



*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 vanille	23.-
<i>Chocolate "Fondant", vanilla ice cream</i> (15mn de cuisson/ preparation time)	
Assiette de fruits de saison	23.-
<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	35.-
<i>Seasonal tossed salad</i>	
Tomate burrata et basilic	32.-
<i>Tomato, burrata mozzarella and basil</i>	
Duo de saumon d'Écosse fumé, betterave	39.-
<i>Duo of Scottish salmon, beetroot coulis and brown toast</i>	
Cocktail de crevettes cuisinées maison	43.-
<i>Prawn cocktail</i>	
Rouleaux de foie gras, gel de poire et brioche	43.-
<i>Duck foie gras, pear jelly and homemade brioche</i>	
Salade César au poulet	38.-
<i>Chicken Caesar salad</i>	
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	36.-
<i>Beef carpaccio, parmesan and rucola salad</i>	
Pata Negra et fromage Manchego	41.-
<i>Pata Negra ham and Manchego cheese</i>	

Sandwiches

Club sandwich	38.-
Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites <i>Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries</i>	
Club sandwich royal	56.-
Avocat, saumon fumé et homard / Avocado smoked salmon and lobster	
Hamburger ou cheeseburger, frites	35.-
Léopard steak sandwich	38.-
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>	

Pâtes et Risotto

Pâtes Casarecce / Casarecce Pasta	31.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognese ou pesto <i>Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce</i>	
Risotto du moment	37.-
<i>Seasonal risotto from the chef</i>	

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

Viandes / Meats

Escalope de veau viennoise	69.-
Salade roquette, tomates cerise et frites <i>Bread crumbed veal escalope, salad, cherry tomatoes and French fries</i>	
Filet de bœuf, sauce poivre frites et légumes	80.-
<i>Beef fillet, pepper sauce, french fries and vegetables</i>	
Suprême de volaille, riz et légumes	42.-
<i>Chicken breast, rice and vegetable</i>	
Tartare de bœuf	59.-
Coupé au couteau, frites, salade verte et toast brun <i>Hand chopped steak tartar, salad, French fries and toasted brown bread</i>	

Origine des viandes : Volaille, 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*