



*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

Grains 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.

Nos caviars sont servis accompagnés de blinis,
blanc et jaune d'œuf, câpres, crème au raifort, oignons et persil

*Our caviars are served with blinis, egg white and egg yolk,
caper, horseradish cream, onions and parsley*

L'origine de nos caviars est garantie par nos fournisseurs
The origin of our caviar is guaranteed by our suppliers



Gluten free dish // Plat sans gluten



Dairy free dish // Plat sans produits laitiers








Vegan and vegetarian Dish // Plat végétarien



Denotes a favourite signature dish of Mrs T, our Founder and President

Desserts

 « Cheesecake » américain <i>Bea's American "Cheesecake"</i>	23.-
Crème brûlée	23.-
Tarte fine aux pommes, glace vanille <i>Thin apple tart, vanilla ice cream</i> (15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)	23.-
Moelleux au chocolat, glace caramel <i>Chocolate "Fondant", caramel ice cream</i> (15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)	23.-
 Glace vanille et nid d'abeille croquant <i>Honeycomb ice cream</i>	23.-
Assiette de fruits de saison <i>Fresh fruit platter</i>   	25.-



Entrées / Starters

Assiette de houmous maison et pain pita <i>Homemade hummus served with pita bread</i> 	21.-
 Méli-mélo de salade, légumes crus et cuits <i>Seasonal tossed salad</i>   	36.-
Tomate burrata et basilic <i>Tomato, burrata Mozzarella and basil</i> 	32.-
 Saumon d'Écosse fumé, coulis de betterave <i>Scottish smoked salmon, beetroot coulis</i> 	39.-
Cocktail de crevettes cuisinées maison <i>Prawn cocktail</i>  	43.-
Foie gras, coulis de mûre et pain brioché <i>Duck foie gras, blackberry jelly and homemade brioche</i>	43.-
Salade César au poulet* <i>Chicken Caesar salad</i>	38.-
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan <i>Beef carpaccio, Parmesan and arugula salad</i> 	37.-
Pata Negra et fromage Manchego <i>Pata Negra ham and Manchego cheese</i> 	42.-

Sandwiches

Club sandwich	39.-
Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites <i>Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries</i> 	
Club sandwich royal	56.-
Avocat, saumon fumé, homard et salade <i>Salad, avocado smoked salmon and lobster</i> 	
Hamburger ou cheeseburger, frites	36.-
Léopard steak sandwich	39.-
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	32.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto <i>Tomato and basil, arrabbiata, Bolognese or pesto sauce</i>	
Risotto aux asperges  	37.-
<i>Asparagus risotto</i>	






Origin of fish: Sole from the French Brittany coast, Salmon from Scotland
Prawns from Bangladesh and lobster from France

Origin of meat: Beef, veal, poultry and eggs from Switzerland

Poissons / Fishes

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

Viandes / Meats

Escalope de veau viennoise	69.-
Salade roquette, tomates cerise et frites <i>Bread crumbed veal escalope, arugula salad, cherry tomatoes and French fries</i>	
Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes	80.-
<i>Beef fillet, gravy, French fries and vegetables</i> 	
Suprême de volaille, pommes de terre et légumes	42.-
<i>Chicken breast, ratte potatoes and vegetables</i> 	
 Chicken curry, riz basmati, papadum et chutney	49.-
<i>Basmati rice, papadum and mango-aubergine chutney</i>	
Tartare de bœuf coupé au couteau	59.-
Frites, salade verte et toasts brun <i>Hand chopped steak tartare, salad, French fries and toasted brown bread</i>  	

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

*If you require information on the allergen content of our food
please ask a member of staff and they will be happy to help you*