

Le Loti

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS SIGNATURE 28.-

TROPICAL TANGO

Cachaça poivre de Jamaïque, Pisco, mangue, pitaya, mate, CO2

Jamaican pepper Cachaça, Pisco, mango, pitaya, mate, CO2

SANGRE Y ARENA

Tequila reposado, Macalan 12, Vermouth doux, orange et pamplemousse, soda cerise

Tequila reposado, Macalan 12, sweet Vermouth, orange and grapefruit, cherry soda

MANA

Rhum, banane flambée, vanille, tonka, citron

Rum, flambéed banana, vanilla, tonka, lemon

SMOKY MASSALA

Whisky tourbé, miel, curcuma, massala chaï, citron

Peated Whisky, honey, turmeric, massala chaï, lemon

OLYMPE

Metaxa, Ouzo, sirop de vin blanc, citron

Metaxa, Ouzo, white wine syrup, lemon

AEGEAN SKY

Gin Kb 42, spiruline bleue, sour grape, masthia, tonic Aegean

GKb 42 Gin, blue spirulina, sour grape, masthia, Aegean tonic

GAZPACHO GIMLET

Gin Mare, Cordial de tomate cerise, distillat de pan con tomato, huile d'olive basilic

COCKTAILS SANS ALCOOL 18.-

KUNG-FU PANDA

Gin 00, pandan, thé geinmaïcha, verjus, eau de coco

Gin 00, pandan, geinmaïcha tea, verjus, coconut water

BISSAP FIZZ

Sirop Bissap, ananas frais, gingembre, passion, kombucha hibiscus

Bissap syrup, fresh pineapple, ginger, passion fruit, hibiscus kombucha

COCKTAILS CLASSIQUES

LA RÉSERVE 28.-

LRG EXPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café, Café infusé à froid, Amaro

Vodka, coffee liquor, cold brew coffee, Amaro

LRG SPICY MARGARITA

Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, citron vert

Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, lime

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

10 CL

Michel Reybier, Brut 1^{er} Cru

26.-

Jeeper brut Rosé

27.-

Laurent-Perrier, Heritage

39.-

Étienne Calsac « Les Rocheforts »
Blanc de Blancs, Extra Brut

42.-

Laurent-Perrier, Grand Siècle n°26 Brut

85.-

VINS BLANCS

10 CL

2023 Fendant « Trémazières »

Simon Maye & fils

23.-

2022 Les Pagodes de Cos Blanc,
Bordeaux

30.-

2023 « Eclat de Calcaire »,
Pierre-Vincent Girardin, Bourgogne

29.-

2021 Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc,
Domaine De La Vougeraie, Bourgogne

79.-

2019 Cos D'Estournel blanc,
Bordeaux

59.-

2021 Rêze du Haut Plateau,
Steve Bettschen

42.-

VINS BLANCS MOELLEUX

10 CL

2010 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,
Domaine Hétszölö, Hongrie

25.-

2008 Château D'Yquem,
1er cru supérieur, Sauternes

145.-

VIN ROSÉ

10 CL

2023 Côtes-de-Provence,
Château La Mascaronne

15.-

VINS ROUGES

10 CL

2021 Cabernet Franc,
Domaine d'Esize, Christophe Bosson

27.-

2011 Château Cos Labory,
St Estèphe

28.-

2014 Les Pagodes De Cos,
Saint-Estèphe, Bordeaux

25.-

2021 Crozes-Hermitage,
Domaine des Lises, Vallée du Rhône

27.-

2022 Santenay « Bievieux »
Alvina Pernot, Bourgogne

35.-

2020 Gevrey-Chambertin « Ma Cuvée »
Arnaud Mortet

75.-

2019 testamatta Bibi Graetz
Toscana

65.-

2012 Cos D'Estournel,
2^{ème} Grand Cru Classé, Bordeaux

65.-

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques
Our cocktails could contain allergenic products as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus.
All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included.

NOS CLASSIQUES · OUR CLASSICS

SERVICE CONTINU DE 11H00 À 00H00 · SERVICE FROM 11AM TO MIDNIGHT

TAPAS

Accras de morue, sauce Pili-Pili <i>Cod accras, Pili-Pili sauce</i>	18.-
Finger croque truffé ♡ <i>Truffle croque monsieur</i>	24.-
Jambon ibérique « Bellota-Bellota », pain aux tomates, huile vierge <i>Iberian ham « Bellota-Bellota », tomato bread, extra virgin olive oil</i>	32.-

CAVIAR SELECTION Maison « Prunier & Caviar house »	
Osciètre supérieur - 30 gr ou 50 gr	180.-/300.-
Beluga Huso Huso - 30 gr	390.-
Servi avec crème, citron & blinis <i>Served with cream, lemon and blinis</i>	

Velouté de saison ♡ <i>Seasonal velouté</i>	26.-
Salade de pousses d'épinards ♡ Haricots verts, truffe noire, parmesan, miso <i>Baby spinach, green beans, black truffle, parmesan, miso</i>	38.-
Stracciatella di bufala, truffe ♡ <i>Stracciatella di bufala, truffle</i>	42.-
Salade César, volaille ou gambas <i>Caesar salad, poultry or prawns</i>	44.-
Tartare de bœuf, croustillant au paprika fumé, frites <i>Beef tartar, crispy smoked paprika, fries</i>	36./58.-
Cheeseburger, lard fumé, gruyère Suisse, frites <i>Cheeseburger, bacon, Swiss gruyère, fries</i>	48.-
Penne All' Arrabbiata - Tomate, piment, olives Taggiasche ♡ <i>Penne All' Arrabbiata - Tomato, chili, Taggiasche olives</i>	44.-
Pavé de bar, garniture au choix <i>Seabass fillet, side of your choice</i>	68.-
Milanaise de veau Suisse, parmesan, citron, garniture au choix <i>Swiss veal milanese, parmesan, lemon, side of your choice</i>	68.-
Garniture au choix : frites, riz, purée, légumes ♡ <i>Side of your choice : fries, rice, mashed potatoes, vegetables</i>	

SÉLECTION DE DESSERTS

Moelleux chocolat, glace vanille grillée <i>Chocolate lava cake, grilled vanilla ice cream</i>	25.-
Millefeuille, pistache de Bronte <i>Millefeuille, Bronte pistachio</i>	23.-
Profiteroles, glace vanille grillée, chocolat Grand Cru Suisse <i>Profiteroles, grilled vanilla ice cream, Grand Cru Swiss chocolate</i>	22.-
kiwi, citron vert, menthe 🌿 🍷 ♡ <i>Kiwi, lime, mint</i>	22.-
Tarte fraise, framboise, basilic <i>Strawberry tart, raspberry, basil</i>	22.-
Vacherin rhubarbe, verveine, glace yaourt 🌿 <i>Rhubarb vacherin, lemon verbena, yogurt ice cream</i>	22.-

La liste des allergènes est disponible sur demande.

The list of allergens is available on request.

Sans gluten. 🌿 sans lactose. 🍷 végétarien. ♡

Gluten free. 🌿 lactose free. 🍷 vegetarian. ♡

AFTERNOON TEA

TOUS LES JOURS DE 15H À 18H · *AFTERNOON TEA DAILY FROM 3PM TO 6PM*

Assortiment de pâtisseries maison, scones tièdes avec double crème de la Gruyère, et finger sandwiches.

A selection of homemade pastries, warm scones with Gruyère double cream, and an assortment of finger sandwiches.

Le Classique, avec sélection de nos thés Artisans Biologiques 50.-
Classic, with a selection of our Artisan Organic teas

Le Pétillant, servi avec une coupe de champagne Michel Reybier 65.-
Sparkling - served with a glass of Michel Reybier champagne

SÉLECTION DE THÉS CHANOYU

14.-

THÉS NOIRS · *BLACK TEA*

English Breakfast N°1 BIO – Corsé, boisé, aromatique / *Full bodied, woody, aromatic*

Sir Earl Grey N°4 BIO – Délicat, notes de bergamote / *Delicate, bergamot flavor*

Darjeeling First Flush BIO – Végétal, notes florales / *Vegetal, flowery*

THÉS VERTS · *GREEN TEA*

Love Mint N°12 BIO – Végétal et mentholé / *Vegetal and minty*

Japanese Sencha Summer BIO – Herbacé et iodé / *Herbal and iodized*

Geinmaicha N°23 BIO – Herbacé, riz, noisettes / *Herbal, rice, hazelnuts Organic*

Green Jasmin N°13 – Désaltérant et floral / *Refreshing and flowery*

THÉ BLANC · *WHITE TEA*

Aiguille d'Argent BIO – Notes végétales et parfum de roses / *Vegetal touch, roses perfume*

THÉS FUMÉS · *SMOKED TEA*

Sweet Havana Smokey BIO – Notes de vanille et whisky / *Vanilla and whisky touch*

Blue Havana – Notes de bois et d'épices / *Wood and spicy touch*

INFUSIONS · *HERBAL TEA*

Alpine Dream N°48 BIO – Relaxant, mélisse, mauve / *Relaxing, lemon balm, mauve*

Rooibos Holly Night – Cannelle, orange, vanille / *Cinnamon, orange, vanilla*

Cinnamon Frost – Pomme, cannelle, fruits rouges / *Apple, cinnamome, red berries*



Agriculture biologique / *Sustainability Certified*