

## LA TERRE | THE EARTH

|   |       |
|---|-------|
| Rillettes de cochon Gascon au chaudron, 70gr<br><i>Rillettes of Gascon pork from the kettle, 70gr</i>   | 14    |
| Trique de Taureaux au lard Gascon (saucisson entre 120 & 180 jours d'affinage), 30gr<br><i>Aged Saint Géry delicatessen, Gasco Bull sausage</i>             | 12    |
| Magret de canard agroforestier séché en chiffonnade, 30gr<br><i>Duck breast sausage aged with wine sediment «110%», 30gr</i>                                | 12    |
| Lard grillé des cochons de Jussy en chiffonnade, 60gr<br><i>Grilled bacon from Jussy, 60gr</i>  | 12    |
| Viande s ch e de Simmental, 30Gr<br><i>Simmental dried meat, 30gr</i>   | 12    |
| Filet de cochon gascon affiné au piment d'Espelette, 30gr<br><i>Gascon pork loin aged with Espelette pepper, 30gr</i>                                       | 12    |
| Jambon de cochon Gascon affin e 20 mois ( lu meilleur jambon du monde), 50Gr<br><i>Gascon pork ham aged 20 months (elected best ham of the world), 50gr</i> | 25    |
| Assortiment de charcuteries indiqu es (hors jambon), 90Gr/150 Gr<br><i>Assortment of cold meats (without ham), 90gr/150gr</i>                               | 33/55 |

## LA MER | THE SEA

|   |    |
|---|----|
| Le tarama accompagné de ses mini-blinis, 80Gr<br><i>Tarama with blinis and toast</i>              | 12 |
| L'espadon fumé servi en Chiffonnade, 70Gr<br><i>Smoked swordfish in chiffonade</i>                | 12 |
| Les Mini-sardines de Galice 30/35pce Ramon Pe a<br><i>Ramón Pe a's mini sardines in olive oil</i> | 24 |

## FROMAGES | CHEESES

|   |    |
|---|----|
| Pélardon, lait de chèvre, 1 pièce<br><i>Pélardon, goat milk, 1 piece</i>  | 10 |
| Brie de Meaux, lait de Vache,   la coupe 80gr<br><i>Brie de Meaux, cow milk, at the cut 80gr</i>  | 10 |
| St Marcelin, lait de Vache, 1 pièce<br><i>St Marcelin, cow milk, 1 piece</i>  | 11 |
| Gruyère Caramel 36 mois, lait de vache,   la coupe 80gr<br><i>Gruyere cheese 3 years cow milk, at the cut 80gr</i>                                  | 12 |
| Le Brillat Savarin   la Truffe m lanosporum 6%, lait de vache, 125gr<br><i>The Brillat Savarin with Truffe melanosporum 6%, cow milk, 125gr</i>     | 20 |
| Assortiment de nos Fromages (Pélardon, Brie de Meaux, Gruyère Caramel, Le Brillat Savarin   la Truffe m lanosporum 6%)<br><i>Cheeses assortment</i> | 35 |

Arakel

## TAPAS DINATOIRE | DINING TAPAS

- Croq'Tuna** Tartare de thon rouge épicé sur sa chips de tapioca soufflé, 2 pièces **14**  
*Spicy red tuna tartare on its puffed tapioca crisps, 2 pieces*
- Melitzàna** Aubergine confite 6 heures au thym et citron, fêta pané au sésame, caramel de café et sauce yuzu, pesto de coriandre. **16**  
*Eggplant confit 6 hours with thyme and lemon, feta breaded with sesame, coffee caramel and yuzu sauce, coriander pesto*
- Poulpe estragon bulot** Carpaccio de poulpe longue cuisson à basse température, Déclinaison d'estragon et mimosa de Bulots **16**  
*Long-cooked octopus carpaccio at low temperature, variation of tarragon and whelk mimosa*
- Thon agrumes herbes** Thon rouge tranché comme un tataki mariné au soja et oranges **16**  
Confites, nouilles frites, menthe fraîche et sa vinaigrette  
*Red tuna sliced like a tataki marinated in soy and candied oranges, fried noodles, fresh mint and its vinaigrette*
- Bœuf soja grenade** Tataki de filet de bœuf simmental mariné, soja et grenade, cacahuètes torréfiées, yuzu **19**  
*Marinated simmental beef fillet tataki, soya and pomegranate, roasted peanuts, yuzu*
- Tomate Burratina** La Burratina (150 gr) Casa Mozzarella, déclinaison de tomates colorées rafraichies à l'eau de tomate **21**  
*La Burratina (150 gr) Casa Mozzarella, variation of colored tomatoes refreshed with tomato water*
- Anguille citron avocat** Anguille fumé à la flamme et son crumble, guacamole fumé et condiment citronné **21**  
*Flame-smoked eel and crumble, smoked guacamole and lemon condiment*

## DESSERT | DESERT

- Cheesecake, framboise et speculos **8**  
*Cheesecake, raspberry and speculos*

### ORIGINE DE NOS PRODUITS | ORIGINE OF OUR PRODUCTS

Suisse : Bœuf | Cochon - France : Canard | Cochon | Taureau | Maquereaux  
Maldives : Espadon | Thon rouge - Espagne : Sardine | Coques - Islande : Œufs de Cabillaud  
Switzerland: Beef | Pork - France: Duck | Pork | Bull | Mackerel - Maldives: Swordfish | Red tuna  
Spain: Octopus | Sardines | Shells - Iceland: cod eggs



### VINS & BOISSONS

Scannez ce QR code pour découvrir la carte  
de nos boissons (vins, alcools, soft...)

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.  
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will be happy to help.

Tous nos prix sont en CHF - TVA 7.7% incluse // Prices in CHF including 7,7% VAT

*Arakel*