



*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.-
<i>American "Cheese cake"</i>	
Crème brûlée	23.-
Tarte fine aux pommes, glace vanille	23.-
<i>Thin apple tart, vanilla ice cream</i> (15mn de cuisson/ preparation time)	
Moelleux au chocolat, glace caramel	23.-
<i>Chocolate "Fondant", caramel ice cream</i> (15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)	
Assiette de fruits de saison	25.-
<i>Fresh fruit platter</i>	

Entrées / Starters

Assiette de houmous maison et pain pita	21.-
<i>Homemade hummus served with pita bread</i>	
Méli-mélo de saladines, légumes crus et cuits	36.-
<i>Seasonal tossed salad</i>	
Tomate burrata et basilic	32.-
<i>Tomato, burrata mozzarella and basil</i>	
Saumon d'Écosse fumé, coulis de betterave	39.-
<i>Scottish salmon, beetroot coulis</i>	
Cocktail de crevettes cuisinées maison	43.-
<i>Prawn cocktail</i>	
Foie gras, coulis de mûre et pain brioché	43.-
<i>Duck foie gras, blackberry coulis and homemade brioche</i>	
Salade César au poulet	38.-
<i>Chicken Caesar salad</i>	
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	37.-
<i>Beef carpaccio, parmesan and rucicola salad</i>	
Pata Negra et fromage Manchego	42.-
<i>Pata Negra ham and Manchego cheese</i>	

Sandwiches

Club sandwich Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites <i>Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries</i>	39.-
Club sandwich royal, Avocat, saumon fumé, homard et salade <i>Salad, Avocado smoked salmon and lobster</i>	56.-
Hamburger ou cheeseburger, frites	36.-
Léopard steak sandwich Steak de bœuf, crème de moutarde Salade et tomates dans un pain baguette, frites <i>Beef steak, mustard, salad and tomato in a baguette served with French fries.</i>	39.-

Pâtes et Risotto

Pâtes Casarecce / Casarecce Pasta Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto <i>Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce</i>	32.-
Risotto au chou rouge, pomme granny et poivron goutte <i>Red cabbage risotto, granny apple and sweet drop peppers</i>	37.-

Origine des poissons : Homard et sole de Bretagne,
Loup de Méditerranée, gambas du Bangladesh

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

Poissons / Fishes

Sole meunière, pommes vapeur et légumes <i>Dover sole meunière with steamed potatoes and vegetable</i>	79.-
Pavé de bar, riz et légumes <i>Sea bass steak, rice and vegetables</i>	49.-
Burger de Saumon, salade et sauce cocktail <i>Salmon Burger, salad and cocktail sauce</i>	39.-

Viandes / Meats

Escalope de veau viennoise Salade roquette, tomates cerise et frites <i>Bread crumbed veal escalope, salad, cherry tomatoes and French fries</i>	69.-
Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes <i>Beef fillet, gravy, french fries and vegetables</i>	80.-
Suprême de volaille, pommes de terre et légumes <i>Chicken breast, rate potatoes and vegetables</i>	42.-
Tartare de bœuf Coupé au couteau, frites, salade verte et toasts brun <i>Hand chopped steak tartar, salad, French fries and toasted brown bread</i>	59.-

Origine des viandes : Poulet, bœuf, veau et œufs de Suisse

*Tell us your intolerances and allergies,
We will gladly inform you about the possible presence of allergens in our dishes*