



DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

UNE EXPÉRIENCE OÙ LE GOÛT, LA VUE, LE TOUCHER ET L'ODORAT
ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT PENSÉS
POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE.

LES ARDOISES

à partir de 2 personnes

L'Ardoise "Pop" Mini empanadas au bœuf, samoussas de légumes, nems aux crevettes et brochettes de poulet yakitori	p.pers 29.00	L'Ardoise "Sushi" Assortiment de Balik sushi	p.pers 39.00
L'Ardoise "Veggy" Mini mozzarellas di Bufala, tomates cerises, guacamole, rôtis aux fromages, frites de patates douces et samoussas de légumes	p.pers 31.00	L'Ardoise "Best of" 15 g de caviar Prunier, assortiment de saumons Balik, jambon cru du Valais IGP, viande séchée des Grisons, vieux Gruyère, Balik sushi, rôtis aux fromages	p.pers 81.00
L'Ardoise "Rock" Jambon cru du Valais IGP, gressin, viande séchée des Grisons, vieux Gruyère, lomo et chorizo ibérique	p.pers 36.00	Le Plateau "Funky Claude" p.pers 145.00 Assortiment de saumons Balik et 62,50 g de Caviar français par Prunier	

LES CLASSIQUES SEAFOOD BAR

 Burratina & Caviar Prunier Burratina servie avec du caviar Prunier	21.00	Sashimi Balik Filet de saumon Balik cru, légèrement salé, coupé façon sashimi, servi avec du wakamé, sauce soja et sésames	39.00
Blini au caviar Blini servi avec œuf dur, mayonnaise, citron, ciboulette et 15 g de caviar Prunier	24.00	Burger d'avocat au Gravlax Balik Saumon Balik Gravlax, avocat, oignon rouge, moutarde Balik, rucola et graines de sésames	39.00
 Balik Tartare Tartare de saumon Balik servi avec une salade	32.00	Assiette de la mer Saumons fumés Balik Classic et Gravlax, crevettes, gambas, tartare de saumon Balik et huître	44.00
 Salade de Crabe Chair de crabe et sauce cocktail. (Tourteau) <i>(Ce plat peut contenir des petits éléments de carapace)</i>	39.00		

Webby special 25.00 Caviarshot 15 g et le shot 4 cl de vodka	Caviarshot 15.00 Caviarshot 15 g	Sabrina special 30.00 Caviarshot 15 g et une coupe de Champagne Brut
---	---	---

LE COIN DES FOODIES

 Filets de bar poêlé aux petits légumes	35.00	Tartare de bœuf & Caviar Prunier Servi avec pommes frites et salade	41.00
Filets de perche Servi avec sauce tartare, pommes frites et salade	39.00	Risotto au homard, Caviar & Balik pearls	43.00

Nos caviars Prunier & saumons Balik proviennent de nos propres Manufacture Prunier et Ferme Balik. Origine du saumon Balik : Norvège.

CAVIAR FRANÇAIS

DE NOTRE PROPRE MANUFACTURE



Prunier " Saint-James "

30 g 95.00 - 50 g 154.00 - 125 g 385.00 - 250 g 770.00

Ce très grand caviar racé et iodé a une attaque généreuse et une superbe longueur en bouche.



Prunier " Malossol "

30 g 95.00 - 50 g 154.00 - 125 g 385.00 - 250 g 770.00

Ce caviar spécifique appelé également " pur sel " est un caviar au gros grain noir profond. Il vous séduira par ses arômes puissants, très riches et sa longueur en bouche interminable.



Prunier " Paris "

30 g 95.00 - 50 g 154.00 - 125 g 385.00 - 250 g 770.00

Ce caviar est préparé avec très peu de sel. Son caractère subtil et crémeux lui confère une complexité aromatique unique.

FINEST CAVIAR

SÉLECTION CAVIAR HOUSE



Sélection Caviar House " Oscière "

30 g 129.00 - 50 g 215.00 - 125 g 537.00 - 250 g 1'075.00

Ce caviar au goût inimitable de noisettes grillées possède une persistance aromatique unique.



Sélection Caviar House " Impérial "

30 g 228.00 - 50 g 380.00 - 125 g 950.00 - 250 g 1'900.00

Un des caviars les plus rares au monde issu d'oscières matures. Ce caviar de couleur claire a une texture ferme et un gros grain charnu. Ses arômes en bouche sont très délicats et complexes.



Sélection Caviar House " Beluga "

30 g 258.00 - 50 g 430.00 - 125 g 1'075.00 - 250 g 2'150.00

Le caviar Beluga a une consistance et un goût uniques, une grande structure iodée et une longueur en bouche inégalable.

LE BURGER DU JOUR

Découvrez notre hamburger, réalisé chaque jour selon une recette originale, créé spécialement pour l'artiste de ce soir.

Notre personnel se fera un plaisir de vous le présenter.

LES DESSERTS

Crème glacée à la vanille,
éclats de meringues et coulis de fruits rouges 9.00

Poêlée d'abricots, glace au lait d'amandes
et crumble à la noisette 10.00

Café Gourmand 11.00
Espresso ou café au choix, cannelé, macaron,
panna cotta à la vanille de Madagascar
et coulis de fruits rouges

Toutes nos viandes sont d'origine Suisse ou Union Européenne. Pour nos préparations, nous utilisons uniquement des ingrédients de toute première fraîcheur. Par conséquent, tous les plats sont sous réserve de disponibilité des ingrédients. En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

CHAMPAGNES

	10 cl	Bt. 75 cl
Taittinger Brut	17.00	105.00
Taittinger Rosé	19.00	130.00
Taittinger Cuvée " Comtes de Champagne "	40.00	290.00

VINS BLANCS

	10 cl	Bt. 75 cl
Saint-Saphorin La Confrary Fabrice Ducret, Lavaux AOC	7.00	49.00
Clarendelle Inspiré par Haut-Brion, Domaine Clarence Dillon, Bordeaux	7.00	49.00
Pacherenc du Vic-Bilh AOC Stratéus	9.00	59.00
Chablis " Vieilles Vignes " Pascal Bouchard, Bourgogne	10.00	60.00
Meursault Genevrières 1er Cru AOC Domaine Buissons-Battault		149.00

VINS ROUGES & ROSÉS

	10 cl	Bt. 75 cl
Pinot Noir Urbanoir Cave des 13 Côteaux, Côte de l'Orbe AOC	7.00	49.00
Nero di Troia Primitivo Podere Unio	8.00	56.00
Festivo Malbec, Vallée de Uco Mendoza Bodegas Montevejo, Argentine	10.00	60.00
Château d'Agassac Cru Bourgeois exceptionnel, Haut-Médoc	12.00	69.00
La Chapelle de la Mission Haut-Brion Pessac Léognan		169.00
Clarendelle Rosé Inspiré par Haut-Brion, Domaine Clarence Dillon, Bordeaux	7.00	49.00
Rosé UP, Ultimate Provence Côtes de Provence	8.00	56.00

GRANDS CRUS

	Bt. 75 cl
Barbaresco Ceretto, 2014	185.00
Sassicaia Bolgheri, 2018	390.00
Château Ausone 1er Cru Classé, Saint-Emilion, 2008	1'290.00
Château Haut-Brion 1er Cru Classé, Pessac-Léognan, 2016	1'490.00
Château Cheval Blanc 1er Cru Classé, Saint-Emilion, 2005	1'490.00

SIGNATURE'S COCKTAIL 17 cl

Royal Mojito	18.00
Bellini Royal	20.00
Rossini Royal	20.00

BIÈRES

Super Bock	33 cl	6.00
------------	-------	------

SPIRITUEUX

Vodka Ketel One	Le shot 2 cl	12.00
Vodka Ketel One	Long drink	17.00
Gin Tanqueray	Long drink	17.00
Whisky Johnny Walker BL	4 cl	16.00
Whisky Johnny Walker BL	Long drink	17.00
Rhum Pampero Blanc	Long drink	17.00
Rhum Zacapa	4 cl	20.00

SOFT DRINKS

Espresso, Nespresso		4.50
Double Espresso, Nespresso		5.50
Cappuccino		5.50
Thé, au choix		4.50
Pour une sélection de nos thés, adressez-vous au membre du personnel		
Jus d'orange, jus de pomme, Fuzetea Lemon	33 cl	4.50
Schweppes Tonic	50 cl	6.00
Schweppes Ginger Ale	50 cl	6.00
Henniez Bleu / Verte	50 cl	6.00
Sodas Coca Cola / Zero / Fanta	33 cl	6.00
Red Bull	25 cl	7.00

CIGARES LOPAR

Cigare Petit Corona	22.00
Cigare Grand Corona	24.00
Cigare Robusto	24.00
Cigare Toro	26.00