LE MENU DE L'ARROSOIR

LES HORAIRES

MARDI - MERCREDI: 11H-00H
JEUDI: 11H-01H
VENDREDI,SAMEDI: 11H-02H
DIMANCHE: FERMÉ

LES RÉSERVATIONS DE TABLES

021 323 53 64
RESERVATIONS@LARROSOIR.CH
N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR PRIVATISER DES ESPACES POUVANT ALLER DE 10 À 100 PERSONNES !

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES: NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE!

LES TAPAS... OU LES ENTRÉES! C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ

DÉS DE FOCACCIA ET HUILE DE TRUFFE, CRÈME BALSAMIQUE 6

CREVETTES CROUSTILLANTES ET VIERGE AU GINGEMBRE 10

HOUMOUS DE BETTERAVE ACCOMPAGNÉ DE PAIN GRILLÉ 9

BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS ET PESTO ROUGE 17

TRIO DE MALAKOFFS MAISON ET SALADINE 15

CEVICHE DE BAR AUX FRUITS DE LA PASSION CORIANDRE ET PICKLES 16

SALADE DE POULPE AUX AGRUMES VIERGE AU GINGEMBRE ET CRUDITÉS 15

PETIT TARTARE DE SAUMON, YAOURT NATURE, POMMES GRANNY SMITH 16

PETIT TARTARE DE BOEUF (PESTO, PARMESAN ET RUCOLA) 16

VELOUTÉ DE CELERI A L'HUILE DE TRUFFE 12

ET CHIPS MAISON DE PATATES DOUCES

PETITE SALADE MÊLÉE MESCLUN, CRUDITÉS, PICKLES LÉGUMES 6

UNE PETITE IDÉE DE COCKTAIL APÉRITIF...

BASILICO ET SORBET TOMATE (GIN, BASILIC, CITRON VERT) 15

LES PLATS VÉGÉTARIENS

BURRATA, LÉGUMES GRILLÉS , PESTO ROUGE ET FOCACCIA 26

BURGER VEGAN STEAK FALAFEL MAISON, GUACAMOLE DE BROCOLIS, CRUDITÉS, FRITES MAISON ET SALADE 25

DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO, CORIANDRE ET CAROTTE RÔTIE 24

LES VIANDES ET POISSONS

POULPE: ESPAGNE / BAR: FRANCE OU GRÈCE / SAUMON : NORVÈGE OU ÉCOSSE

BOEUF: SUISSE / POULET: SUISSE / AGNEAU: SUISSE OU IRLANDE / CANARD: SUISSE OU FRANCE

LE TARTARE DE SAUMON (LABEL ROUGE) 36
TARTARE DE SAUMON, YAOURT NATURE ET POMMES GRANNY SMITH. SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE

LE TARTARE DE BOEUF (180 GR) TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE PESTO, PIGNONS, PARMESAN, RUCOLA (DEMANDEZ VOTRE ASSAISONNMENT !) SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE 37

L'ONGLET DE BOEUF MARINÉ (200 GR) TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF (SERVIE SAIGNANTE ET CHAUDE), SAUCE AUX ÉCHALOTES , POMMES DE TERRE GRENAILLE SAUTÉES, ROQUETTE ET PARMESAN 39

LE CANARD DU CHEF - MAGRET DE CANARD, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES, CAROTTES RÔTIES ET SAUCE AUX MORILLES 41

LE POULPE - POULPE GRILLÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLE, LÉGUMES COLORÉS, RUCOLA ET VIERGE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT 39

LE BURGER STEAK DE BOEUF, RACLETTE, OIGNONS CONFITS, CRUDITÉS MAYONNAISE À L'AIL DES OURS, RICOTTA , JAMBON CRU SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE 27

LE RISOTTO AUX GAMBAS ET BISQUE DE HOMARD 36
RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD ET GAMBAS RÔTIES, TUILE DE PARMESAN

L'ENTRECÔTE DE BOEUF (250 GR) - ENTRCÔTE DE BOEUF 250GR, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES DE TERRE GRENAILLE SAUTÉES AUX POUSSES D'ÉPINARDS 37

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON	9
ESPRESSO MARTINI (CAFÉ, VODKA, KHALUA) ET SORBET CHOCOLAT	15
MOJITO MI AMOR (CITRON VERT, RHUM, MENTHE, FRAISE) ET SORBET COCO	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON (10MN DE CUISSON) ET GLACE ARTISANALE VANILLE	11
CHEESECAKE AU SÉSAME NOIR ET SORBET LITCHI	11
GLACES ARTISANALES VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ, HUILE D'OLIVE, TOMATE, PASSION, STRACCIATELLA	4.5

LE COIN ENFANTS

PETIT RISOTTO ET CREVETTES RÔTIES	17
PETITE TAGLIATA DE BOEUF, FRITES MAISON ET SALADE	17

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

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !