

MENU

Boissons

SOFT DRINK

Limonade maison	5.80
Coca/Coca Zero 33cl	5.50
Granini 20cl	5.50
Jus de pomme 30cl	4.50
Nestea citron 33cl	5.50
Nestea pêche 33cl	5.50
Arkina 40cl/80cl	5.00 8.00
Red Bull 25 cl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Ristretto	4.20
Renversé	4.90
Cappuccino	4.90
Espresso Macchiato	4.20
Doppio (double espresso)	6.00
Latte Macchiato	5.00

THÉ 4.50

Earl Grey Tea | Darjeeling Tea | Mint Tea
Camomille Tea | Green Tea Sencha

APÉRO

Kir 10 cl	6.50
Kir Royal 10 cl	14.50
Aperol Spritz 25 cl	12.00
Hugo Royal 25 cl	12.00
Mojito 25 cl	12.00
Cocktail maison 25 cl	15.00

BIÈRE

Feldschlösschen, (CH) 33cl sans alcool	5.00
Valaisanne Zwickel, (CH) 33cl	6.80
Valaisanne Pale Ale, (CH) 33cl	6.80
Guinness, (IRL) 33cl	7.50
Belhaven Speyside Oak, (SCO) 33cl	7.50
Corona, (MEX) 33cl	7.50

Desserts

TARTELETTE CHEESECAKE	5.20	TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	5.20
Caramel, framboise		ÉCLAIRS	5.20
TARTELETTE FONDANT CHOCOLAT	5.20	Mocca chocolat vanille caramel	
TARTELETTE APPLE PIE	5.20		

Glaces & Sorbets *

- FAIT MAISON -

Toutes nos glaces
sont élaborées par notre
Chef Pâtissier-Glacier,
Ludovic Mercier,
meilleur ouvrier de France 2007

5.20 CHF

Glaces

Vanille Chocolat
Caramel Mocca

Sorbet

Fraise Framboise
Cassis Citron

* Selon disponibilité



SALADES

MÊLÉE ✓	9.00	THE CROQUE MONSIEUR	20.00
Mesclun, concombres, carottes, tomates, fenouil		Fromage à raclette, jambon cuit, pomme country cut's, salade, toast	
ASIA ✓	12.00	PULLED CHICKEN BURGER	21.00
Tofu, germe de soja, carottes, concombre, coriandre, gingembre, noix de cajou, choux chinois		Poulet (FR), sauce BBQ, coleslaw, pomme country cut's, salade, pain bun brioché	
CHÈVRE ✓	13.00	BURGER THAT FITS	22.00
Fromage de chèvre sur toast, pousses d'épinards, miel, noisettes hachées, figues, salade feuilles de chêne		Steak haché de bœuf (CH), Cheddar, tomate, oignons, cornichons, pomme country cut's, salade, pain bun	
CÉSAR POULET	16.00	FILET DE DORADE	24.00
Poulet (DE), œufs, croûtons, parmesan, laitue romaine		Filet de dorade, tagliatelles de légumes, huile d'olive	

PANINIS DE ROSY

	À L'EMPORTER	SUR PLACE Servi avec une salade
CLASSIQUE CAPRESE ✓	7.00	10.00
Tomates, mozzarella, basilic		
CLASSIQUE ANDALOUSE	7.00	10.00
Chorizo, chèvre, oignons confits, miel		
CAPRESE XXL ✓	10.00	13.00
Tomates, mozzarella, basilic		
ANDALOUSE XXL	11.40	14.40
Chorizo, chèvre, oignons confits, miel		
LA RIVETEUSE XXL	11.60	14.60
Poulet (DE), Cheddar, avocat, dés de tomates		
SUISSE XXL	12.50	15.50
Jambon cru, tomates, emmental, roquette		



Rosy la riveteuse (Rosy the riveter)

En 1939-1945, Les femmes, cantonnée à la cuisine, partir dans les usines, faire les travaux des hommes partis sur le front.

Rosy the Riveter est une icône populaire de la culture américaine, symbolisant les six millions de femmes qui travaillèrent dans l'industrie de l'armement en 39-45 et qui produisirent le matériel de guerre.

Cet événement montra que les femmes pouvaient faire aussi bien que les hommes. Le Fitting Room est dans cet esprit.

Sortir de sa zone de confort, prendre des risques, sans avoir peur du regard des autres.

ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF PHILIPPE POURIAS

TAPAS

POIVRONS FARCI ✓	5.00
Petits poivrons rouges farcis	
PATATAS BRAVAS ✓	5.00
Pomme de terre style country cut's, épices, mayonnaise, ketchup, persil	
OLIVES ✓	6.00
Assortiment d'olives grecques	
EDAMAME ✓	6.00
Edamame, huile d'olive, cristaux de sel	
TOMMETTE ✓	7.00
Tommette au lait de vache, compotée de figues	
PIMENT DEL PADRÒN ✓	8.00
Piments rôtis, cristaux de sel	
POULPE MARINÉ	9.00
Poulpe mariné, huile d'olive, ail, piments	
CHORIZO TIÈDE	11.00
JAMBON DE SERRANO	12.00

PINCHOS

3 pcs	6 pcs	9 pcs
9.00	17.00	23.00
TOMATES BASILIC ✓	Tomate, basilic, huile d'olive	
TAPENADE D'OLIVE KALAMATA ✓		
TORTILLA ✓	Omelette, pomme de terre, mayonnaise	
PECORINO ✓	Fromage italien à pâte dure, marmelade de fruits rouges	
CHAMPIGNONS ✓	Champignons rôtis, tomates, estragon	
AUBERGINES ✓	Aubergines grillées et marinées, ail, piment	
RICOTTA ✓	Ricotta, paprika, ciboulette, basilic	
POULPE	Poulpe émincé, huile d'ail, piment	
CHORIZO	Chorizo tiède, piment vert	
ANCHOIS	Anchois, ail et persil	

FRENCH SEXY SANDWICHES

BAGUETTE MORTADELLE	11.00
Mortadelle, parmesan, tomates séchées, roquette	
BAGUETTE VEGGI ✓	12.00
Légumes marinés, courgettes, tomates, poivrons	
BAGUETTE JAMBON	12.50
Jambon, beurre, emmental, salade	
BAGUETTE SAUMON FUMÉ	13.00
Saumon fumé, crème au chèvre, concombre, radis rouge	

Sexy Touch

Ici nous élaborons nos recettes nous-même et nos produits sont fait maison.

