

GRILL

TEPPANYAKI STYLE

Pour commencer

Tataki de Thon Saku au sésame & sa salade asiatique _____ 22.-

Voyage en Asie, pour ce délicieux thon grillé au sésame torréfié.

Un air de vacances... Saumon coupé au couteau comme un ceviche _____ 19.-

Tranches de saumon, avocat épicé mariné aux fruits de la passion et citron vert. Salade de carottes de couleurs et sauce soja.

Mon retour d'Italie _____ 17.-

Une burrata bien crémeuse, de jolies tomates tricolores, croûtons, basilic, pignons et un bon granola maison.

Le Fameux « tartare de bœuf fumé » _____ 23.-

Tartare de bœuf cru et fumé 120 gr, sauce à la moutarde ancienne, jeunes pousses, huile de basilic, pignon de pin et basilic.

Une envie de Salade César _____ 19.-

Poulet rôti, lard et copeaux de parmesan, œuf dur et sauce à s'en lécher les doigts.

À VOS CUISSONS... ÇA CHAUFFE DANS L'ASSIETTE !

Brochettes maison sauce satay 29.-

4 brochettes, 220 gr. de viande: 2 x boeuf, 1 x poulet, 1 x crevettes
Accompagnements: Riz basmati ou aux épices, pommes grenailles au four, frites ou légumes.

NOS BROCHETTES À CHOIX (sauce comprise)

55 g de bonheur à faire griller

Brochette crevettes sésame gingembre 1 pièce
8.-

Brochette de poulpe au piment 1 pièce
9.-

Brochette d'agneau provençale (ail et persil) 1 pièce
9.-

Brochette de bœuf du pays au sel fumé 1 pièce
8.-

Brochette de poulet mariné type BBQ 1 pièce
7.-

Brochettes de sucrides et légumes juste à griller 2 pièces
7.-

Brochette de tofu mariné 1 pièce
6.-

Toutes nos brochettes sont marinées et prêtes à cuire

Pour accompagner vos brochettes, nous vous proposons nos sauces maison sans supplément:

La salsa verde d'Argentine la fameuse Chimichuri, sauce BBQ maison, sauce crémeuse à l'ail comme un aïoli, sauce thaï, sauce curry

Garniture à choix: 4.50.-

Riz basmati vapeur, riz aux épices, pommes grenailles au four, pommes frites, légumes

Provenance des viandes

Suisse : Boeuf, agneau, veau, porc

France : Poulet

POUR LES PETITS

Crispy nuggets _____ 12.-

Nuggets de poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites

Tagliatelles, jambon à la crème _____ 12.-

La pizza bambino _____ 13.-

Tomate, mozzarella, jambon

Le choix de Mathilde _____ 16.-

Trois nuggets, deux mini burgers, frites

NOS DESSERTS

Crème brûlée _____ 11.-

à la fève de tonka

Cheesecake _____ 11.-

Spéculoos et fruits rouges

Tiramisù _____ 11.-

sans alcool

Mi-cuit au chocolat _____ 11.-

glace vanille

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs 15° / 50°

Lillet	_____	4cl 9.-
Ricard	_____	4cl 8.-
Apérol	_____	4cl 9.-
Campari	_____	4cl 9.-
Martini Blanc, rouge	_____	4cl 9.-
Suze	_____	4cl 9.-
Kir	_____	9.-
Kir royal	_____	15.-

Les bulles

Prosecco Veneto	_____	10cl 75cl 6.- 32.-
Treviso brut DOC, Montelvini		
Prosecco Veneto	_____	75cl 32.-
Treviso extra dry DOC, Montelvini		
Laurent Perrier	_____	10cl 75cl 13.- 90.-
Cuvée Brut		
Laurent Perrier	_____	75cl 149.-
Cuvée Rosé Brut		
Laurent Perrier	_____	75cl 265.-
Grand Siècle		

Cocktails signatures

El Gringo	_____	18.-
Kaluha, Jack Daniel's, bitter chocolat, jus de pomme, menthe fraîche		
Katmandou	_____	18.-
Poivron rouge frais, purée de fraise, purée de passion, liqueur de pomme, vodka		
Pomme des vents	_____	18.-
Gingembre, citron vert, liqueur de pomme, vodka		
Rosa Lavanda	_____	18.-
Bitter lavande, liqueur de rose, citron jaune, vodka vanille, eau gazeuse		
Cali Bomba	_____	18.-
Pamplemousse blanc, St Germain, Liqueur de melon, tequila		
Marquise	_____	18.-
Chambord, Crème de cassis, Liqueur de fraise des bois, Cognac, Menthe fraîche		

Cocktails classiques

Gin Fizz	14.-
Gin, citron jaune, blanc d'œuf, sucre liquide	
Caipirinha	14.-
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Mojito	14.-
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Angustura	
Caipiroska	14.-
Vodka, citron vert, sucre de canne	
Margarita	14.-
Tequila, citron vert, Cointreau	
White russian	14.-
Vodka, Khalua, crème	
Negroni	14.-
Campari, Gin, Martini rouge	
Cuba Libre	14.-
Cosmopolitain	14.-
Vodka, citron vert, Cointreau	
Planteur	14.-
Mélange de fruits exotiques, rhum, sirop grenadine	
Spritz	12.-
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Whisky Sour	16.-
Whisky, citron, Angustura, blanc d'œuf	
Espresso Martini	16.-
Vodka, liqueur de café, liqueur de cacao blanc, espresso	

Virgin cocktails (sans alcool)

Virgin Planteur	8.-
Virgin Mojito	8.-
Virgin Pina Colada	8.-
Virgin Daiquiri	8.-

À la carte pour agrémenter votre cocktail

Supplément

Purée de fraise	2.-
Purée fruit de la passion	2.-
Purée de framboise	2.-

Digestifs 15° / 50° (4cl)

Limoncello	9.-
Grappa Grappino Bianco	10.-
Grappa Grappino Trentino Oro	10.-
Rhum Zacapa	14.-
Rhum Zacapa XO	16.-
Cognac Hennessy VS	14.-
Cognac Rémy Martin VSOP	16.-
Amaretto	9.-
Cointreau	9.-
Frangelico	9.-
Grand Marnier	9.-
Ti Maria	9.-
Jagermeister	9.-
Sambuca Molinari	14.-
Manzana	9.-
Williamine	10.-
Abricotine	10.-
Framboise	10.-
Get 27	9.-
Bailey's	9.-

Les alcools
35° / 47°

GIN	
Gordon`s	12.-
Tanqueray London Dry	14.-
Tanqueray Sevilla	14.-
Tanqueray Ten	14.-

75cl
160.-

Bombay Sapphire	14.-	75cl	140.-
Hendrick's	14.-	75cl	140.-
Monkey 47	14.-		

VODKA

Smirnoff N°21	9.-	75cl	120.-
Smirnoff Ice	8.-	2,5dl	
Ketel one	14.-	75cl	140.-
Ciroc	14.-	4cl	
Ciroc Flavour Red Berry	14.-	4cl	
Ciroc Coconut	14.-	4cl	
Ciroc Pineapple	14.-	4cl	
Ciroc Apple	14.-	4cl	
Absolut	14.-	4cl	
Belvedere	14.-	4cl	75cl 160.-
Grey Goose	14.-	4cl	75cl 160.-

WHISKY

J&B	12.-	75cl	110.-
Johnnie Walker Red	12.-		
Johnnie Walker Black	14.-	75cl	160.-
Johnnie Walker Blue	16.-		
Lagavulin	16.-		
Oban	16.-		
Talisker	16.-		
Cragganmore	16.-		
Dalwhinnie	16.-		

Glenkinchie	16.-	
Bulleit Bourbon	14.-	
Jack Daniel's	14.-	75cl 140.-
Jameson	14.-	
Nikka	14.-	
Macallan 12	16.-	
Chambord	12.-	

TEQUILLA

Casamigos Mezcal	12.-	
Don Julio Reposado	14.-	
Don Julio 1942	16.-	
Don Julio blanco	14.-	

RHUM

Captain Morgan Spiced	12.-	
Pampero brun	12.-	75cl 120.-
Diplomatico	14.-	
Havana Club 7 anos	16.-	75cl 160.-
Bacardi	12.-	
Havana Club 3 anos	14.-	
Rhum Zacapa	14.-	75cl 180.-
Rhum Zacapa XO	16.-	

DIVERS

Malibu	12.-	
Passoa	9.-	
Saint Germain	12.-	

Bières
Pression

Heineken	2.5dl	4.-	5dl	7.-
Erdinger	3dl	4.50	5dl	7.90
Lagunitas IPA	3dl	6.-		

Bières bouteilles

Ittinger	3.3dl	6.-
La Nébuleuse / Stirling Pale Ale	3.3dl	8.50
Sol	3.3dl	7.-
Desperados	3.3dl	7.-
Mort subite	2.5dl	8.50
Heineken	2.5dl	6.-
Sagres	2.5dl	4.50
Heineken O (sans alcool)	3.3dl	5.-

Soft drinks

Organics		6.-
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Viva Mate		
Coca-Cola	33cl	4.80
Coca zéro	33cl	4.80
Fanta	33cl	4.80
Kinley Tonic	20cl	4.50
Sprite	33cl	4.80
Rivella rouge	33cl	4.80
Ramseier	33cl	4.80
Nestea	33cl	4.80
pêche, citron		
Granini	20cl	4.80
orange, abricot, poire, ananas, multi-vitamines, fraise, cranberry		
Sanbitter	20cl	3.50

Energy
drinks

Red Bull	25cl	6.-
Red Bull Sugarfree	25cl	6.-
Red Bull Tropical Edition	25cl	6.-

Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto	3.90
Double espresso	4.20
Renversé	4.40
Cappuccino	4.40
Thé/Infusion	3.90
Chocolat chaud	4.40
Latte macchiato	4.40

Eaux
et sirops

Henniez	33cl	4.50	75cl	8.-
naturelle, légère				
San Pellegrino	25cl	4.50	75cl	8.-
Acqua Panna	25cl	4.50	75cl	8.-
Verre de sirop	25cl	2.-		

GRILL ET TEPPANI AKY STYLE - Horaires

Mercredi - 12h00 - 14h00 / 18h30 - 22h00

Jeudi et vendredi - 18h30 - 22h30

Samedi - 12h00 - 14h00 / 18h00 - 22h30

Dimanche - 12h00 - 14h00 / 18h00 - 21h30

La direction se réserve le droit de fermer plus tôt selon la fréquentation.