

# LE MENU DE L'ARROSOIR

## 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'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR

PRIVATISER DES ESPACES

DE 10 À 100 PERSONNES !

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

-  **DÉS DE FOCACCIA À L'HUILE DE TRUFFE** ET CRÈME BALSAMIQUE 6
- TEMPURA DE CREVETTES** SAUCE AIGRE DOUCE, SALADINE 2PCES 11.-/5PCES 23
-  **HOUMOUS AUX CAROTTES ET CACAHUÈTE** SERVI AVEC PAIN GRILLÉ 9
-  **BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS** ET PESTO MAISON 17
-  **CAROTTES RÔTIES AU SIROP D'ÉRABLE**, NOIX DE CAJOU 15  
POIS CHICHES ET GRENADES
- CEVICHE DE BAR AUX FRUITS DE LA PASSION** CORIANDRE ET PICKLES 16
- POULPE GRILLÉ, CIME DI RAPA** ET MOZZARELLA STRACCIATELLA 18
- PETIT TARTARE DE BOEUF CLASSIC** SERVI AVEC SALADINE ET TOASTS 16
- PETIT TARTARE DE BOEUF DE L'ARROSOIR** SERVI AVEC SALADINE 17  
ET TOASTS (TAPENADE DE TRUFFE, GRANA PADANO, RUCOLA ET TOMATES SÉCHÉES)
-  **SAMOSSAS AUX LÉGUMES** ET SAUCE TOMATES PIMENTÉES 12
-  **SALADE MÊLÉE COMPOSÉE** (MESCLUN, CAROTTES, RADIS, BETTERAVE) 9
- TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF** 100GR, RUCOLA, COPEAUX DE GRANA PADANO 16
-  **VELOUTÉ DE PANAIS** ET CROQUETTE DE POMMES DE TERRE MAISON 14
-  **DUO DE MALAKOFF MAISON** ET SALADINE 11
- PETIT TARTARE DE SAUMON** SERVI AVEC SALADINE ET TOASTS 16  
(AVOCATS, POMMES VERTES, GRENADES, ÉCHALOTES ET CRÈME FOUETTÉE AU WASABI)

# LES VIANDES ET POISSONS

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

BOEUF: SUISSE / POULET : SUISSE / AGNEAU: AUSTRALIE / PORC: SUISSE

- LE TARTARE DE SAUMON** - SAUMON FRAIS LABEL ROUGE, AVOCATS, POMMES VERTES, GRENADES, ÉCHALOTES ET CRÈME FOUETTÉE AU WASABI. SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE **36**
- LE TARTARE DE BOEUF (180 GR)** TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL , CORNICHONS, CÂPRES, MOUTARDE, JAUNE D'OEUF ET BRANDY ASSAISONNEMENT À CHOIX. SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE **36**
- LE TARTARE DE BOEUF DE L'ARROSOIR (180 GR)** TARTARE DE BOEUF TAPENADE DE TRUFFE, GRANA PADANO, RUCOLA, ÉCHALOTES ET TOMATES SÉCHÉES SERVI AVEC FRITES MAISON, TOASTS ET SALADE **38**
- LE SUPRÊME DE POULET JAUNE** - SUPRÊME DE POULET JAUNE FARCI AUX MORILLES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET SAUCE AUX MORILLES **36**
- LE POULPE** - TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, LIT DE CIME DI RAPA MOZZARELLA STRACCIATELLA ET POMMES DE TERRE GRENAILLE SAUTÉES **42**
- LE BURGER** - STEAK DE BOEUF, PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ, CHEDDAR, GUACAMOLE, OIGNONS CONFITS ET CRUDITÉS SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE **29**
- LE RISOTTO AU SAFRAN ET GAMBAS** - RISOTTO CRÉMEUX AU SAFRAN GAMBAS POÊLÉES ET TUILE DE PARMESAN **36**
- L'AGNEAU** - SOURIS D'AGNEAU EN CUISSON LENTE DANS SON JUS CORSÉ AU VIN ROUGE, PURÉE DE PATATES DOUCES ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES COLORÉS **41**
- LE CEVICHE DE BAR** - CEVICHE DE BAR, SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION, PICKLES DE LÉGUMES, CORIANDRE, OIGNONS ROUGES SERVI AVEC UNE BELLE SALADE MÊLÉE **35**
- LES TAGLIATELLE** - TAGLIATELLE ARTISANALES SAUCES AUX MORILLES ET GAMBAS POÊLÉES **32**

## LES PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGAN

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA ET BURRATA** - SPAGHETTI ARTISANAUX, BURRATA, TOMATES CERISES ET PESTO MAISON 27
- LE BURGER VÉGAN**- PAIN ARTISANAL, STEAK DE POLENTA ET LÉGUMES LÉGUMES GRILLÉS ET CRUDITÉS. SERVI AVEC FRITES MAISON ET PETITE SALADE 25
- CAROTTES RÔTIÉS AU SIROP D'ÉRABLE**, NOIX DE CAJOU, GRENADES ET POIS CHICHES GRILLÉS 25

## LE COIN ENFANTS

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** - SPAGHETTI ARTISANAUX, SAUCE TOMATES ET PESTO MAISON 17
- TEMPURA DE CREVETTES** - 3 PIÈCES DE TEMPURA DE CREVETTES FRITES MAISON ET SALADINE 18

## LES SUGGESTIONS DU MIDI UNIQUEMENT

- PAVÉ DE SAUMON** - PAVÉ DE SAUMON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CRÈME AU SAFRAN ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES 32
- JARET DE PORC** - JARET DE PORC MIJOTÉ AU THYME ET AU MIEL, ÉCRASÉ DE PURÉE DE PATATES DOUCES ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES 29

## LES DESSERTS

- COCKTAIL MI AMOR** (GIN, FRUITS ROUGE) ET SORBET ARTISANAL PASSION 15
- CAFÉ GOURMAND** AVEC UNE BOISSONS CHAUDES À CHOIX 15
- MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON (10MN DE CUISSON)** COEUR COULANT À LA PISTACHE ET GLACE ARTISANALE VANILLE 12
- CHEESECAKE A LA PISTACHE** ET SORBET ARTISANAL FRAMBOISE 13
- PANNA COTTA À LA MANGUE** ET COULIS DE FRUITS ROUGES 10
- COUPE ESPRESSO MARTINI** (VODKA, ESPRESSO ET KHALUA) ET GALCES ARTISANALES CHOCOLAT ET CACHUÈTE 15
- GLACES ARTISANALES** VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAMBOISE CACAHUÈTE, PASSION, CAMEL BEURRE SALÉ 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 !