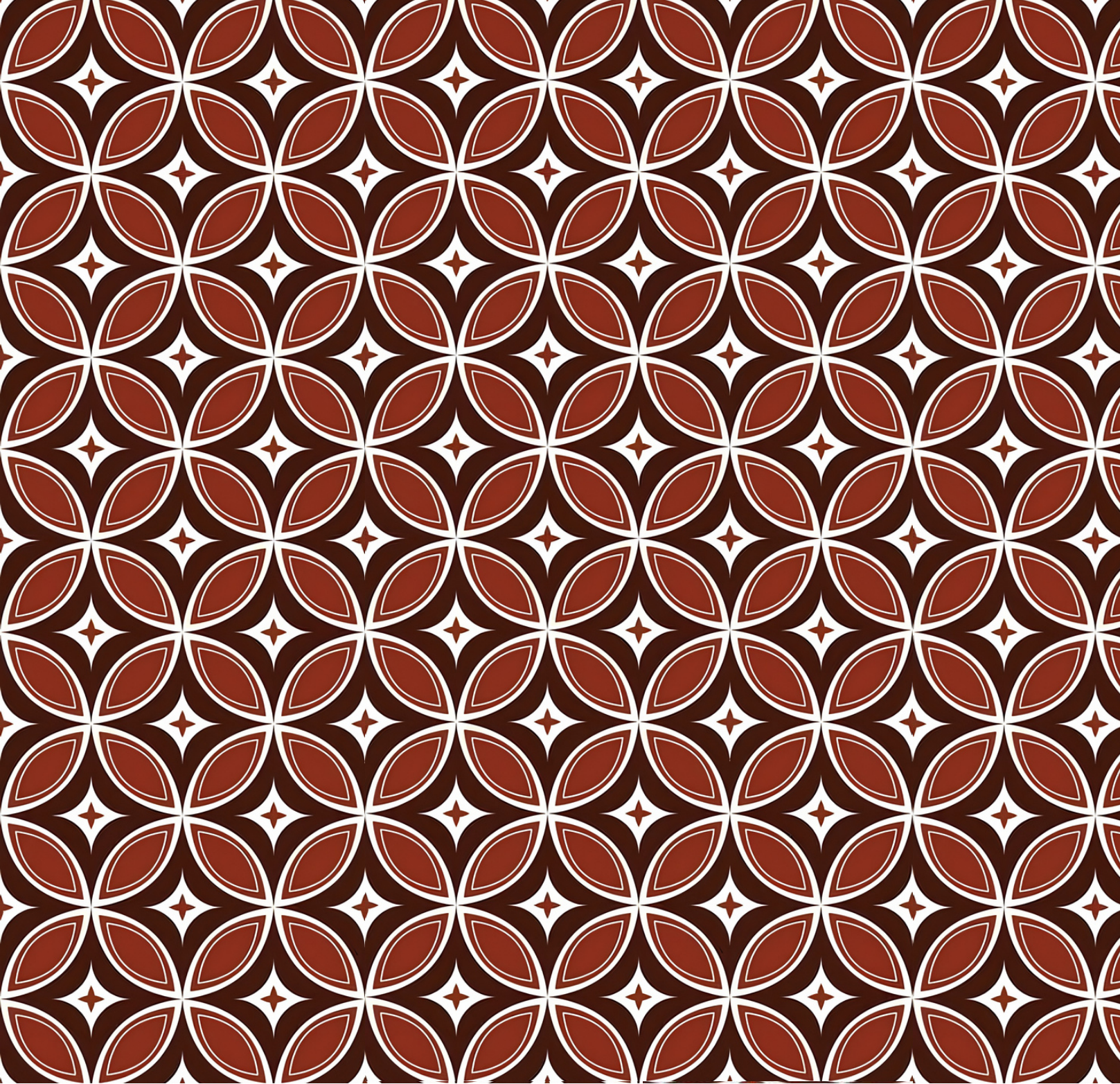


M A D R I Z
MEDITERRANEAN & ASIAN CUISINE



ENTRÉES/ STARTERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA /
32.00 CHF

CECINA DE WAGYU, AMANDES FUMÉES / WAGYU CURED BEEF, SMOKED ALMONDS
32.00 CHF

TARTINE CROUSTILLANTE, TARTARE DE THON, GUACAMOLE JAPONAIS, NORI (1PIÈCE) / CRISPY TOAST, TUNA TARTARE, JAPANESE GUACAMOLE, NORI (1PIECE)
10.00 CHF

CARPACCIO DE TOMATES, VINAIGRETTE MÉDITERRANÉENNE, VENTRÈCHE DE THON / TOMATO CARPACCIO, MEDITERRANEAN VINAIGRETTE, TUNA BELLY
21.00 CHF

SALADE RUSSE, CREVETTES À L'ESPAGNOLE AIL ET PAPRIKA, AÏOLI NOIR / RUSSIAN SALAD, SPANISH-STYLE PRAWNS WITH GARLIC ET PAPRIKA, BLACK AIOLI
23.00 CHF

SALADE DE PAPAYE, SAUCE MANGUE SÉSAME, POULE KARAGHE, CACAHUÈTE FRITE / PAPAYA SALAD, SESAME MANGO DRESSING, KARAGUE CHICKEN, FRIED PEANUTS
23.00 CHF

CROQUETTES DE CALAMARS, AIOLI CITRON VERT (5U) / BABY SQUID CROQUETTES, LIME AIOLI (5U)
19.00 CHF

CROQUETTES DE POT-AU-FEU, TOMATE, POITRINE IBÉRIQUE (4U) / BEEF STEW CROQUETTES, TOMATO, IBERICO PORK BELLY (4U)
20.00 CHF

TORTILLA PDT TRUFFÉE, OIGNON CARAMÉLISÉ / TRUFFLED SPANISH OMELETTE, CARAMELIZED ONION
23.00 CHF

LASAGNE CHINOISE DE PORC, CREVETTES, GINGEMBRE / CHINESE-STYLE PORK LASAGNA, PRAWNS, GINGER
18.00 CHF

NOS RIZ / OUR RICE

PAELLA NOIR AUX CALAMARS ET CREVETTES / BLACK RICE OF SQUID AND PRAWNS
30.00 CHF

PAELLA À LA JOUE DE BOEUF, CHAMPIGNONS / RICE OF BEEF CHEEKS, MUSHROOMS
32.00 CHF

POISSON / FISH

POULPE GRILLÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE ET BEURRE, OLIVES NOIRES, HUILE DE PAPRIKA / GRILLED OCTOPUS, POTATO PURÉE, BLACK OLIVES, PAPRIKA OIL
31.00 CHF

TOM YUM, DIM SUM DE CREVETTES, SÉBASTE / TOM YUM, PRAWN DIM SUM, REDFISH
28.00 CHF

CURRY JAUNE AU SAFRAN, CRABE MOU FRIT. RIZ JAZMIN / SAFFRON YELLOW CURRY, SOFT-SHELL CRAB. JAZMIN RICE
34.00 CHF

VIANDE / MEAT

LINGOT DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS, TAGLIATELLES À L'ANETH / BEEF CHEEK & FOIE GRAS TERRINE, DILL TAGLIATELLE
36.00 CHF

RENDANG. BOEUF AU CURRY INDONÉSIE. RIZ JAZMIN / RENDANG. INDONESIAN BEEF CURRY. JAZMIN RICE
34.00 CHF

COQUELET TANDOORI, DÉCLINATION AUTOUR DU MAÏS / TANDOORI COQUELET, CORN IN DIFFERENT TEXTURES
29.00 CHF

ENTRECÔTE , CHIMICHURRI À LA MANGUE, POMMES DE TERRE, POIVRON ROUGE CARAMÉLISÉS / ENTRECÔTE, MANGO CHIMICHURRI, POTATOES, CARAMELIZED RED PEPPERS
48.00 CHF

DESSERTS

CHEESECAKE NOISETTE ET SPÉCULOOS / HAZELNUT & SPECULOOS CHEESECAKE
11.00 CHF

CHURROS, SAUCE À L'OVOMALTINE ET AUX AMANDES (2U) / CHURROS, OVOMALTINE SAUCE WITH ALMONDS
11.00 CHF

BALI SUNSET. CRÈME COCO-CITRONNELLE, SORBET MANGUE, ÉMULSION MOJITO / BALI SUNSET. COCONUT & LEMONGRASS CREAM, MANGO SORBET, MOJITO EMULSION
12.00 CHF

GLACE (1 BOULE) / ICE CREAM (1 SCOOP)
07.00 CHF

MOCHI GLACÉ (1U) / ICE CREAM MOCHI (1U)
04.50 CHF

L'ORIGINE DES VIANDES UTILISÉES DANS LA PRÉPARATION DE CE MENU: BOEUF (SUISSE) / PORC (SUISSE, España), COQUELET (Suisse, France) .L'ORIGINE DES POISSONS UTILISÉES DANS LA PRÉPARATION DE CE MENU: THON (Vietnam) / POULPE (Spain, Morocco) / CREVETTE (VIETNAM) / CALAMAR (Vietnam) / SOFT CRABE (Bangladesh)

***NOUS AVONS UN MENU ALLERGÈNE À VOTRE DISPOSITION**