



JETTY

BOUTIQUE HÔTEL & RESTAURANT

WWW.JETTY.CH

JETTY

PLUS QU'UN RESTAURANT... UN CONCEPT

Au Jetty, nous sommes convaincus que la gastronomie se doit d'être un voyage des sens, une découverte culturelle et un plaisir qui mérite d'être partagé entre amis.

C'est pourquoi, Jetty a concocté pour vous une carte inspirée des traditions des différents pays du pourtour méditerranéen dans un format permettant à la curiosité de chacun de prendre le dessus.

Notre capitaine et chef, Emanuel Figueiredo, vous invite donc à embarquer pour une croisière culinaire autour de la Méditerranée et à vous laisser dériver par l'Euros, vent annonciateur de la saison estivale.

Notre chef vous recommande de découvrir 3 plats par personne afin de savourer au mieux cette croisière culinaire.

Découvrez également chaque mois de nouvelles créations, de nouveaux pays au gré des saisons et des arrivages de nos partenaires.

At Jetty, we are convinced that gastronomy should be a journey of the senses, a cultural discovery and a pleasure that deserves to be shared with friends.

That is why, Jetty has concocted a menu inspired by the traditions of the countries around the Mediterranean in a format that allows everyone's curiosity to take over.

Our captain and chef, Emanuel Figueiredo, invites you to embark on a culinary cruise around the Mediterranean and have yourself drifted by the Euros, the wind that heralds the summer season.

Our chef recommends 3 dishes per person to get the most out of this culinary cruise.

Each month you'll also discover new creations and new countries, depending on the season and the products our partners bring us.

FRANCE

Œuf Parfait à la Truffe Fraîche d'Été | Purée de Pomme de Terre Noisette | Emulsion de Beurre Fumé

Perfect Egg with Fresh Summer Truffle | Hazelnut Potato Purée | Smoky Butter Emulsion

21 CHF

Tartare de Bœuf Suisse Coupé au Couteau | Condiments | Toasts

Sliced Swiss Beef Tartare | Condiments | Toasts

23 CHF

ITALIE

Burrata | Tomate Cherry | Sorbet Tomato Basilic | Vinaigrette d'Agrumes

Burrata | Cherry Tomato | Tomato & Basilic Sorbet | Citrus Vinaigrette

20 CHF

Ravioles Maison Farcies aux Légumes de Saison | Bouillon aux Herbes du Jardin

Home-Made Ravioli Stuffed with Seasonal Vegetables | Garden Herbs Bouillon

19 CHF

GRÈCE

Crevettes à la Façon Saganaki | Lentille Corail

Saganaki Style Shrimps | Coral Lentil

28 CHF

Pêche du Léman Rôtie à la Grecque | Olives Kalamata

Greek Roasted Style Fish from the Lemn Lac | Kalamata olives

Prix selon arrivage

ESPAGNE

Moule à la Catalane | Stick de Polenta | Chips de Légumes

Catalan Style Mussels | Polenta Stick | Vegetable Chips

23 CHF

Poulpe à la Galicienne | Rosace de Pomme de Terre | Huile Parfumée aux Herbes du Jardin

Galician Style Octopus | Potato Rosette | Scented Oil with Garden Herbs

27 CHF

MAROC

Pastilla de Dinde | Houmous | Huile Aromatique aux Herbes du Jardin

Turkey Pastilla | Hummus | Aromatic oil with Garden Herbs

26 CHF

Poulet à la Façon Tajine | Légumes | Fruits Secs et Oléagineux

Tajine style chicken | Vegetables | Dried fruits and oilseed

28 CHF

LIBAN

Côtelette d'Agneau | Socca aux Epices | Jus Corsé

Lamb chop | Spicy Socca | Full-Bodyed Juice

30 CHF

Roulade d'Aubergine | Caviar d'Aubergine | Légumes Grillés de Saison | Vinaigre Caramel

Eggplant Roulade | Eggplant Caviar | Seasonal Grilled Vegetables | Caramel Vinegar

29 CHF



LES INCONTOURNABLES

Filet de Perche Meunière Suisse | Frites | Sauce Tartare Maison

Swiss Filet de Perche Meunière | French Fries | Home-Made tartare sauce

48 CHF

La Salade de Saison du Maraîcher à Partager

The Seasonal Salad of the Market Gardener to Share

2 pers. 16 CHF

4 pers. 28 CHF

POUR LES PETITS-LOUPS

Emincé de Poulet | Frites

Sliced Chicken / French Fries

15 CHF

Coquillettes | Sauce Tomate du Jardin

Coquillette / Tomato Sauce from the Garden

13 CHF

UNE PETITE DOUCEUR ?

Tiramisu aux Baies des Alpes | Sirop de Liqueur d'Edelweiss

Tiramisu with Alpine Berries | Valais Edelweiss Liqueur Syrup

18 CHF

Churros Maison | Glace Cannelle | Chocolat Chaud Fondu

Homemade Churros | Cinnamon Ice Cream | Melted Hot Chocolate

16 CHF

La Coupe Glacée du Jetty

Jetty's Ice Cream Bowl

13 CHF

Crumble d'Abricot du Valais | Sorbet Mandarine | Infusion Verveine du Jardin

Valais Apricot Crumble | Mandarin Sorbet | Garden Verbena Infusion

18 CHF

Festival de Fruits | Eau de Coco Glacée

Fruit Festival | Frozen Coconut Water

14 CHF

Glace & Sorbet

Ice Cream & Sorbet

La Boule

The Scoop

4.50 CHF

Glaces:

Vanille | Fraise | Chocolat | Cannelle | Caramel Beurre Salé | Café | Bimbo (Smarties) | Barbe à Papa

Sorbets :

Abricot | Citron de Sicile | Poire | Mandarine | Mangue Passion

Allergies

Si des allergies vous concernent, prière d'en informer notre personnel lors de la commande et notre chef fera le nécessaire, cela dans la mesure du possible.

If you have any allergies, please inform our staff when ordering and our chef will do what is necessary, as far as possible

Prix

Tous nos prix sont indiqués avec la TVA de 7.7% et incluent le service

All our prices are quoted with 7.7% VAT and include the service