

## LA TERRE | THE EARTH

Lard grillé des cochons de Jussy en chiffonnade 60gr <i>Grilled bacon from Jussy 60gr</i>	12
Viande séchée de Simmental 30Gr <i>Simmental dried meat 30gr</i>	12
Rillettes de cochon Gascon au chaudron 70gr <i>Rillettes of Gascon pork from the kettle 70gr</i>	14
Jambon de cochon Gascon affinée 20 mois (élu meilleur jambon du monde) 50Gr <i>Gascon pork ham aged 20 months (elected best ham of the world) 50gr</i>	25
Assortiment de charcuteries indiquées (hors jambon Gascon 20 mois) 90Gr <i>Assortment of cold meats (without ham) 90gr</i>	35

## LA MER | THE SEA

Le Tarama accompagné de ses mini-blinis 80Gr <i>Tarama with blinis and toast</i>	12
Les Mini-sardines de Galice 30/35pce Ramon Peña <i>Ramón Peña's mini sardines in olive oil</i>	24

## FROMAGES | CHEESES

Gruyère « Caramel » affiné 36 mois à la coupe 80gr (lait de vache) <i>Gruyere cheese 36 Months at the cut 80gr (cow milk)</i>	12
Le Brillat Savarin à la Truffe mélanosporum 125gr (lait de vache) <i>The Brillat Savarin with Truffe mélanosporum 125gr (cow milk)</i>	20
Assortiment de nos Fromages (Pélardon, Brie de Meaux, Gruyère caramel, Brillat Savarin à la truffe) <i>Cheeses assortment (Pélardon, Brie de meaux, Gruyère caramel, Brillat savarin)</i>	35



### VINS AU VERRE & BOISSONS

Scannez ce QR code pour découvrir la carte des vins au verre et autres boissons



### LA CAVE

Scannez ce QR code pour découvrir la Carte des Vins complète

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.

Arakel

## TAPAS DINATOIRE | DINING TAPAS

<b>Croq'Tuna</b> Tartare de thon lié aux épices douces sur sa chips de tapioca soufflé (2 pièces) <i>Spicy red tuna tartare on its puffed tapioca crisps (2 pieces)</i>	<b>14</b>
<b>Poulpe Estragon bulot</b> Carpaccio de poulpe, déclinaison d'estragon Mimosa de bulot fraîcheur de citron vert <i>Long-cooked octopus carpaccio at low temperature, variation of tarragon and whelk mimosa</i>	<b>16</b>
<b>Melitzàna</b> Aubergine confite au thym et citron, fêta panée au sésame et pesto à la coriandre <i>Eggplant confit 6 hours with thyme and lemon, feta breaded with sesame, coffee caramel and yuzu sauce, coriander pesto</i>	<b>17</b>
<b>Le « Chic » Pâté en croute</b> Foie gras et retour de chasse, diamants de pistache et noisette Crumble de cacao et crémeux de raifort <i>Pâté en croute stuffed with duck liver and mix of partridge and pheasant, studded with pistachios and nuts served with a dark crumble and horseradish cream</i>	<b>18</b>
<b>Notre de Foie gras « Maison »</b> en version terrine contemporaine escorté de ses toasts melba Éclats de gingembre confits <i>Homemade Duck liver terrine escorted with melba toasts and candied ginger</i>	<b>20</b>
<b>Tosa-Mi de Bœuf</b> Tataki de filet de bœuf Simmental en marinade sauce soja, yuzu et grenades fraîches Brisure de cacahuètes grillées <i>Marinated simmental beef fillet tataki, soya and pomegranate, roasted peanuts, yuzu</i>	<b>21</b>
<b>Le Tourteau « Crabe de Lune »</b> Pickles de carotte au yuzu comme un Maki Signature de jus de carotte réduit infusé au poivre de Madagascar <i>Maki style of Crumbled crab and carrot pickles with yuzu, reduced carrot juice infused with Madagascar pepper</i>	<b>26</b>
<b>Le Homard « Lobster Roll »</b> Mariage de chair de homard et julienne de céleri Beurre de homard dans son pain brioché, médaillons de homard (3 pièces) <i>Lobster roll, brioche bread stuffed with lobster and celery, Lobster butter (3 pieces)</i>	<b>36</b>

## DESSERT | DESERT

Le Cheesecake Framboise et son biscuit spéculos <i>Raspberry Cheesecake and spéculos</i>	<b>8</b>
---	----------

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe 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