

LE MENU DE L'ARROSOIR

LES HORAIRES

MARDI - MERCREDI: 11H-00H

JEUDI: 11H-01H

VENDREDI, SAMEDI: 11H-02H

DIMANCHE ET LUNDI: 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 À L'HUILE DE TRUFFE**, CRÈME BALSAMIQUE 6
 - CREVETTES CROUSTILLANTES** ET VIERGE AUX FINES HERBES 10
 -  **HOUMOUS AU POTIRON** BEURRE DE CACAHUÈTE SERVI AVEC PAIN GRILLÉ 9
 -  **BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS** ET PESTO MAISON 17
 -  **CAROTTES RÔTIES AU MIEL, FIGUES ET FÉTA** ET NOIX DE CAJOU 15
 - CEVICHE DE BAR AUX FRUITS DE LA PASSION** CORIANDRE ET PICKLES 16
 - SALADE DE POULPE AUX AGRUMES** ET SALADINE 15
 - PETIT TARTARE DE SAUMON**, YAOURT NATURE, POMMES GRANNY ET MANGUE 16
 - PETIT TARTARE DE BOEUF** SALADINE ET TOASTS 17
 -  **CAPUCCINO DE COURGE** ET BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS 13
 -  **PETITE SALADE MÊLÉE** MESCLUN, CRUDITÉS, PICKLES LÉGUMES 7
 - TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF** 100GR, RUCOLA, COPEAUX DE GRANA PADANO 16
 -  **VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** 16
- ## UNE PETITE IDÉE DE COCKTAIL APÉRITIF...
- COCKTAIL BASILICO ET SORBET ROMARIN** (GIN, BASILIC, CITRON VERT) 15

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- SPAGHETTI ALLA CHITARA, BURRATA, PESTO ET TOMATES CERISES** 26
- BURGER VEGAN** STEAK FALAFEL MAISON, LÉGUMES GRILLÉS, CRUDITÉS, SAUCE VÉGANE À LA MENTHE, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE 25
- CAROTTES RÔTIES AU MIEL, FIGUES, FÉTA** NOIX DE CAJOU ET RUCOLA 25

LES VIANDES ET POISSONS

POULPE: ESPAGNE / BAR: FRANCE OU GRÈCE / SAUMON : NORVÈGE OU ÉCOSSE, BOEUF: SUISSE

- LE TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE** 35
SAUMON FRAIS, YAOURT, ANETH, CITRON VERT, POMMES VERTES ET MANGUES
SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE
- LE TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL (180 GR)** 36
TARTARE DE BOEUF, CORNICHONS, CÂPRES, MOUTARDE, JAUNE D'OEUF ET
ASSAISONNEMENT À CHOIX. SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE
- L'ONGLET DE BOEUF MARINÉ (200 GR) - TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF** 38
(SERVIE SAIGNANTE ET CHAUDE), SAUCE AUX ÉCHALOTES, POMMES DE TERRE
GRENAILLE SAUTÉES, ROQUETTE ET PARMESAN
- MÉDAILLON DE CERF - MÉDAILLON DE CERF, SAUCE BORDELAISE** 42
AU FRUITS ROUGES, POIRE ÉPICÉE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS AU MIEL
ET SPAETZLI MAISON
- LE POULPE - POULPE GRILLÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLE, LÉGUMES** 39
COLORÉS, RUCOLA ET VIERGE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT
- LE BURGER CHASSE - STEAK DE GIBIER, PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ,** 29
RACLETTE, CHOUX ROUGE ET MAYONNAISE À LA COURGE
FRITES MAISON ET PETITE SALADE
- LE RISOTTO AUX GAMBAS ET BISQUE DE HOMARD** 36
RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD ET GAMBAS RÔTIES, TUILE DE PARMESAN
- LE FILET DE BOEUF DU CHEF (200 GR)** FILET DE BOEUF SUISSE 45
POMMES DE TERRE EN ÉVENTAIL, OIGNONS ROUGES SAUTÉS, CAROTTES FANES
RÔTIES AU BEURRE, MAYONNAISE À LA CIBOULETTE ET SAUCE AUX MORILLES
- LE CEVICHE DE BAR - CEVICHE DE BAR, SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION,** 34
PICKLES DE LÉGUMES, CORIANDRE, OIGNONS ROUGES ET BELLE SALADE MÊLÉE

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON	9
COUPE ESPRESSO MARTINI (VODKA, KHALUA) GLACE CHOCOLAT, GLACE CAFÉ ET CHANTILLY	15
COCKTAIL MI AMOR (GIN, FRUITS ROUGE) ET SORBET PASSION	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON (10MN DE CUISSON) ET GLACE ARTISANALE VANILLE	11
CHEESECAKE A LA COURGE ET GLACE CACAHUÈTE	12
GLACES ARTISANALES VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, TOMATE, PASSION, ET FRAMBOISE	5

LE COIN ENFANTS

PETIT RISOTTO ET CREVETTES RÔTIES	17
SPAGHETTI ALLA CHITARA, PESTO ET TOMATES CERISES	15

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

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !