

# COW FUSION



## [ Les Tartares ]

Confectionnés par nos soins et servis avec des pommes nouvelles, beurre salé à la fleur séchée et pain croustillant. Viande de bœuf suisse, portion de 200gr env.

## [ Entrées ]

Salade verte assortie  
et ses graines torrifiées  
7\*

La surprenante soupe  
du moment  
9\*

Arancini de chèvre, tomates **NEW!**  
séchées, olives noires, basilic  
saladine et fruits de saison,  
vinaigrette maison  
17/29\*

Le tartare végétal **NEW!**  
«détox» mais pas trop...  
mousseline d'aubergines et sa ratatouille,  
oignons croustillants et en pickles  
17/29\*

Tous nos tartares de poissons  
sont disponibles en entrée  
21\*

Le traditionnel 37\*

L'italien 39\*  
tomates séchées, pignons  
torrifiés, basilic, câpres

L'espagnol 39\*  
chorizo, olives, Xerès

Le 2014 39\*  
raifort, pommes vertes, amandes  
grillées, calvados

Le 2015 39\*  
houmous, caviar d'aubergines,  
pita frit, persil, menthe, marjolaine

Le 2016 39\*  
fêta, oignon rouge, tomates,  
olives, pignons torrifiés,  
concombres, menthe

Le 2017 39\*  
cacahuètes, lait de coco, piment,  
ail, gingembre, sauce soja,  
sucre brun, coriandre

Le thaï 39\*  
coriandre, citron vert, curry rouge,  
gingembre, menthe, noix de cajou  
torrifiées

L'oriental 39\*  
menthe, ras el hanout, sumac,  
amandes grillées, huile d'argan

Le nordique 39\*  
épices boréales, noix de pécan  
torrifiées, aïrelles

Le japonais 39\*  
graines et huile de sésame, soja,  
wasabi

L'indien 39\*  
curry maison, tamarin,  
noix de cajou torrifiées

Le mexicain 39\*  
chocolat amer, piment, tequila

Le caraïbe 39\*  
chutney d'ananas maison,  
noix de coco caramélisée, Malibu,  
noix de cajou torrifiées

L'argentin 39\*  
chimichurri maison, ail, persil,  
pignons torrifiés, piment,  
champignons de Paris, huile d'olive

Le provençal 39\*  
moutarde à l'ancienne, miel et  
estragon, pignons torrifiés

Le mojito 39\*  
rhum, menthe, citron vert, tomates,  
noix de cajou torrifiées, baies roses

Le truffé 40\*  
huile de truffe blanche, copeaux  
de parmesan

L'écossais 41\*  
au fameux whisky «Lagavulin»  
single malt

## [ Grill ]

Servis avec légumes.

Entrecôte parisienne 38\*

Filet de bœuf de nos alpages 48\*

Sauce à choix  
beurre de saison  
sauce aux champignons

Garniture à choix  
frites maison  
pommes-de-terre nouvelles

[ + ]

Frites maison & sauces maison 7\*

### Allergènes

Nous vous donnons volontiers des informations  
détaillées sur la présence possible  
d'allergènes dans nos mets

### Provenances

Daurade: Grèce / Saumon: Norvège-Écosse  
Bœuf, porc, poulet et pain: Suisse

## [ Burgers ]

Confectionnés par nos soins et servis avec  
frites maison et salade verte. Buns au maïs.

Le César burger

filet de poulet croustillant, mayonnaise  
au parmesan-citron, laitue romaine  
28\*

Le pulled pork façon burger

(servi dans un pain baguette)  
effiloché de porc en cuisson lente,  
sauce barbecue  
et coleslaw de choux rouges  
28\*

Le Cow burger

viande de bœuf, oignons caramélisés,  
gruyère, iceberg, tomates,  
mayonnaise fumée  
28\*

Le végétal burger

galette végétarienne,  
mayonnaise miel-moutarde-estragon,  
pickles d'oignons rouges  
26\*

Confectionnés par nos soins et servis  
avec une salade verte assortie, beurre salé  
à la fleur séchée et pain croustillant.

Le tartare de saumon  
«Daniel» 21/36\*  
échalote, crème aigre gingembre  
et ciboulette

Le tartare de saumon  
«Renan» 21/36\*  
goyave, jus de citron, aneth,  
oignon rouge, noix du Brésil

Le tartare de saumon  
«Nico(w)» 2.0 21/36\*  
jus de citron, lait de coco,  
oignon rouge, guacamole pimenté

Le tartare de daurade 21/36\*  
mangue, pommes vertes,  
oignon rouge, vanille, poivre de  
cayenne

Le tartare végétal «détox» **NEW!**  
mais pas trop... 17/29\*  
mousseline d'aubergines et  
sa ratatouille, oignons croustillants  
et en pickles