







# Carte


BLEU  
LEZARD  
RESTO'BAR & CLUB

# Hiver







## entrées

-  Foie gras poêlé minute servi sur son pain d'épice, chutney aux pommes et poires, bouquet de salade
-  Autour de la carotte et son œuf parfait
-   Tofu bio suisse mariné aux tomates séchées et olives noires, cuit en feuille de bananier, lentilles corailles au lait de coco et coriandre
-  Os à moelle persillé à la fleur de sel et son pain de campagne toasté
-  Soupe de poisson de roche, rouille maison, gruyère et croutons à l'ail











## salades

- Bergère** 26.-  
Croustillant de chèvre, betteraves crues et cuites à l'huile de noix sur un lit de légumes croquants
-  **César** 26.-  
Poulet, laitue, croûtons à l'ail, tomates cerise, copeaux de parmesan, œuf parfait et sauce césar classique

## Poke Bomb

-   **Aquæ** 28.-  
Riz sauvage, algues marinées à la spiruline, saumon mi-cuit aux 2 sésames, gingembre confit et avocat
-   **Lézard** 27.-  
Riz vénéré, poulet au curry, gingembre et citron kéfir, avocat, copeaux de coco et coriandre fraîche
-   **Dehli's** 28.-  
Riz basmati parfumé, patate douce aux épices tandoori, tofu mariné, noix de cajou torréfiées, menthe et fruits secs






## tartares

-   **Classique** *relevé ou poêlé sur demande* 30.-  
Viande de bœuf, échalotes, câpres, cornichons, persil, ketchup, moutarde et cognac
-   **Asiatique** 32.-  
Dés de saumon, sauce soja, oignon nouveau, duo de sésame et gingembre, crème au wasabi
-   **Exotique** 34.-  
Dés de noix de saint-jacques et saumon au citron vert, poivrons multicolores, ciboulette et coulis de fruit de la passion
-   **Dégustation** 34.-  
Une dégustation de nos trois tartares
-   **XXL** *pour les grandes faims* 42.-  
Le Classique, l'Asiatique ou l'Exotique avec garniture à volonté


Garnitures:

Toasts, country fries, beurre et bouquet de mesclun (pain sans gluten sur demande)







## Viandes et Poissons

-  **Duo de noix de saint-jacques et gambas sauvages** 42.-  
servi en coquille, fondue de poireaux à la truffe, pommes de terres vitelotte rôties en croûte de sel
-   **Epaule d'agneau confite 7h à l'orientale** 36.-  
semoule aux fruits secs et noix de cajou torréfiées, jus de cuisson au cumin
-  **Pavé de saumon de Norvège servi mi-cuit** 36.-  
risotto au safran et courgettes, beurre blanc au champagne
-  **Filet de bœuf et son foie gras poêlé façon Rossini** 45.-  
pommes purée au parfum de truffe, déclinaison de carottes, jus de viande au vin rouge

## Coin végété et risotto

-  **Risotto safrané aux tomates séchées et courgettes** 29.–  
olives taggiasches et piment d'espelette
- Tagliatelles fraîches à la tapenade de truffe noire** 28.–  
butternut rôtie au romarin et pousses d'épinard

## Douceurs

-  **Café ou thé gourmand** 12.–
- Mœlleux au caramel et chocolat blanc,** 13.–  
**compote de pommes et poires, glace au choix**
- Madeleines croustillantes au miel bio, sauce chocolat** 11.–  
**madong de Papouasie, chantilly maison et glace au**  
**choix**
- Sablé breton aux pommes confites à la vanille, cré-** 11.–  
**meux au citron jaune et sorbet au choix**
-   **Glaces et sorbets**  
1 boule : 5.– / 2 boules : 9.50 / 3 boules : 12.–  
chantilly, amandes grillées ou éclats de chocolat : 0.50  
Williamine ou Abricotine : 7.–
-  **Glaces :** vanille, caramel beurre salé, banane caraméli-  
sée, confiture de lait, thé vert matcha, noix de pécan
-   **Sorbets :** chocolat noir, mangue, mûre, citron vert,  
pomme redlove, mojito

### ENFANTS

Nous proposons un choix varié de plats adaptés pour les enfants jusqu'à 12 ans. Notre staff vous renseignera.

### PROVENANCES








Les provenances sont indiquées dans le restaurant

### INTOLÉRANCES





Vos intolérances alimentaires ne doivent pas gêner votre repas: les icônes vous guident et notre staff est à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.

Nous vous proposons volontiers du pain sans gluten pour accompagner vos tartares et burgers et pour accompagner votre repas une rafraîchissante bière française bio et sans gluten la Daura!

## Burgers et Wraps

-   **Lézard** 28.–  
Pain bun artisanal, viande hachée de bœuf, oignons rouges confits, bacon, foie gras, roquette à la truffe et sauce moutarde
-   **Américain** 26.–  
Pain bun artisanal, viande hachée de bœuf, oignons caramélisés, tomates, lard, cheddar et sauce barbecue maison
-  **Agneau** 27.–  
Agneau confit à l'orientale servi dans une galette, patate douce rôtie aux épices tandoori, iceberg, coriandre et basilic thai, sauce yaourt au cumin
-   **Double Trouble** 36.–  
Le Lézard avec double steak et country fries et salade à volonté  
*Garnitures: country fries et mesclun,  
(pain sans gluten sur demande)*

Plats dont les ingrédients ne contiennent pas les allergènes suivants\*:

-  **EN NOIR**  
sans produits laitiers
-  **EN BLEU**  
sans produits laitiers (sur demande plat adaptable)
-  **EN NOIR**  
sans gluten
-  **EN BLEU**  
sans gluten (sur demande plat adaptable)

\* Attention malgré tous nos efforts le risque de contamination avec du gluten, des produits laitiers ou tout autre allergène est possible.