

OCTOPUS

RESTAURANT

FRUITS DE MER CRUS *

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SAINT-JACQUES en carpaccio, huile d'olive, zestes citron	2 pces	16.-
GAMBERI D'ARGENTINE décortiquées, huile d'olive, zestes de citron	3 pces	15.-
PLATEAU CLASSIQUE 6 huîtres, 4 gamberi, 2 saint-jacques		54.-
PLATEAU OCTOPUS 12 huîtres, 6 gamberi, 6 saint-jacques, omble chevalier		120.-

ENTRÉES

FLEUR DE COURGETTE TEMPURA poutargue, ricotta, piquillos	22.-
SASHIMI SERIOLE agrumes, dashi yuzu, soja, wasabi, raisins de mer	26.-
TARTARE GAMBERI & BURRATA gaspacho tomate-concombre	25.-
TATAKI THON A LA FLAMME sauce sésame, citron vert, jalapeños, jaune d'œuf confit	26.-
CALAMARETTI salsa verde, mayonnaise wasabi, panko agrumes	24.-

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenance pain : Pain maison

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Foie gras FR | Charcuterie IT

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 8.1% et service inclus | 1 CHF = 1.15 euros

PASTA & RISOTTO

RISOTTO HOMARD * pesto, feuilles de câpres, tomates confites, gel yuzu, pistaches	43.-
LINGUINE VONGOLE ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
TAGLIATELLE CRABE beurre safran crémé, ciboulette, zestes citron extra œufs de truite +4.-	34.-

POISSONS & VIANDES

GRILLÉS AU FEU DE BOIS

POULPE ENTIER purée pommes de terre, légumes, jus miso fumé, vierge citron-anchois	39.-
FILET DE BAR palourdes, aubergines, barbe de moine, jus crémé miso	39.-
POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE 1 garniture au choix, sauce beurre blanc & œufs de truite bar – daurade – maquereau 43.- sole meunière * 56.-	
ENTRECÔTE PARISIENNE déclinaison poivrons, chimichurri asiatique	40.-
CÔTE DE BOEUF MATURÉE * 2 garnitures au choix, jus de viande	<i>prix p/pers.</i> 65.-

SUPPLÉMENT GARNITURE *

frites	7.-
frites patates douces	8.-
purée pommes de terre au beurre	7.-
légumes de saison glacés & salicorne	8.-
aubergine tempura à partager, sésame, yahourt grec ail doux	11.-
salade sucrine, pickles oignons	6.-

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES * sélection Maison Bruand	19.-
COMME UN CITRON fine coque chocolat, crémeux citron, cœur coulant mûre	14.-
PROFITEROLE GLACÉ caramel, glace vanille-bourbon <u>ou</u> noisette <u>ou</u> chocolat	14.-
TOUT CHOCO brownie chocolat, mousse chocolat, ganache chocolat blanc	14.-
CAFÉ-THÉ GOURMAND CHAMPAGNE GOURMAND * 4 douceurs	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, glace vanille-bourbon <u>ou</u> noisette	10.-

*Hors offre Thefork

OCTOPUS

RESTAURANT

RAW SEAFOOD *

OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SCALLOPS carpaccio, olive oil, lemon zest	2 pces	16.-
SHRIMPS peeled, olive oil, lemon zest	3 pces	15.-
CLASSIC PLATTER 6 oysters, 4 shrimps, 2 scallops		54.-
OCTOPUS PLATTER 12 oysters, 6 shrimps, 4 scallops. tuna & seriole sashimi		120.-

STARTERS

TEMPURA ZUCCHINI FLOWER bottarga, ricotta, piquillos	22.-
SERIOLE SASHIMI dashi, yuzu, sea grapes, wasabi, soy	26.-
GAMBERI TARTARE & BURRATA tomato-cucumber gazpacho	25.-
FLAMED TUNA TATAKI sesame sauce, lime, jalapeños, confit egg yolk	26.-
SQUIDS panko, salsa verde, wasabi mayonnaise, citrus zest	24.-

*Hors offre Thefork

PASTA & RISOTTO

LOBSTER RISOTTO * pesto, caper leaves, confit tomatoes, yuzu gel, pistachios	43.-
LINGUINE VONGOLE garlic, chili, parsley, nori seaweed powder	36.-
CRAB TAGLIATELLE creamy saffron butter, chives, lemon zest extra trout roe +4.-	34.-

FISH & MEAT

GRILLED ON A WOOD FIRE

WHOLE OCTOPUS mashed potatoes, seasonal vegetables, smoked miso jus, lemon-anchovy vinaigrette	39.-
SEA BASS FILLET clams, eggplant, monk's beard, creamy miso jus	39.-
WHOLE FISH OF THE DAY 1 side dish of your choice, beurre blanc sauce & trout roe sea bass – sea bream – mackerel 43.- sole meunière * 56.-	
PARISIAN RIB STEAK peppers variation, asian chimichurri	40.-
DRY-AGED BEEF RIB * 2 side dishes of your choice, meat jus	<i>price p/pers.</i> 65.-

ADDITIONAL SIDE DISH *

french fries	7.-
sweet potato fries	8.-
buttery mashed potatoes	7.-
glazed seasonal vegetables & samphire	8.-
tempura eggplant to share, sesame, mild garlic Greek yogurt	11.-
sucrine salad, pickled onions	6.-

CHEESE & DESSERTS

CHEESES* selection by Maison Bruand	19.-
LIKE AN LEMON white chocolate shell, lemon cream, blackberry heart	14.-
FROZEN PROFITEROLE caramel, bourbon vanilla, hazelnut or chocolate ice cream	14.-
ALL CHOCOLATE chocolate brownie, chocolate mousse, white chocolate ganache	14.-
COFFEE – TEA GOURMET CHAMPAGNE GOURMET * 4 sweets	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, bourbon vanilla or hazelnut ice cream	10.-

*Hors d'œuvre Thefork