

• CARTE •

# SKETCHIZ

LOUNGE

KARAOKE & GAMES

# LA CARTE À PARTAGER

## Nos tartinables

- ✔ Tartinable de courge butternut et ricotta, cébette et amande grillées  
*Butternut squash and ricotta spread, grilled spring onions and almonds* **9.00**
- ✔ Houmous de betterave, sésame et citron, persil et noisettes  
*Beet hummus, sesame and lemon, parsley and hazelnuts* **9.00**
- ✔ Houmous libanais, persillade, huile de sésame  
*Lebanese hummus, parsley, sesame oil* **9.00**

## Les poissons

- ✔ Crevettes panko sauce aigre douce à la clémentine (8pce)  
*Panko prawns with sweet and sour clementine sauce* **20.00**
- ✔ Mini sandwich de salade de crabe, avocat, ciboulette et oignons frits (4pce)  
*Mini sandwich of crab salad, avocado, chives and fried onions* **20.00**
- ✔ Croquetas de bacalhau panée au sésame, mayo persillée (4pce)  
*Bacalhau croquetas breaded with sesame, parsley mayo* **19.00**

## Les viandes

- ✔ Samoussa de boeuf, crème de panais au citron vert (4pce)  
*Beef samosa, parsnip cream with lime* **16.00**
- ✔ Brochette de poulet tandoori (5pce)  
*Tandoori chicken skewer* **18.00**
- ✔ Wrap d'effiloché de poulet au curry, avocat et oignon pickles (4pce)  
*Chicken wrap with curry, avocado and pickled onions* **17.00**
- ✔ Meatballs de volaille, crème de champignons et châtaigne (7pce)  
*Poultry meatballs, cream of mushroom and chestnut* **18.00**
- ✔ Mini cheese burger. foie gras poêlé +5 (4pce) **20.00**

## Le coin végété

- ✔ Jalapeños farcis au fromage (5pce)  
*Cheese-Stuffed Jalapeños* **16.00**
- ✔ Gyoza de raclette grillé et champignons, sauce teriyaki, miel et vinaigre de framboise (5pce)  
*Grilled raclette and mushroom gyoza, teriyaki sauce, honey and raspberry vinegar* **17.00**
- ✔ Croquette de rösti fourrée au gruyère, mayo au herbes fraîches (5pce)  
*Rösti croquette stuffed with Gruyère cheese, fresh herb mayo* **16.00**

## 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  
*Swiss cold cuts and cured meats selection*

Plateau de fromages  
*Cheese platter*

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

M L

**26.00 45.00**

**26.00 45.00**

**26.00 45.00**

## A NE SURTOUT PAS PARTAGER 25.00

Crispy crunchy chicken  
*Suprême de poulet croustillants*

Le sket'fish burger  
*Poisson panée maison, sauce gravlax choux rouge, oignons pickles*

Le cheese burger de boeuf (steak de boeuf, raclettes, rösti, choux rouge)  
*The beef cheese burger (beef steak, raclette, rösti, red cabbage)*

✓ Le véggie falafel burger (falafel, houmous libanais, avocat)  
*The veggie falafel burger (falafel, Lebanese hummus, avocado)*

Chicken burger, choux rouge, cheddar, rösti

**Tous nos burgers et tenders sont servis avec des frites et une sauce au choix**

*All our burgers and tenders are served with fries and one sauce of your choice*

- Tandoori
- BBQ home made
- Gravlax
- Mayonnaise aux herbes fraîches
- Tartare

## LA GÂTERIE

Mini Tropezienne (4pce) **14.00**  
*Selection of mini cakes*

Brownies caramel beurre salé (5pce) **14.00**  
*Salted butter caramel brownies*

Assortiment de mochi (4pce) **12.00**  
*Assortment of mochi*

Planche mixte (12pce) **31.00**  
*Mixed board*

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

Nos viandes proviennent de :  
Boeuf et Porc : Suisse  
Poulet : Brésil

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