

LA CARTE LOUNGE

Trempepette Massala **10.00**

Une sauce épicée et crémeuse aux curry indien , servie avec des mini naans à l'ail, coriandre et l'huile d'argan.
A spicy and creamy Indian curry sauce served with mini garlic and coriander naans.

Houmous Pignon & Basilic **10.00**

Hummus aux pignons de pin et basilic frais, servi avec des nachos.
Hummus made with pine nuts and fresh basil, served with nachos.

Mini Hot-dog crevette Panko (4 pièces) **18.00**

Pains au lait garnis de crevettes panées, mayonnaise spicy, oignons rouges confits.
Soft milk buns filled with breaded shrimp, spicy mayonnaise, and confit red onions.

Tostadas de Thon au Shiso Vert **25.00**

Tostadas de thon, shiso vert et poivre Timut sur des feuilles de riz croustillantes.
Tuna tostadas with green shiso and Timut pepper on crispy rice leaves.

Mini Burger Effiloché de Bœuf (5 pièces) **22.00**

Mini burgers d'effiloché de bœuf et pickles de jalapeños.
Mini burgers filled with pulled beef and jalapeño pickles.

Tempura d'Aubergine **12.00**

Aubergines en tempura, servies avec une sauce miso bakasto.
Crispy tempura eggplants served with a spicy miso bakasto sauce.

Gyoza Champignon et Gruyère **18.00**

Raviolis japonais farcis de champignons et de gruyère, sauce soja aux champignons.
Japanese dumplings filled with mushrooms and Gruyère cheese, served with a mushroom soy sauce.

Saumon Katsu **26.00**

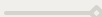

Saumon pané à la japonaise, purée de chou-fleur rôti, vinaigre de citron et gingembre.
Japanese-style breaded salmon served with roasted cauliflower purée and lemon and ginger vinegar.

Croquettes Rösti (5 pièces) **16.00**

Mini Rösti au gruyère croustillant et mayonnaise aux herbes.
Mini Rösti with crispy Gruyère cheese and herb mayonnaise.

Korean-style chicken **20.00**

Cuisses de poulet désossées frites, sauce épicée, sésame Kimchi.
Boneless fried chicken thighs with a spicy sauce, sesame Kimchi.



L'addict du chef **54.00**

Notre Chef vous propose une sélection personnalisée de ses tapas
Our Chef offers you a personalized selection of his tapas

LES PLANCHES COMPOSÉES

	M	L
Charcuterie et viandes séchées suisses <i>Swiss cold cuts and cured meats selection</i>	29.00	45.00
Plateau de fromages <i>Cheese platter</i>	29.00	45.00
L'Incontournable sélection de charcuterie et fromages suisses <i>Must-try Swiss cold cuts and cheese selection</i>	29.00	45.00



LES PLATS DE SKETCHIZ 25.00

 **Le véggie falafel burger, falafel, houmous libanais, avocat, roquette**
The veggie falafel burger, falafel, Lebanese hummus, avocado, rocket

Le cheese burger, pain brioché, steak de bœuf assaisonné au paprika fumé, oignons confits, pickles de jalapeños et fromage raclette.
The Cheese burger, Brioche bun, beef patty seasoned with smoked paprika, caramelized onions, jalapeño pickles, and raclette cheese.

Fish & Chips, poisson frit croustillant avec frites et mayonnaise à l'estragon
Fish & Chips, crispy fried fish, fries and tarragon mayonnaise.

* *Supplément de frites de patate douce / supplement for sweet potato fries 5.00*

Tous nos burgers sont servis avec des frites ou salade roquette et une sauce au choix

All our burgers and tenders are served with fries or rocket salad and one sauce of your choice

- BBQ
- Mayonnaise
- Sauce aux herbes fraîches
- Curry mangue
- Ketchup

LA GÂTERIE

Coulant au chocolat sans gluten, glace vanille de Madagascar
Gluten-free chocolate fondant, Madagascar vanilla ice cream 16.00

Torsade de donuts, crème doublement aux fruits rouges
Twisted donuts, double berry cream 14.00

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

Provenances :

- Poulet : Suisse
- Queue de bœuf : Suisse
- Saumon : Écosse
- Cabillaud : Norvège
- Crevette Panko : Vietnam
- Chorizo : Suisse
- Pâté croûte : Suisse
- Jambon des Grisons : Suisse
- Steak haché : Suisse
- Thon rouge : Philippines