



Carte des mets du Léopard Bar

Mets servis jusqu'à 01h30
Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus

Caviars

Beluga Prunier (50g) 850.-
Black Beluga Prunier

Des grains subtilement moelleux avec une nuance de couleur qui s'étend du gris perle au noir de jais. Goût délicat et complexe.

Caviar Prunier d'Aquitaine France (50g) 245.-
Aquitaine Caviar Prunier from France

Un caviar frais aux saveurs de noix et de beurre frais. Avec le temps et la maturation, le goût devient plus puissant et complexe.

Tous nos caviars sont servis accompagnés de blinis, blanc et jaune d'œuf, câpres, crème au raifort, oignons et persil

All our caviars are served with blintz, white egg and yellow egg, caper, horseradish cream, onions and parsley

L'origine de nos caviars est garantie par nos fournisseurs

Desserts

« Cheese Cake » américain 23.-
American "Cheese cake"

Crème brûlée 23.-

Panna Cotta aux fruits de saison 23.-
Panna Cotta with seasonal fresh fruits

Tarte fine aux pommes, glace vanille 23.-
Thin apple tart, vanilla ice cream (15mn de cuisson/ preparation time)

Moelleux au chocolat, sorbet à la poire 23.-
Chocolate "Fondant", pear sherbet (15mn de cuisson/ preparation time)

Poissons / Fishes

Duo de saumon fumé Blinis à la crème de raifort <i>Smoked salmon duet, blintz and horseradish cream</i>	41.-
Pavé de concassé de saumon et sa sauce vierge <i>Hand chopped salmon burger and virgin oil sauce</i>	46.-
Sole meunière, pommes vapeur aux herbes <i>Dover sole, steamed potatoes</i>	79.-

Pâtes / Pasta

Casarecce fraîches Tomate basilic, arrabbiata ou bolognese <i>Casarecia pasta with a tomato and basil, spicy tomato or Bolognese sauce</i>	31.-
Risotto Aquarello de saison <i>Seasonal Acquarello risotto</i>	45.-

Truffe Noire / Black truffle

**Ces plats sont servis exclusivement accompagnés
de truffe noire râpée devant vous** 7.- / gramme

*These dishes are exclusively served with
black truffle grated in front of you* 7.- / gramm

Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	43.-
Tagliolini fraîches <i>Fresh tagliolini pasta</i>	38.-
Risotto Aquarello, à la crème de truffe noire <i>Aquarello risotto with black truffle cream</i>	43.-
Filet de bœuf à la truffe noire et pomme mousseline <i>Beef filet with black truffle and mashed potatoes</i>	72.-

La truffe est pesée par le Chef de Cuisine avant et après service.
La différence de poids est facturée au client.

*Weight of the truffle is checked before and after the service
By our Executive Chef. The difference is charged to the guest.*

Mets Froids / Cold dishes

« Red Carnation Cobb Salad »	39.-
<i>Salade, tomates, avocat, endives, œufs, Roquefort, Poulet, Pata Negra et vinaigrette - Salad, tomatoes, avocado, chives, eggs, Roquefort, Chicken, Pata Negra and vinaigrette.</i>	
Salade César poulet	38.-
<i>Sucrine, anchois, parmesan, tomate, suprême de poulet grillé Croutons et sauce César - Salad, anchovy, parmigiano, Grilled chicken, croutons and Caesar sauce</i>	
Cocktail de crevettes cuisinées maison	43.-
<i>Home cooked prawn cocktail</i>	
Tomate burrata et basilic	32.-
<i>Tomato, burrata mozzarella and basil</i>	
Soupe du moment - Soup of the day	28.-
Club sandwich	38.-
<i>Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries</i>	
Club sandwich royal	52.-
<i>Saumon fumé et homard - Smoked salmon and lobster</i>	
Assiette de foie gras et ses toasts	43.-
<i>Foie Gras terrine and toasts</i>	
Pata negra et fromage manchego	41.-
<i>Pata Negra spanish ham and Manchego cheese</i>	

Viandes / Meats

Carpaccio de bœuf provençal au pistou	36.-
<i>Beef carpaccio, provençal style with pistou</i>	
Léopard steak sandwich	38.-
<i>Steak de bœuf, crème de moutarde, Salade et tomates dans un pain baguette, frites Beef steak, mustard, salad and tomato in baguette bread Served with French fries</i>	
Cœur de filet de bœuf	72.-
<i>Légumes et pommes Pont-Neuf Beef fillet, served with vegetables and Pont-Neuf potatoes</i>	
Tartare de bœuf	59.-
<i>Coupé au couteau, frites, salade verte et pain grillé Hand chopped steak tartar, salad, French fries and grilled bread</i>	
Bœuf coupé au couteau et pommes Pont-Neuf	49.-
<i>Hand chopped beef with Pont-Neuf potatoes</i>	
Escalope de veau viennoise	62.-
<i>Salade roquette, tomates cerise et frites Bread crumbed veal escalope, salad, cherry tomatoes and French fries</i>	
Hamburger ou cheeseburger, frites	35.-

Origine des viandes : bœuf et veau de Suisse,
Volaille de France et de Suisse