

MENU

HOT BITES

PITA POCKET

Kefta de bœuf, raïta concombre menthe | 14.-
Champignon no-meatball, sauce satay | 14.-

GUA BAO

Poulet pané, sauce aigre-douce | 16.-
Tofu en croûte de panko, kimchi
et sauce hoisin | 15.-

TAKOYAKI

Takoyaki aux crevettes, mayonnaise japonaise,
sauce otafuku et flocons de bonite | 14.-
Takoyaki aux shiitakes, mayonnaise japonaise,
sauce otafuku et oignons frits | 14.-

RIP 'N DIP

Patates douces « Country », mayo sriracha | 8.-
Pâte à tartiner carotte, lentilles corail et curcuma,
pita bites | 8.-

SWEETS

Tarte au chocolat, caramel beurre salé au
gingembre | 12.-
Cheesecake yuzu et noisettes | 12.-

Origine de nos produits :
Bœuf : Suisse
Poulet : Suisse
Crevettes : Argentine
Truite : France

EAU & JUS THÉRAPEUTIQUES

verre 20 cl

Gnamakoudji | 7.-

Pâte de gingembre, jus d'ananas, citron, pomme,
miel, concombre et menthe

Bissap | 7.-

Fleur d'hibiscus, sucre roux, zeste d'orange,
noix de muscade et thé vert

The Green | 8.-

Avocat, épinards, dattes, jus de pommes, cannelle
et spiruline

MIXOLOGIST'S COCKTAILS

verre 13 cl | bouteille 70 cl

Latin Martini | 16.- | 65.-

Gin HTK, jus de citron, liqueur d'açaï, thé rooibos,
écorce d'orange et sirop de romarin

Cosmo tea | 16.- | 65.-

Vodka Stolichnaya infusée au basilic, jus de citron,
Cointreau, thé vert infusé à la fleur d'hibiscus et
sirop de kumquat

Coriander Martini | 16.- | 65.-

Gin HTK infusé à la coriandre, jus de citron,
concombre, pomme et sirop de sureau

Pisco Sour | 16.-

Pisco Humani, jus de citron vert et
sirop de sucre de canne

Pisco passion | 16.-

Pisco Humani, jus de fruit de la
passion et sirop de sucre de canne



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de
contre-indication alimentaire.
CHF – Service et T.V.A. à 7.7% inclus.