

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

Krousi Krab 13.
Croque-monsieur au crabe des neiges russe, gruyère suisse, oignon cebette, graines de tournesol et zeste de citron vert

Poulpe Patate 15.
Poulpe, pomme de terre en persillade, olives de kalamata, cacahouètes grillées

PLATS

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

Supplément **XXL** +15 frs

King Roll 22.
Pain brioché toasté au beurre citronné, crabes des neiges, fenouil, mayonnaise
À la sriracha, salade sucrine, radis

Lobster Bowl 29.
Riz vinaigré, homard canadien, sauce poche maison, avocat, concombre, carottes râpées, betterave chioggia, fèves edamames

Lobster Caesar Salad 29.
Salade iceberg, homard canadien, sauce Caesar maison, radis, pommes, croûtons, copeaux de parmesan, toasts

SIDES

Coleslaw Maison ou **Chips à la Truffe** 5.

DESSERT

Key Lime Cheesecake 10.
Cheesecake maison citron vert et spéculos

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 Blonde	6.	9.
Blue Moon Belgian White	6.	9.

COCKTAILS

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

Spritz : Aperol, Prosecco, eau pétillante, orange 12.

Hugo : liqueur de sureau St Germain, Prosecco, jus de citron vert 15.

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.

Gin Tonic : gin premium, tonic 15.

Mojito : rhum ambré, menthe, citron vert, eau pétillante, angostura 15.

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.