

Le Loti

RESTAURANT & BAR

LES ENTRÉES

Salade de légumes crus et cuits Sérac/agrumes	32.-	<i>Raw and cooked vegetables Serac cheese/citrus</i>
Crudo de sériole, agrumes/tapioca	24.-	<i>Yellowtail crudo, citrus/tapioca</i>
Crudo de crevettes bleues, citron/jalapeños	32.-	<i>Raw blue prawns, menton lemon/jalapeños</i>
Tourteau glacé, guacamole/pomme verte	26.-	<i>Iced crab, avocado guacamole/green apple</i>
Vitello tonnato, truffe d'Automne	34.-	<i>Vitello tonnato, Autumn truffle</i>
Tartare de bœuf Cèpes confits à l'huile d'olive	32.-	<i>Beef tartare confit porcini mushrooms with olive oil</i>
Velouté de courge, pain perdu aux cèpes	24.-	<i>Butternut soup, porcini mushrooms French toast</i>
Terrine de foie gras, poires aux épices Gel vin chaud	38.-	<i>Foie gras terrine, spicy pear Red wine gel</i>
Calamars frits, mayonnaise de crustacés	28.-	<i>Fried squids, shellfish mayonnaise</i>

LES PLATS

Poulpe grillé	48.-	<i>Grilled octopus</i>
Coco de paimpol/pistou/porchetta		<i>Coco de paimpol beans/pistou/pork belly</i>
Grosse sole, Meunière pour 2 personnes	80.-/pers	<i>Beautiful sole, Meunière butter for 2 people</i>
Bar croustillant Condiment citron/fenouil	65.-	<i>Crispy seabass Citrus condiment/fennel</i>
Coquilles St-Jacques Topinambour/beurre noisette/yuzu	72.-	<i>Scallops, saffron aioli Jerusalem artichoke/hazelnut butter/yuzu</i>
Homard rôti, artichaut violet	110.-	<i>Rosted lobster, purple artichoke</i>
Filet de bœuf, Bordelaise épicée/moelle	68.-	<i>Beef filet, Bordelaise spicy sauce/marrow</i>
Ris de veau Sarrasin/carottes confites	48.-	<i>Veal sweetbread Buckwheat/confit carrots</i>
Suprême de pintade fermière sélection «Mieral» Trompettes de la mort	45.-	<i>Guinea fowl breast «Mieral» selection Black trumpet mushroom</i>
Côte de veau Suisse, thym	65.-	<i>Switzerland veal chop, thym</i>

Les plats sont accompagnés de Pommes Pont Neuf et Salade mesclun
Our dishes are served with Pont Neuf Potatoes and Mesclun salad

LES SUSHIS

SASHIMI 3 pièces	SASHIMI
Saumon 21.-	<i>Salmon</i>
Sériole 24.-	<i>Yellowtail</i>
Bar 24.-	<i>Seabass</i>
Thon rouge 27.-	<i>Red tuna</i>
Thon gras 30.-	<i>Fatty tuna</i>
NIGIRI 2 pièces	NIGIRI
Anguille fumée 22.-	<i>Smoked eel</i>
Saumon yuzu truffe 15.-	<i>Yuzu truffle salmon</i>
Sériole 16.-	<i>Yellowtail</i>
Thon rouge Anticucho 18.-	<i>Anticucho red tuna</i>
Thon gras 20.-	<i>Tuna belly</i>
MAKI 8 pièces	MAKI
Saumon, sauce épicée ou nature 25.-	<i>Salmon, spicy or classic sauce</i>
Thon rouge, cébette 25.-	<i>Red tuna, spring onion</i>
Miso épicée ou nature	<i>Spicy or classic miso</i>
Avocat ou concombre 25.-	<i>Avocado or cucumber</i>
URAMAKI 8 pièces	URAMAKI
California classic: 35.-	<i>Salmon, avocado, white sesame</i>
Saumon, avocat, sésame blanc	
Dynamite : Tempura de crevettes 38.-	<i>Shrimp tempura, avocado</i>
Avocat, sésame blanc et sauce épicée	<i>White sesame and spicy sauce</i>
Tamang : Saumon, avocat, concombre 38.-	<i>Salmon, avocado, cucumber, mango</i>
Mangue, sésame noir et sauce épicée	<i>Black sesame and spicy sauce</i>
Nordique : Crabe, avocat 38.-	<i>Crab, avocado, chives, cucumber</i>
Ciboulette, concombre	
Volcano: Thon rouge, avocat 38.-	<i>Red tuna, avocado, spicy miso</i>
Miso épicé, togarashi, tobiko	<i>Japanese spices, tobiko</i>

LES GARNITURES

AU CHOIX 9.-	CHOICE OF EXTRA SIDE
Butternut et potimarron rôtis, Frites Réserve	<i>Roasted butternut and squash, Paprika French fries,</i>
Légumes de saison, Pommes Pont-Neuf	<i>Seasonal vegetables, Pont-Neuf potatoes</i>
Salade verte, Riz sauvage	<i>Green salad, Wild rice</i>

LA TRUFFE BLANCHE

Tartare de veau 150g 110.-	<i>Veal Tartare 150g</i>
Tagliolini maison 80.-	<i>Homemade tagliolini</i>
Risotto Carnaroli 80.-	<i>Carnaroli risotto</i>
Saint-Jacques snackées 110.-	<i>Seared scallops</i>

LES PÂTES ET LES RIZ

Risotto Carnaroli, provola et chanterelles 42.-	<i>Carnaroli risotto, provola/mushroom</i>
Agnolottis de chevreuil, compotée poire/verjus 48.-	<i>Venison agnolottis, pear/verjus compote</i>
Cappellacci de langoustine, vin jaune/cresson 56.-	<i>King lobster cappellacci, yellow wine/watercress</i>

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Please kindly inform us of any food allergies