

# Lobster & Co.

## ENTREES

**Croc'Ster** 16.  
Croque-monsieur au homard canadien, carpaccio de truffe et gruyère suisse

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

**Bisque de Homard** 11.  
Bisque de homard , gruyère , double crème , crouton .

## PLATS

**Lobster Roll** 27.  
Pain brioché toasté au beurre citronné, homard canadien, céleri, mayonnaise, salade sucrine, pickles d'oignons rouges

Supplément **XXL** +15 frs

**Pulled Pork Grilled Cheese** 20.  
Effiloché de porc suisse confit 12h, cheddar, pickles de jalapenos maison

**Lobster Fettuccine** 30.  
Pâtes artisanale , homard canadien , sauce marinière maison , tomate cerise , parmesan , pignon de pin .

**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.

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

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

CAFE / THE 4.

# Lobster & Co.

## STARTERS

**Croc'Ster** 16.  
French Croque-monsieur with Canadian lobster, truffle and Swiss cheese

Extra charge **XXL**, served with salad +15 frs

**Lobster Bisque** 11.  
Lobster Soup, Swiss cheese, double cream, croutons

## DISHES

**Lobster Roll** 27.  
Brioche bread toasted with lemon butter, Canadian lobster, French mayonnaise, celery, pickled red onions, salad

Extran charge **XXL** +15 frs

**Pulled Pork Grilled Cheese** 20.  
Pulled pork, cheddar, jalapeños pickles

**Lobster Fettuccine** 30.  
Artisanal pasta, Canadian lobster, home made marinière salsa, cherry tomatoes, Parmesan cheese, pine nuts

**Lobster Caesar Salad** 29.  
Iceberg salad, Canadian lobster, home made caesar salsa, croutons, Parmesan Cheese, apple, radishes, toasted bread

## SIDES

**Home made Coleslaw or Truffle Crisps** 5.

## DESSERTS

**Key Lime Cheesecake** 10.  
Home made Cheesecake with lime and spéculos

**Pavlova** 9.  
Meringue, double cream, raspberries

## DRINKS

Home made Iced Tea, Lemonade or Ginger Beer - 50cl	5.
Mineral water Valser - 50cl	5.

## BEERS

	33cl	50cl
Valaisanne Blonde	6.	9.
Blue Moon Belgian White	6.	9.

## COCKTAILS

Pimm's : Pimm's liquor, Ginger ale, lime, cucumber, mint	12.
Spritz : Aperol, Prosecco, sparkling water, orange	12.
Hugo : St Germain liquor, Prosecco, lime juice	15.
London Mule : premium gin, home made ginger beer, lime juice, angostura	18.
Berry Collin's : premium gin, tonic, lime, strawberry sirup	18.
Gin Tonic : premium gin, tonic	15.
Mojito : rum, mint, lime, sparkling water, angostura	15.

## WINES

		12cl	75cl
White :	Pinot Blanc Le Prieuré 2018 - AOC Genève	7.	40.
	Chardonnay La Dîme 2018 - AOC Genève	7.	40.
Rosé :	Domaine de Marchandise - AOC Côtes de Provence	7.	40.
Red :	Malbec Puro Dieter Meier 2019 - BIO Argentine	8.	49.

## COFFEE / TEA

4.