

Desserts

« Cheesecake » américain 23.-
American "Cheesecake"

Fondant au chocolat, glace caramel 23.-
*Chocolate "Fondant", caramel ice cream
(15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)*

Tarte fine aux pommes, glace vanille 23.-
*Apple tart, vanilla ice cream
(15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)*

Tandoori Ananas (GF) 23.-
*Ananas au miel grillé au Tandoor, glace au gingembre
Grilled pineapple with honey, fennel and ginger ice cream*

Sorbets, par parfum - *Homemade sorbet per scoop :* 5.-
Fruits rouges, citron, coco, exotique, ananas (GF), (DF)
Red fruits, lemon, coconut, exotic, pineapple

Glaces, par parfum - *Homemade ice cream per scoop :* 5.-
Vanille, chocolat noir, caramel (GF)
Vanilla, dark chocolate, caramel



Carte des mets du Léopard Bar

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

Caviars

Beluga Prunier (50g) 850.-

Black Beluga Prunier

Grains moelleux avec une nuance de couleur qui s'étend du gris perle au noir de jais. Goût délicat et complexe

Caviar Prunier d'Aquitaine France (50g) 245.-

Aquitaine Caviar Prunier from France

Un caviar frais aux saveurs de noix et de beurre frais.
Avec le temps et la maturation, le goût devient plus puissant et complexe.

Shot de caviar, blinis et crème à l'aneth (10g) 45.-

Caviar shot with blini and dill cream

Nos caviars sont servis accompagnés de blinis,
blanc et jaune d'œuf, câpres, crème au raifort, oignons et persil

*Our caviars are served with blinis, egg white and egg yolk,
caper, horseradish cream, onions and parsley*

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

Indian Dishes

Riz

Chicken Biryani (GF) 59.-

Riz basmati sauté aux herbes et épices avec du poulet
Boneless chicken ooked with basmati rice, herbs and spices

Accompagnements

Zaffrani Pulao (GF) 12.-

Riz Braisé au cumin et safran / *Braised rice with cumin*

Dal Makhni (GF) 16.-

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde / *Slow cooked black lentils, with tomato, butter and dried fenugreek leaves*

Naan nature / Plain Naan

Naan fromage & olives noires / ail & ciboulette 11.-

Stuffed naan cheese & black olives/ garlic & chives

Notre grande carte indienne est également à votre disposition sur demande

A wider Indian menu is available on request

Mets Indiens servis chaque jour de 12h à 22h

Indian dishes served daily from 7pm to 11pm

Carte des mets Indiens

Kabbabs

Chicken Tikka (GF) 38.-
Cuisse de poulet mariné dans un mélange de piment rouge, gingembre, paprika et yaourt / *Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt*

Lamb Chops (GF, DF) 44.-
Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et graines de fenouil / *Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika, fennel seeds and grilled in the tandoor*

Grill Sampler (GF) 42.-
Assiette de dégustation de gambas grillée, poulet Tikka et côte d'agneau au four Tandoor / *Medley of tandoor grilled tiger prawn, chicken Tikka and lamb cutlet*

Curries

Malabar Prawn and mango curry 45.-
Curry de crevettes à la pâte de coco et à la mangue / *A fragrant coconut-based sauce that pairs perfectly with prawn and mango*

Lamb Roganjosh (GF) 45.-
Agneau en sauce avec des oignons caramélisés, tomates et piments du Cachemire / *Boneless lamb, slow cooked with brown onions, tomato and Kashmiri chilies*

Butter Chicken (GF) 46.-
Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome / *Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom*

Mets Froids / Cold dishes

Assiette de houmous maison et pain pita (V) 21.-
Homemade hummus served with pita bread

Tomate burrata et basilic (GF) 32.-
Tomato, burrata and basil

Salade César au poulet 38.-
Chicken Caesar salad

Terrine de foie gras et brioche maison 38.-
Foie gras terrine with home-made toasted brioche

Pata Negra et fromage Manchego 42.-
Pata Negra ham and Manchego cheese

Cocktail de crevettes cuisinées maison (GF),(DF) 43.-
Prawn cocktail

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan (GF) 37.-
Beef carpaccio, parmesan and arugula salad

Origin of fish: Sole from the French Brittany coast, Salmon from Scotland
Prawns from Bangladesh and lobster from Canada

Origin of meat: Beef, veal, poultry and eggs from Switzerland

Sandwiches

Club sandwich 39.-
Poulet, tomate, œufs, salade, bacon et frites
Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries

Club sandwich royal 56.-
Avocat, saumon fumé, homard et salade
Salad, avocado smoked salmon and lobster

Léopard steak sandwich 39.-
Steak de bœuf, crème de moutarde
Salade et tomates dans un pain baguette, 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

Hamburger ou cheeseburger, frites 36.-

Pâtes et Risotto

Pâtes Casarecce / Casarecce Pasta 32.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto
Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce

Risotto de saison 37.-
Seasonal risotto


Ravioles de homard 46.-
Lobster raviolis



Poissons / Fish

Omble chevalier, riz et légumes (GF) 54.-
Sea bass steak, rice and vegetables

Sole meunière, pommes rattes et légumes 79.-
Dover sole meunière with baby potatoes and vegetables

Viandes / Meats

Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes 80.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables 

Tartare de bœuf coupé au couteau 59.-
Frites, salade verte et toasts brun
Hand chopped steak tartare, salad, French fries and brown toast  

Escalope de veau viennoise 69.-
Salade roquette, tomates cerise et frites
Bread crumbed veal escalope, arugula salad, cherry tomatoes and French fries

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