

• CARTE •

# SKETCHIZ

LOUNGE

KARAOKE & GAMES

## LA CARTE À PARTAGER

Tarama de haddock fumé  
*Smoked haddock taramasalata* **14.00**

✓ Guacamole et nachos  
*Guacamole and nachos* **10.00**

✓ Moutabal d'aubergine au curry  
*Eggplant curry moutabal* **10.00**

Croquettes de bacalao sésame, mayo à l'encre de seiche (4pce)  
*Sesame codfish croquettes, squid ink mayo*  
**14.00**

✓ Jalapeños farcis au fromage frits (4pce)  
*Fried Cheese Jalapeños* **12.00**

Asperges vertes grillées au jambon (5pce)  
*Grilled green asparagus with ham*  
**16.00**

✓ Wraps de légumes confits (6pce)  
*Caramelised vegetables wraps* **13.00**

Wraps de thon avocat (6pce)  
*Tuna avocado wraps*  
**15.00**

Mini hot dog, moutarde Savora (4pce)  
*Mini hot dog with Savora mustard* **16.00**

Mini cheese burgers (4pce)  
**18.00**

Calamarettis sautés, crème de petits pois wasabi  
*Sautéed squids, wasabi and peas cream*  
**16.00**

Brochettes de poulet satay, cébette et cacahuètes (4pce)  
*Chicken satay, spring onion and peanut skewers*  
**18.00**

Boulettes de boeuf teriyaki, crème de maïs, oignons frits (7pce)  
*Teriyaki beef balls, fried onion and corn cream*  
**18.00**

Sucettes de saumon marinées, citron vert et pavot (5pce)  
*Marinated salmon, lime and poppy seed popsicles*  
**18.00**

Mini kebab d'épaule d'agneau aux épices (4pce)  
*Mini lamb shoulder kebab with spices*  
**18.00**

✓ Houmous de poivron grillé  
*Roasted Pepper Hummus* **10.00**

### La préférée du chef

Le Chef Jonathan Letexier vous propose une sélection personnalisée de ses tapas  
*Our Chef Jonathan Letexier offers you a personalized selection of his tapas*

M - L  
**29.00 - 50.00**

## LES PLANCHES COMPOSÉES

Charcuterie et viandes séchées suisses **26.00** **45.00**  
*Swiss cold cuts and cured meats selection*

Plateau de fromages **26.00** **45.00**  
*Cheese platter*

L'Incourtournable sélection de charcuterie et fromages suisses **26.00** **45.00**  
*Must-try Swiss cold cuts and cheese selection*

## LA GÂTERIE

Sélection de mini-gâteaux **26.00** **45.00**  
*Selection of mini cakes*

# A NE SURTOUT PAS PARTAGER

## RISOTTO

25.00

✓ Risotto crémeux à la buratta, noisettes grillées et roquette  
*Buratta, grilled hazelnuts and arugula creamy risotto*

## NOS TENDERS

25.00

Crispy crunchy chicken  
*Suprême de poulet croustillants*

Le sket'fish & chips  
*Notre recette de poisson et frites*

## NOS BURGERS

25.00

Le cheese burger de boeuf GRTA (steak de boeuf, cheddar, oignons confits)  
*The GRTA beef cheese burger (beef steak, cheddar, candied onions)*

Le full pork burger (effiloché de porc, double bacon, cheddar, coleslaw chou rouge, sauce barbecue)  
*The full pork burger (pulled pork, double bacon, cheddar, red cabbage coleslaw, barbecue sauce)*

✓ *Le crispy veggie planted chicken (poulet végétarien ötal pané, moutarde savora avocat, oignons frits)*  
*The crispy veggie planted chicken (vegetarian chicken ötal breaded, mustard savora avocado, fried onions)*

**Tous nos burgers et tenders sont servis avec des frites et deux sauces au choix**

*All our burgers and tenders are served with fries and two sauces of your choice*

- Satay cacahuètes
- BBQ home made
- Gravelax
- Mayonnaise
- d'avocat wasabi
- Tartare

\* En cas d'allergie ou d'intolérance veuillez-vous adresser au staff qui vous renseignera volontiers

Nos viandes proviennent de :  
Canard et boeuf: France  
Porc et poulet: Suisse

Nos poissons proviennent de :  
Bacalao: Atlantique nord-ouest  
Saumon et truite: Norvège