



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 dishes, please ask a member of staff and they will be happy to help you

L'information sur l'origine des viandes et des poissons servis au Léopard Bar est disponible auprès de notre équipe de service

Information on the origin of meats and fish served in the Leopard Bar is available from our service team

Mets servis jusqu'à 01h30
Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

MENU SUSHIS

SASHIMIS 4 pièces

THON GRAS (ventrèche) / Fatty Tuna	36.-
THON ROUGE / Bluefin Tuna	34.-
SAUMON / Salmon	29.-
SÉRIOLE / Amberjack	32.-
SAINT JACQUES / Scallops (selon disponibilité)	30.-

NIGIRIS 2 pièces

TORO (ventrèche) / Fatty tuna	30.-
ABURI TORO / Toro lightly grilled	36.-
THON ROUGE / Bluefin tuna	32.-
SAUMON / Salmon	20.-
ABURI SAUMON / Salmon lightly grilled	26.-
SÉRIOLE / Amberjack	30.-
ANGUILLE / Eel	28.-
OURSIN / Sea Urchin (selon disponibilité)	38.-
WAGYU BEEF	44.-

MAKIS & URAMAKIS 6 pièces

MAKIS TRADITIONNELS

THON ROUGE / Bluefin tuna	30.-
SAUMON / Salmon	30.-
SAUMON & AVOCAT / Salmon & avocado	30.-
AVOCAT / Avocado	24.-
CONCOMBRE / Cucumber	24.-

URAMAKIS SIGNATURE

URAMAKI AU CRABE FRIT / Soft shell crab	48.-
URAMAKI AU SAUMON ET TOPPING FOIE GRAS / Salmon and foie gras	52.-

CALIFORNIA ROLL

CRABE AVOCAT / Avocado and crab California roll	48.-
---	------

DESSERTS

CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES American cheesecake and red fruit coulis	23.-
---	------

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL Chocolate fondant, caramel ice cream	23.-
--	------

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE Apple tart, vanilla ice cream	23.-
---	------

TIRAMISU	23.-
----------	------

SORBETS, (VG, DF, GF) : Par parfum / Per scoop Orange sanguine, fruits rouges, pomme verte, ananas, citron, coco Blood orange, red fruits, green apple, pineapple, lemon, coconut	6.-
---	-----

GLACES / Ice cream (GF) : Par parfum / Per scoop Vanille, chocolat, caramel, café, yaourt Vanilla, chocolate, caramel, coffee, yoghurt	6.-
--	-----

Tous nos desserts sont préparés à la minute
Le temps de préparation est d'environ 15 minutes
All our desserts are prepared "à la minute"
Preparation time is around 15 minutes

POISSONS

PAVÉ DE BAR, RIZ ET LÉGUMES (GF) 54.-
Sea bass steak, rice and vegetables

VIANDES

VIENNOISE DE VEAU, FRITES, SALADE DE ROQUETTE 69.-
Viennese veal cutlet, arugula salad, cherry tomato and fries

FILET DE BŒUF, JUS DE VEAU, FRITES ET LÉGUMES (GF) 82.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables

PÂTES ET RISOTTO

PÂTES ORECCHIETTE / Orecchiette pasta 33.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognese
Tomato and basil, arrabiata, Bolognese

ORECCHIETTE CACIO E PEPE AROMATISÉES À LA TRUFFE (V) 48.-
Orecchiette pasta cacio e pepe flavored with truffle

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO 42.-
Portobello mushrooms risotto

(V) Vegetarian dish/Plat végétarien
(GF) Gluten-free dish/Plat sans gluten
(DF) Dairy-free dish/Plat sans produits laitiers

CRISPY RICE & TARTARE 4 pièces

RIZ FRIT ACCOMPAGNÉ DE SON TARTARE DE THON 38.-
Crispy rice with tuna tartare

RIZ FRIT ACCOMPAGNÉ DE SON TARTARE D'AVOCAT 28.-
Crispy rice with avocado tartare

SALADE JAPONAISE

SALADE D'ALGUES AU CRABE 32.-
Seaweed salad with crab meat

SÉLECTION OKANE Plateau 18 pièces 160.-

2 makis thon rouge, 2 makis saumon, 2 makis avocat
2 nigiris toro, 2 nigiris sérieole, 2 nigiris anguille
3 uramakis crabe mou, 3 California rolls

SÉLECTION SHIROGANE Plateau 40 pièces 360.-

4 sashimis thon gras, 4 sashimis sérieole
4 nigiris aburi toro, 4 nigiris aburi saumon,
4 nigiris anguille, 4 makis thon, 4 makis saumon-avocat,
6 uramakis saumon-foie gras, 6 California rolls

Tous nos plats Sushis sont préparés à la minute, du mardi au samedi
Le temps de préparation est d'environ 25 minutes
All our dishes are prepared "à la minute" from Tuesday to Saturday
Preparation time is around 25 minutes

CAVIARS

BELUGA PRUNIER (50g) 850.-
Beluga Prunier

CAVIAR PRUNIER D'AQUITAINE, FRANCE (50g) 245.-
Aquitaine Caviar Prunier from France

Ces caviars sont servis accompagnés de blinis,
Blanc et jaune d'œuf, câpres, crème à l'aneth, oignons et persil
Our caviars are served with blinis,
Egg white and egg yolk, caper, dill cream, onion and parsley

SHOT DE CAVIAR PRUNIER (10g), blinis et crème à l'aneth 45.-
Aquitaine Prunier caviar shot (10g) with blini and dill cream

CROQUE-CAVIAR 8 pièces 98.-
Pain toasté, caviar Prunier d'aquitaine (20g), saumon et fromage frais
Aquitaine caviar (20g) toasties, salmon and cream cheese

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

ENTRÉES

ASSIETTE DE HOUMOUS MAISON ET PAIN PITA (VG, DF) 21.-
Homemade hummus served with pita bread

SALADE CÉSAR AU POULET 38.-
Chicken Caesar salad

TERRINE DE FOIE GRAS ET BRIOCHE MAISON 39.-
Foie gras terrine with home-made toasted brioche

CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN (GF) 37.-
Beef carpaccio, parmesan and arugula salad

JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE MANCHEGO (GF) 42.-
Iberian ham and Manchego cheese

SANDWICHES

CLUB SANDWICH AU CHOIX : POULET, SAUMON OU VÉGÉTARIEN 39.-
Club sandwich of your choice: chicken, salmon or vegetarian

HAMBURGER OU CHEESEBURGER, FRITES 38.-

LÉOPARD STEAK SANDWICH 40.-
Steak de bœuf, crème de moutarde, salade et tomates,
dans un pain baguette, servi avec des frites
Beef steak, mustard, salad and tomato in a baguette
served with French fries

BURGER DE SAUMON, SALADE ET SAUCE COCKTAIL 39.-
Salmon burger, salad and cocktail sauce