





LE MENU DE L'ARROSOIR






LES TAPAS... OU LES ENTRÉES

C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ SI VOUS DÉSIREZ UN ASSORTIMENT DE TAPAS À PARTAGER OU ALORS UNE ENTRÉE SUIVIE D'UN PLAT. N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER CONSEIL!

-  **DÉS DE FOCACCIA ET HUILE DE TRUFFE** CRÈME BALSAMIQUE 6
- NUGGETS DE POULET PANÉS AUX CORNFLAKES** SAUCE SWEET CHILI 9
-  **GUACAMOLE DE BROCOLIS ET MENTHE** ACCOMPAGNÉ DE PAIN GRILLÉ 8
-  **BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS** ET PESTO MAISON 16
- TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF (100GR)** ET PETITS LÉGUMES 15
- CEVICHE DE BAR AU FRUIT DE LA PASSION** CORIANDRE ET PICKLES 16
- SALADE DE POULPE** CITRON CONFIT, PICKLES DE LÉGUMES ET CORIANDRE 14
- PETIT TARTARE DE SAUMON** YAOURT NATURE, POMMES GRANNY SMITH, ANETH ET OIGNONS ROUGES, SERVI AVEC UNE SALADINE ET DES TOASTS 16
- VELOUTÉ DE COURGE AU LAIT DE COCO** BRISURES DE MARRONS ET BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 12
-  **PETITE SALADE MÊLÉE** MESCLUN, CRUDITÉS ET PICKLES DE LÉGUMES 6
- PETITE IDÉE DE COCKTAIL APÉRITIF...**
- BASILICO ET GLACE À L'HUILE D'OLIVE** GIN, BASILIC, CITRON VERT 15

LES PLATS VÉGÉTARIENS

-  **BURRATA** POIVRONS CONFITS AU FOUR, AUBERGINES, PESTO ET FOCACCIA 25
-  **BURGER VEGAN** STEAK DE FALAFEL MAISON, GUACAMOLE DE BROCOLIS, CRUDITÉS, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE 24
-  **DHAL DE LENTILLES** AU LAIT DE COCO, CORIANDRE ET CAROTTES RÔTIES 22

LES VIANDES ET LES POISSONS

**POULPE: ESPAGNE / BAR: FRANCE OU GRÈCE / SAUMON: NORVÈGE OU ÉCOSSE
BOEUF, POULET: SUISSE / AGNEAU: SUISSE OU IRLANDE / CANARD: SUISSE OU FRANCE**

- LE TARTARE DE SAUMON** TARTARE DE SAUMON, YAOURT NATURE, POMMES GRANNY SMITH ET ANETH 35
SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE
- LE TARTARE DE BOEUF (180GR)** TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, PESTO MAISON ET TOMATES SÉCHÉES (DEMANDEZ VOTRE ASSAISONNEMENT). 37
SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET PETITE SALADE
- L'ONGLET DE BOEUF MARINÉ (210GR)** TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF 39
(SERVIE SAIGNANTE ET CHAUDE), SAUCE AUX ÉCHALOTES, POMMES DE TERRE SAUTÉES, ROQUETTE ET PARMESAN
- LE CANARD DU CHEF** MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE ET 41
BETTERAVE, DÔME DE POLENTA FARCIE À LA TAPENADE DE TRUFFE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET PALET DE COURGE RÔTIE
- LE POULPE** TENTACULE DE POULPE GRILLÉE ET COUPÉE EN MORCEAUX, POMMES 39
DE TERRE SAUTÉES, LÉGUMES COLORÉS, HUILE VIERGE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT
- LE BURGER** PAIN ARTISANAL, STEAK DE BOEUF, RACLETTE, OIGNONS CONFITS, 27
CRUDITÉS ET MAYONNAISE AROMATISÉE À LA TRUFFE
SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE
- LE RISOTTO AUX GAMBAS** RISOTTO, GAMBAS RÔTIES, PETITS LÉGUMES ET 33
TUILE DE PARMESAN

LE COIN DES ENFANTS

- NUGGETS DE POULET MAISON** FRITES MAISON ET SALADE 14

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON AU FRUIT DE LA PASSION	9
ESPRESSO MARTINI ET SORBET CHOCOLAT CAFÉ, VODKA, KAHLUA	15
MOJITO MI AMOR ET SORBET COCO CITRON VERT, RHUM, MENTHE, FRAISE	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON (10MN DE CUISSON) ET GLACE ARTISANALE VANILLE	11
PUMPKIN CHEESECAKE ET SORBET FIGUE	11
GLACES ARTISANALES VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, MELON, CAMEL BEURRE SALÉ, HUILE D'OLIVE, BASILIC, LITCHI, TOMATE, PASSION, FIGUE	4.5

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT ET
UN AGRÉABLE MOMENT À L'ARROSOIR!**

**ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE!**

LES HORAIRES

LUNDI - MERCREDI: 11H-00H

JEUDI: 11H-01H

VENDREDI & SAMEDI: 11H-02H

DIMANCHE: FERMÉ

LES RÉSERVATIONS DE TABLES

021 323 53 64

RESERVATIONS@LARROSOIR.CH

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER POUR
PRIVATISER DES ESPACES POUVANT ALLER
DE 10 À 100 PERSONNES!