


A l'image du Brésil, le Boteco vous propose une fusion de cultures, d'ingrédients, de couleurs, d'expériences culinaires avec des produits locaux et des épices venues du monde entier.

## ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)

### PETITE SALADE 6.-

La salade est  sauf la sauce qui contient du soja.  
Salade mesclun, crudités et graines torréfiées

### CŒURS DE PALMIER + PAPAYE 12.-

Salade de cœurs de palmier, rucola, tomate et vinaigrette à la papaye

### MANIOC FRIT + OIGNONS 13.-

Servi avec une mayonnaise\* à l'ail et au citron vert

### GAMBAS + CACAHUËTES 13.-

Six gambas à l'ail et au citron vert avec des éclats de cacahuète

## TARTARES

Servis avec des toasts et du beurre salé aux fleurs.  
Avec frites\* du terroir ou salade mesclun

### OH MINA - BŒUF 32.-

Echalotes, tomates séchées, artichauts, Grana Padano, basilic frais, poivre de Kampot et pignons rôtis

### LE COCHON CHERCHEUR - BŒUF 32.-

Echalotes, câpres, cornichons, Grana Padano, sauce maison et huile parfumée à la truffe blanche

### JACK S. - BŒUF 32.-

Echalotes, mangue, menthe, citron vert et épices cubaines

### SAARA - BŒUF 32.-

Echalotes, humous à l'ail noir, menthe, persil, concombre, raisins secs, zestes de citron, épices orientales et harissa

### GODZILLA - BŒUF 32.-

Echalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines de sésame

### BAHIA - SAUMON 28.-

Echalotes, mangue, coriandre et citron vert

### BUZIOS - DORADE 28.-

Echalotes, fruit de la passion et citron vert

### ZONA SUL - TOFU 25.-

Tofu bio, mangue, écume de coco noix, tomate, coriandre et noix de cajou

## PLATS

### SALADE RIO 40°C 24.-

Poulet grillé au citron vert ou cœurs de palmier, mangue, rucola, concombre, carottes, éclats de noix de cajou et vinaigrette au ketchup de goyave

### STEAK FRITES 24.-

Steak de bœuf, frites\*, beurre maison et salade

### HAMBURGER «POP» 25.-

Servi avec des frites\* du terroir ou une salade mesclun Bœuf (160g), salade, tomate, oignons rouges confits, lard croustillant au sirop de popcorn, cheddar fondu, concombre mariné et sauce mayo\*-BBQ

### PICADINHO 38.-

Fines tranches de bœuf grillées (180g) avec des oignons, servi avec des bananes frites, de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc

### CARNE SECA MAISON 41.-

Viande de bœuf salée, séchée et effilochée (160gr) sautée avec des oignons, servie avec de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc



### VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

### ORIGINE DE NOS PRODUITS

Tartare de bœuf (CH) / Bœuf (CH / DE) / Poulet (CH / FR) / Porc (CH / DE) / Saumon (N / SCT) / Dorade (FR) / Crabe (IND) / Gambas (VN)  
GRTA (selon arrivage): Œufs, lait, farine, tofu, pois chiches, salade, légumes, fruits, lentilles, polenta  
Pain: David Paganel, Genève

### ALLERGÈNES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Tous les prix sont compris avec la TVA à 7,7%.