

Piazza Del gusto

COCKTAILS & EFFERVESCENTS

- Aperol Spritz 15cl CHF 26.-
Aperol, Eau Gazeuse, Champagne
- Hugo 15cl CHF 26.-
Champagne, Menthe, Eau Gazeuse, Fleur De Sureau, Citron Vert, Concombre
- Virgin Mojito (Sans alcool) CHF 17.-
Menthe Fraiche, Citron Vert, Ginger Ale, Cassonade
- Malouin (Sans alcool) CHF 17.-
Orange, Mangue, Citron Vert, Grenadine
- Kir 10 cl CHF 10.-
Crème De Cassis, Vin Blanc
- Kir Royal 10 cl CHF 21.-
Crème De Cassis, Champagne
- Prosecco Zonin Ultra Brut 1dl CHF 12.-
- Laurent Perrier Brut 1dl CHF 19.-
- Laurent Perrier Cuvée Rosée CHF 29.-

SODAS & JUS DE FRUITS

- Pepsi, Pepsi Max, Mirinda ... 33cl CHF 7.50.-
- Perrier 33cl CHF 8.-
- Jus de pommes Ramseier CHF 10.-
- Schweppes 20cl CHF 6.50.-
(Tonic, Lemon, Ginger Ale)
- San Bitter 10cl CHF 6.50.-
- Jus de Fruits Frais 20cl : CHF 10.-
(Orange, Pamplemousse, Citron)
- Jus de Fruits 20cl : CHF 6.50.-
(Abricot, Pêche, Poire, Ananas, Mangue, Pomme, Banane, Tomate)

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

- Chasselas Domaine des Lolliets 2016 CHF 8.-
- Villa Antinori Bianco CHF 9.-
Marchesi Antinori, Toscane 2016
- Petite Arvine Gérald Clavien 2015 CHF 14.-
- Soleil de Plaisir CHF 10.-
Domaine des Graves, Athenaz 2016
- Minuty Prestige CHF 12.-
Côte de Provence AOC 2016
- Etna Rosato CHF 12.-
Tenuta Delle Terre Nere, Sicile 2015

VINS ROUGES

- Brancaia Tre CHF 9.-
Podere Castellina in Chianti 2015
- Noir Combe CHF 12.-
Domaine des Graves, Athenaz 2015
- Villa Antinori Rosso CHF 13.-
Marchesi Antinori, Toscane 2015

BIERES

- Calvinus, Heineken, Carlsberg, Corona, Guinness, Erdinger Blanche 33cl CHF 14.-
- Ichnusa, Menabrea 33cl CHF 9.-
- Feldschlössen (Sans alcool) 33cl CHF 11.-
- 1664 33cl CHF 12.-

CAFES & THES

- Ristretto, Espresso (Macchiato), Café CHF 7.-
- Double Espresso, Renversé, Capuccino, Café Latte / Macchiato CHF 8.-
- Chocolat chaud, Thé, Infusions CHF 8.50.-
- Thé menthe fraîche CHF 9.50.-

A PARTAGER

- Dips de légumes, sauce cocktail CHF 9.-
Vegetable Dips, cocktail sauce
- Guacamole maison, nachos CHF 15.-
Homemade guacamole, nachos
- Queues de gambas panées, sauce aigre douce CHF 14.-
Breaded prawns, sweet & sour sauce
- Saumon fumé, pain et crème acidulée CHF 25.-
Smoked salmon, bread, sour sauce
- Viande séchée du Valais, cornichons, pain de seigle Valaisan CHF 32.-
Dried meat, pickles, bread

PLATS A LA CARTE

- Salade César *Caesar salad*
Au poulet *with chicken* CHF 32.-
Aux gambas *with prawns* CHF 35.-
- Tartare de bœuf, frites, salade CHF 47.-
Beef tartare, French fries, and green salad
- Fusilli al Torchio della casa :
Sauce tomate, basilic frais CHF 25.-
Tomato sauce, fresh basil
All'arrabbiata / Bolognaise CHF 25.- / CHF 28.-
- Pizza Margherita bio, roquette CHF 24.-
Organic Margherita pizza, rocket salad
- Pizza 4 fromages *four-cheese pizza* CHF 26.-

SANDWICHES & BURGERS

- Club sandwich, chips de bacon CHF 32.-
- Croque-Monsieur / Madame CHF 28.-
- Beef Burger / Cheeseburger Métropole CHF 39.-
- Veggie Burger (Gluten free) CHF 32.-
- Garniture au choix *Choice of garnish* : Pommes frites *French fries* / Salade verte *green leaves salad* / Coleslaw

DESSERTS

- Salade de fruits de saison *Seasonal fruits salad* CHF 13.-
- Tartelette au choix *Choice of Tartlet* / Entremet au chocolat *Chocolate entremet* / Tiramisu CHF 15.-
- Pot de glace du jour *Pot of Ice Cream* CHF 9.-

LES TRADITIONNELS MEZZES

المزة التقليدية

MEZZES FROIDS Servis avec du pain libanais

المزة الباردة تقدم مع الخبز اللبناني

- Hommos CHF 22.-
الحمص
- Moutabbal CHF 26.-
متبل
- Taboulé libanais CHF 22.-
التبولة اللبنانية
- Feuilles de vignes végétariennes CHF 22.-
(8 pièces) *محشي ورق عنب (نباتي) 8 قطع*

MEZZES CHAUDS

المزة الساخنة

- Falafels croustillantes, sauce tahina CHF 40.-
فلافل مقرمشة ، صلصة طحينة
- Kebbe rôtis sauce tahina CHF 37.-
(5 pièces) *كبة مشوية ، صلصة طحينة 5 قطع*

NOS PLATS LIBANAIS

لدينا الأطباق اللبنانية

Servis avec du riz aux épices et salade verte

تقدم مع سلطة خضراء وأرز مع التوابل

Toutes nos viandes sont certifiées 

جميع اللحوم لدينا معتمدة 

- Brochettes de Kofta grillées CHF 47.-
أسياخ كفتة مشوية
- Brochettes de Chich Taouk CHF 47.-
à la plancha *أسياخ شيش طاووق على بلانشا*
- Carré d'agneau bio rôti au cumin CHF 56.-
رف من لحم الضأن الحيوي مشوي مع الكمور

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy.

Provenance des viandes et poissons: Bœuf: Suisse, Italie / Veau: Suisse, Italie / Agneau: Suisse / Bar: France

Meat origin: Beef: Switzerland, Italy / Veal: Switzerland Italy / Lamb: Switzerland / Sea bass