

# TARTARES & CO

7/7 Cuisine NON-STOP 11H30 – 22H00 **BAR - RESTAURANT**

## TAPAS À PARTAGER OU PAS!

TAPENADE D'OLIVES NOIRE	6,90chf
ŒUF MAYO	5,90chf
BRUSCHETTA DE TOMATES SÉCHÉES	8,90chf
FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES	13,90chf
PÂTÉ EN CROUTE, MOUTARDE ET CORNICHON	8,90chf
RILLETES DE FÉRA ET FÉRA FUMÉES	11,90chf
SAUCISSON DU VAL D'HÉRENS	11,90chf
SÉLECTION DE FROMAGES	11,90chf
PLANCHE APÉRITIF	22,90chf
PLANCHE DÉGUSTATION	28,90chf

## ENTRÉES

+14chf pour la version plat

<b>SALADE DE ROQUETTE</b> Roquette – Tomates – Parmesan Huile de basilic	8,90chf	<b>CEVICHE DAURADE</b> Oignons – Tomates – Citron vert Mangues – Coriandre	15,90chf
<b>SALADE CHÈVRE CHAUD</b> Salade – Toast chèvre – Lardons Oignons rouges – Tomates cerise Vinaigrette au miel	15,90chf	<b>CEVICHE THON</b> Oignons – Tomates – Citron vert Avocats – Coriandre	17,90chf
<b>BURRATA ET DÉCLINAISON DE COURGE</b> Burrata Crémeuse – Mousseline Pickles et Crackers de Courge Vinaigrette Noisette & Cranberry	15,90chf	<b>CARPACCIO DE ST JACQUES ET PLEUROTE DE PANICAUT</b> Noix de St Jacques – Pleurote Snacké Copeaux de Parmesan – Huile de Noisette & Noisette Torrifiées – Roquette Réduction de Balsamique – Fleur de Sel	15,90chf
<b>SALADE CÉSAR</b> Laitue – Poulet grillé – Bacon – Croutons Avocat – Œuf dur – Parmesan – Anchois	15,90chf	<b>TATAKI DE BŒUF FUSION</b> Bœuf Mariné et Snacké Graine de Sésame – Chiffonade de Fenouil – Sauce Siam	15,90chf
<b>SALADE JAPONAISE</b> Thon mariné – Algues wakame – Radis Japonais – Chou – Mayo wasabi – Tobiko	15,90chf	<b>CARPACCIO DE POULPE</b> Tomates – Poivrons – Caprons – Citron Persil – Olives – Ail	15,90chf

Tous nos prix sont TTC (8.1% TVA) Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

# TON TARTARE SUR MESURE

**1** (+3chf) (+3chf)  
**BŒUF – SAUMON – DAURADE – THON**

**2**  
**SUMMER TIME**  
Mangue – Tomates – Oignons fanes  
Avocats – Ciboulette – Jus de citron  
Huile d'olive

**ITALIEN**  
Oignons rouges – Ail – Basilic – Tomates séchées – Balsamique – Pignons  
Parmesan – Roquette

**POIRE PAPILLON**  
Roquefort – Poire – Noix – Ciboulette  
Vinaigrette au miel

Tous nos tartares sont accompagnés de salade, pommes country et toast

**SUPPLÉMENTS +2chf**

AVOCAT  
PIMENTS OISEAUX  
WASABI  
ALGUES WAKAME  
MANGUE  
TOMATES SÉCHÉES

**THAÏ**  
Citron vert – Coriandre – Menthe  
Soja – Oignons fanes – Cacahuètes  
Piment

**PUR SÉSAME**  
Gingembre – Wasabi – Mélange de sésames – Huile de sésame  
Sauce Soja

**NORDIQUE**  
Concombre – Cornichons  
Crème acidulée – Aneth – Moutarde  
Oignons fanes – Œufs de saumon

JALAPEÑO  
TOBIKO  
PARMESAN  
COGNAC  
CORIANDRE  
PIMENTS PIQUILLOS  
GINGEMBRE  
ŒUFS DE SAUMON  
OLIVES  
TARTUFATA

**180gr** 32,90chf **230gr** 37,90chf **280gr** 42,90chf

**LE CLASSIQUE T&CO**  
Bœuf – Oignons – Cornichons  
Câpres – Moutarde – Persil – Piment

**180gr** 29,90chf **230gr** 34,90chf **280gr** 39,90chf

GLUTEN FREE VÉGÉTARIEN PIQUANT

## SUGGESTIONS

<b>TARTARE VÉGÉTARIEN</b> Boulgour – Pomme verte – Chou fleur Poivrons – Pousses d'épinard – Avocats Tomates séchées – Mozzarella – Olives	24,90chf	<b>TARTARE TRUFFE ET BURRATA</b> Bœuf – Tomates séchées – Burrata Roquette – Tartufata	34,90chf
<b>LOBSTER ROLL</b> Homard Rôti – Pain Brioché Mayonnaise à l'Ancienne – Céleri Estragon – Ciboulette – Laitue	34,90chf	<b>SO BRITISH</b> Bœuf – Cheddar et Cheddar fumé Émulsion PUB à la Bière Noire – Poireaux Oignons Rouge – Cornichon Sucré Bacon – Oignons Frits	32,90chf

### MENU DU JOUR

+ TARTARE\* 180gr  
BOISSON\*\*  
+ CAFÉ

\* Lundi: Saumon Summer Time  
Mardi: Classique T&Co  
Mercredi: Saumon Thaï  
Jeudi: Bœuf Italien  
Vendredi: Saumon Nordique

\*\* Eau Minérale 4 dl, Chasselas ou Pinot Noir 1dl, Bière 2,5 dl, Thé froid ou Limonade Maison

**32,90chf**

### FORMULE DÉCOUVERTE

ENTRÉE  
+ TARTARE 180gr  
+ DESSERT

**49,90chf**

### ENFANTS

**POISSON PANÉ**  
Sauce tartare – Pommes de terre  
Salade
 14chf |

**POULET PANÉ**  
Sauce Cocktail – Pommes de terre  
Salade
 14chf |

## DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES 12,90chf

<b>CHEESE CAKE</b> Mangue & Passion – Daim Nature – Fruits Rouges	11,90chf	<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Mousse de mascarpone et Crumble noisette	11,90chf
<b>CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ</b> Jus de citron vert – Basilic	11,90chf	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Du moment	9,90chf

Si c'était chouette, on t'invite à le crier sur tous les toits. Et si on peut faire quelque chose pour s'améliorer, n'hésite pas à nous le dire ou à nous l'écrire sur: info@tartaresandco.ch