

Lobster & Co.

ENTREES

Croc'Ster 15.
Croque-monsieur au homard canadien, carpaccio de truffe et gruyère suisse

Supplément **XXL**, servi avec sa salade +15 frs

Bisque de homard 10.
Soupe de homard breton accompagnée de croûtons et de gruyère suisse

PLATS

Lobster Roll 25.
Pain brioché toasté au beurre citronné, homard canadien, céleri, mayonnaise, salade sucrine, pickles d'oignons rouges

Supplément **XXL** +15 frs

Mimosa Roll 22.
Pain brioché toasté au beurre citronné, saumon fumé, oeuf mimosa truffé, salade sucrine, concombre

Lobster Fettuccine 29.
Pâtes fraîches artisanales, homard canadien, sauce marinière, pignons de pin, parmesan

Lobster Caesar Salad 25.
Salade iceberg, homard canadien, sauce Caesar maison, radis, pommes, croûtons, copeaux de parmesan, toasts

SIDES

Coleslaw Maison ou Chips à la Truffe 5.

DESSERT

Brioche Perdue 10.
Accompagnée au choix de nutella, caramel beurre salée ou sirop d'érable et de noix de pécan ou de noisettes pralinées

Pavlova 9.
Meringue, double crème, framboises

BOISSONS

Thé froid, Citronnade ou Ginger Beer maison - 50cl 5.

Eau minérale Valser - 50cl 5.

BIERES

	33cl	50cl
Valaisanne Bière de Cave	6.	9.
Blue Moon Belgian White	6.	9.

COCKTAILS

Pimm's : liqueur Pimm's, Ginger ale, citron vert, concombre, menthe 12.

London Mule : gin premium, ginger beer maison, jus de citron vert, angostura 18.

Berry Collin's : gin premium, tonic, citron vert, sirop de fraise 18.

VINS

	12cl	75cl
Blanc : Pinot Blanc Le Prieuré 2018 - AOC Genève	7.	40.
Chardonnay La Dîme 2018 - AOC Genève	7.	40.
Torrentés Ojo de Agua Dieter Meier 2019 - BIO Argentine	7.	45.
Petite Arvine QV intime 2019 - Vin de pays		69.

Rosé : Domaine de Marchandise - AOC Côtes de Provence 7. 40.

Rouge : Malbec Puro Dieter Meier 2019 - BIO Argentine 8. 49.

CAFE / THE 4.