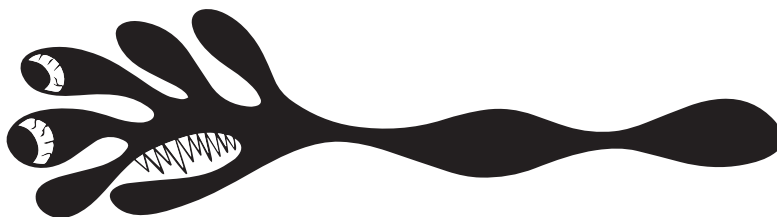
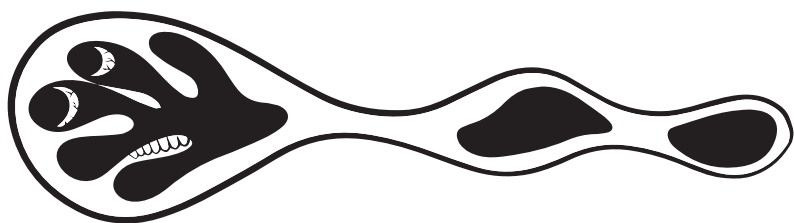
SWISS BLACK ANGUS STEAK (200GR) SEARED WITH THYME BUTTER, ROASTED PARSNIP AND PUREE.

38-

SAUMON YAKITORI, MISO, PIMENTOS ET KATSUOBUSHI

MARINATED SALMON SKEWERS 180GR, WITH WHITE MISO. SERVED WITH GRILLED PADRÓN PIMENTOS AND KATSUOBUSHI FLAKES

26-



more art by

ENG

SWEET AND SOUR FRIED CHICKEN

AUTHENTIC KOREAN FRIED CHICKEN, SWEET AND SOUR SAUCE, SESAME, SPRING ONIONS AND HOMEMADE PICKLES

25-



LE TOAST A LA TRUFFE

CHINESE-STYLE SPICY TOFU AND PORK, ENHANCED BY GARLIC, GINGER, SICHUAN PEPPER AND A TOUCH SESAME OIL.

28-



BOULETTES DE BŒUF BRAISEES AUX HERBES ET PARMESAN

BRAISED BEEF MEATBALLS SERVED WITH CLASSIC TOMATO SAUCE, FRESH HERB PESTO, AND TAPPED WITH PARMIGIANO CHEESE.

23-

MAPO TOFU

CHINESE-STYLE SPICY TOFU AND PORK, ENHANCED BY GARLIC, GINGER, SICHUAN PEPPER AND A TOUCH SESAME OIL.

23-



MINI BURGERS & CO.

7-

DANI BRO

BEEF, PORT SHALLOTS, CREAMY GORGONZOLA

K-BRO

KOREAN FRIED CHICKEN, MAYONNAISE, HOMEMADE KIMCHI AND BLACK BREAD

BAHN MI BRO

STEAMED PORK BURGER WITH LIME, THAI BASIL AND SOY SAUCE.
MAYO SIRACHA AND MARINATED DAIKON

‘SHROOM BRO

BURGER WITH MIXED MUSHROOMS AND CREAM CHEESE, HERBS, PARSLEY YOGURT,
FRESH TOMATO.



FRENCH FRIES

7-



FISH



SPICY



IDEAL TO SHARE



VEGETARIAN

FISH ORIGIN: ATLANTIC MEAT ORIGIN: SWITZERLAND/FRANCE.
IF YOU HAVE AN ALLERGY OR DIETARY RESTRICTION, PLEASE LET US KNOW.

