





## FESTIVAL DES TARTARES

### L'Espagnol

150 g **25.-** 280 g **39.-**

Bœuf coupé au couteau, jambon ibérique, piments piquillos et vinaigre Xérès

### Le Classique Café Léman

150 g **24.-** 280 g **38.-**

Bœuf coupé au couteau, moutarde en grain, oignon, cornichons et câpres

### L'Italien

150 g **25.-** 280 g **39.-**

Bœuf coupé au couteau, tomates séchées, vinaigre balsamique, pignon, parmesan et roquette

### Le Végétarien

150 g **21.-** 280 g **32.-**

Concombre, avocat, algue wakamé, tomates séchées et piments piquillos

### Le Thaïlandais

150 g **25.-** 280 g **39.-**

Bœuf coupé au couteau, coriandre, menthe, oignon, cacahuètes, piment et citron vert

### Le Viking

150 g **25.-** 280 g **39.-**

Saumon fumé Balik, concombre, aneth, crème aigre et poivre de Sichuan

**Dégustation** Dégustation de la gamme de tartares **24.-**

## BOISSONS

### VINS BLANCS SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

#### LA CÔTE



La Colombe " Bio " Famille Pacot

7.- 48.-

#### LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC Sélection Café Léman P. Fonjallaz

7.- 47.-

### VINS ROUGES SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

#### GENÈVE



Pinot Noir - Sélection Café Léman Domaine des Balisiers

9.- 59.-

#### LAVAUX

Garanoir AOC - Sélection Café Léman P. Fonjallaz

7.- 50 cl 28.- 47.-

### BIÈRES BOUTEILLES

33 cl

Bières suisses - Sélection Café Léman Blonde NavAle, Blanche Écume

7.-

Bière sans alcool Erdinger

7.-

### BIÈRES PRESSION

30 cl

50 cl

Bières suisses Sélection Café Léman Blonde Calanda Ice, Ambrée Ittinger

6.-

8.-

### APÉRITIFS

Cocktail Café Léman Prosecco, liqueur framboise et framboise fraîche

13.-

Spritz Royal Aperol & Champagne

19.-

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel.  
Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.