

BOHECO

**TARTARES + PETISCOS
GENÈVE**

SOIR

PETISCOS

TAPAS À LA BRÉSILIENNE

PÃO DE QUEIJO   9.-
Huit petites boules de pain
à la farine de manioc et fromage

PASTEL SUISSE  9.-
Six ravioles soufflées et farcies légèrement au gruyère


SALADE DE CŒUR DE PALMIER   9.-
Avec des tomates et de la rucola

MANIOC FRIT   14.-
Servi avec une mayonnaise* à l'ail et citron vert

BOLINHO DE POISSON 13.-
Six accras de poisson à la coriandre

GAMBAS À L'AIL ET AU CITRON VERT  12.-

COXINHA DE POULET 14.-
Six croquettes farcies avec du poulet
aux épices brésiliennes

BOLINHO DE FEIJOADA  14.-
Six boulettes de feijoada servies
avec une gelée de piment

PETITE CARNE SECA MAISON 23.-
Viande de bœuf (salée, séchée et effilochée) sautée
avec des oignons, servi avec de la farine de manioc et
une vinaigrette à la tomate

PLATEAU DE DÉGUSTATION 23.-
En entrée pour 1-2 personnes.
2 pastel de fromage, 2 bolinhos de feijoada, manioc frit,
4 pão de queijo,

♥ PETISCO DU MOMENT

CASQUINHA DE SIRI  18.-
Emietté de crabe au lait de coco, coriandre
et citron vert

Tous nos tartares sont mélangés à la minute

Servi avec une salade mesclun, des frites du terroir,
des toasts de notre boulanger et du beurre salé aux fleurs.*

TARTARES DE BŒUF

33.-

CLASSIQUE

Bœuf, échalotes, câpres, cornichons et sauce maison

TOSCANA

Bœuf, échalotes, tomates séchées, artichauts,
Grana Padano, basilic frais et pignons rôtis

COCHON CHERCHEUR

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

JACK SPARROW

Bœuf, échalotes, mangue, menthe, citron vert
et mélange d'épices cubaines

GODZILLA

Bœuf, échalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines
de sésame dorées

LE TIGRE QUI PLEURE (DE JOIE)

Bœuf, échalotes, tamarin, coriandre, gingembre,
citron vert et piment

TARTARES DE POISSONS

29.-

BAHIA

Saumon, échalotes, mangue, coriandre et citron vert

BUZIOS

Dorade, échalotes, fruit de la passion et citron vert

TARTARE VÉGÉTARIEN

26.-

THE GREAT PUMPKIN

Tofu bio, échalotes, potimarron, thym, graines de courge
et oignons croustillants

♥ TARTARES DU MOMENT

LE BON GENEVOIS 36.-

Bœuf, échalotes, dés de longeole snackées, huile de noix, vinaigrette et espuma de cardons

PERLES DE LA MER 33.-

Saumon, échalotes, perles de tapioca, zestes d'orange, graines de coriandre et sorbet «caipirinha»

PETITS TARTARES

MIN. 2 TARTARES / PERSONNE

Tartare de 100gr, servi avec des toasts et du beurre salé

BŒUF 16.-

POISSON 15.-

VÉGÉTARIEN 14.-

 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

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

SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

PICADINHO 🍷 36.-

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*

CARNE SECA MAISON 🍷 38.-

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

BURGERS

Buns de la Boulangerie Philippe Taillé.

Servi avec des frites du terroir et salade mesclun*

LE POP 26.-

Bœuf (160g), salade, tomate, oignons rouges confits, lard croustillant au sirop de popcorn, cheddar fondu, concombre mariné et sauce mayo*-BBQ

BOLLYWOOD 🌱 24.-

Galette de légumes à l'indienne, paneer grillé, yaourt à la menthe et coriandre, tomate et salade

♥ BURGER DU MOMENT 28.-

DE BLEU, DE BLEU

Bœuf, chèvre, moutarde en grain, miel, pomme, rucola

SALADES

Nos salades sont 🍷 sauf la sauce qui contient du soja.

PETITE SALADE 🌱 6.-

Salade mesclun, crudités et graines torrifiées

SALADE DU SUD 🌱 20.-

Salade mesclun, tomates séchées, artichauts, feta, olives et pignons rôtis

WE ♥ LA QUALITÉ, LE GOÛT ET NOTRE TERROIR!

LABEL FAIT MAISON



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS



Le label «Ambassadeur du Terroir genevois» distingue l'exploitant d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel qui met en avant les produits du terroir genevois.

RESTAURANT LABELLISÉ «GRTA»



Ce restaurant s'engage en faveur des produits du terroir genevois en proposant au minimum 3 produits certifiés GRTA dans son offre journalière.

LE BOTECO

TARTARES + PETISCOS

12 RUE MICHELI-DU-CREST

CH-1205 GENÈVE

022 328 09 09

WWW.LEBOTECO.CH



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 : Boulangerie Philippe Taillé, Carouge

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.

 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

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

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