

## BURGERS

### BACON BURGER 23.-

Bœuf, double cheddar, salade, oignons caramélisés, bacon, ketchup maison

### VEGGI' BURGER 22.-

Veggie steak, salade, oignons caramélisés, double cheddar et ketchup maison

### CHEESE BURGER 22.-

Bœuf, double cheddar, salade, oignons caramélisés, ketchup maison

### CHICKEN BURGER 22.-

Poulet, salade, oignons caramélisés, sauce Mayo-yuzu-Basilic

### PULLED BURGER 22.-

Porc effilé, sauce Jack'n'BBQ & moutarde, compote de pomme, chou et carottes

### DI BUFALA 23.-

Boeuf, Mozzarella di Buffalo sauce mayobasilic, tomate, oignons rouges et salade

### INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Extra Bacon 1.- / Extra Cheddar 1.- / Jalapeño 1.50 / Blue cheese 2.50 / Avocat 2.50 / Double steak (+ de 330gr) 5.- / Triple steak (500gr) 10.- Pain sans Gluten 1.50 / Naked burger 0.-

*Nos burgers sont servis avec une salade & potatoes*

*Viande 100% Suisse  
Produits 100% locaux*

## SIDES

### MAC N'CHEESE 9.- / 24.-

Coquillettes aux fromages cuites au four

### BACON MAC N'CHEESE 12.- / 25.-

### POTATØS TLK 7.-

Croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur! Saupoudrées d'épices maison

## POKEBOWL

Bol hawaïen composé de riz, légumes, graines, avocats, crudité du jour, fruits, algues et plus, Sauce TLK

Tofu	22.-	Thon	24.-
Saumon	23.-	Poulet	23.-
Pulled Pork		22.-	

## WRAPS

Servis avec une salade

### ANTIPASTI 17.-

Aubergine, zucchini, salade, graines, crudités, tomates séchées et houmous

### CHICKEN 17.-

Poulet teriyaki, salade, Grana Padano, graines, crudités, et sauce wasabi-mayo

Supplément de 3.- pour les potatoes maison

## SALADES

### CHÈVRE/GOAT CHEESE 22.50

Une salade composée de croûtons de chèvre chaud, graines, trio d'antipasti & balsamique aux figues

### CHICKEN TERIYAKI 21.50

Blanc de poulet grillé ou Tofu, sauce Teriyaki sur un nid de salade, graines, crudités du jour et dressing maison

### TLK CÆSAR SALAD 21.50

Une salade fraîche accompagnée de poulet grillé, tomates, croûtons, Grana Padano et dressing maison

## BABY SPARE RIBS (FULL RACK) 42.- --- TLK SPARE RIBS 32.-

Les meilleurs travers de porc dont nous avons l'unique recette! Marinés dans une mixture BBQ asiatique et slow cooked!  
Servis avec des potatoes TLK & salade

## SUGGESTIONS

### ASIAN NOODLES STYLE 27.-

Wok de nouilles de riz au poulet grillé ou tofu, ginger, ail, sésame et légumes sautés du jour

### PULLED MAC N'CHEESE 26.-

Coquillettes aux fromages cuites au four avec un porc effilé à cuisson lente

### CHICKI'NOA 24.50

Poulet ou tofu grillé sur son nid de quinoa, wok de légumes sautés et salade

### VEGGIE MEXICO 24.50

Steak veggie maison, cheddar, oignons frits, salade, guacamole, sauce cajun-BBQ

### SALADE FALAFEL 22.50

Salade mixte, quinoa, crudités du jour, houmous, falafel, grenade, graines de sésame et sa vinaigrette

## DESSERTS

 Tous nos desserts sont fait maison/home-made

### OREO TIRAMISU 8.-

Un tiramisu revisité avec des biscuits Oreo  
Un goût INCOMPARABLE!

### NY CHEESECAKE 9.-

Cheesecake au citron vert sur un fond de spéculos

### BROWNIE AU DAIM 4.-

INCROYABLEMENT BON! En tout temps, sans modération!

### SPECIAL BROWNIE 5.-

Nutella, Ovomaltine, Spéculoos, Beurre de cacahuète et confiture

### CAKES

CAKE AUX CAROTTES ET GLAÇAGE 5.50

BANANA BREAD 4.-

ET PLUS ENCORE...

TVA 7.7% INCLUSE

Avertissez nous en cas d'intolérance alimentaires

Origine de la viande et poisson: France, Suisse, Norvège

# TAPAS Dès/from 17h30

**Plateau de Fromage** 12.-  
Brie, gruyère, chèvre, bleu, fruits, pickles, noix

**Falafel TLK** 14.-  
Boulette veggie sur un nid de Houmous maison, menthe et pain à l'ail

**Nachos** 5.-  
Tortillas chips avec sauce mexicaine  
Extra sauce Guacamole + Chf 3.-

**Quesadillas** 9.-  
Tortillas, sauce mexicaine & fromage fondant

**Quesadillas au Poulet** 12.-  
Tortillas, poulet grillé, sauce mexicaine & fromage fondant

**Plateau de Charcuterie** 17.-  
Viande Séchée, Chorizo, Salami, Parma, pickles, beurre salé

**Baby ribs** 18.-  
Recette maison avec sauce tomate & fromage

**Croûtons de Chèvre** 12.-  
Fromage de chèvre grillé sur des croûtons et miel du terroir

**Plateau Mixte** 25.-  
Fromages et charcuteries, pickles, fruits et noix

**Tapas After Work**  
\*[de 17:30 à 19:00]  
**Un plateau mixte**  
+  
*une quesadillas*  
+  
**Boulettes de boeuf** 32.-\*

**Crazy Nachos**  
Nachos, Crème, sauce tomate, viande haché,  
19.-

**Houmous maison et pain grillé à l'ail**  
12.-

## VINS

**BLANCS** 10cl /75cl

Arindo, Espagne	7.00	45.-
Chardonnay, Valais	7.00	45.-
Petite Arvine, Valais	9.00	59.-
Humagne, Suisse	8.50	55.-

**ROUGES** 10cl /75cl

Malbec, Argentine	8.00	52.-
Laya, Espagne	7.50	48.-
Bordeaux, France	8.50	56.-

**ROSES** 10cl /75cl

Rosé, Côtes de Provence	7.00	45.-
Château Minuty	7.50	50.-

**CHAMPAGNE** 10cl /75cl

Moët & Chandon	17	100.-
----------------	----	-------

## DRINKS

**PRESSIONS/DRAUGHTS** 25cl /50cl

Stella Artois / BE [Blonde]	4.80	8.50
Hoegaarden / BE [Blanche]	5.-	10.-
Goose Island IPA / US [Ambré]	6.50	11.-

**BOUTEILLES / BOTTLES**

Heineken / NL [Lager beer]	5.-
Corona / MX [Lager beer]	8.-
Duvel / BE [Blonde]	8.50

**LOCAL BEERS**

MOUTONNOIR Family - [Pale Ale]	8.50
MOUTONNOIR - [IPA]	8.50

**CIDRES**

Somersby - 33cl	6.50
A.P.I - 50cl - Local Cider	11.-

**HOMEMADE ICE TEA** 5.-  
Cranberry & Hibiscus  
Ginger & Lemon  
Limonade

**TLK SPRITZ** 13.-  
Aperol Spritz  
Campari Spritz  
Hugo  
Pimm's  
Limoncello Spritz  
Midi Spritz

### COCKTAILS

**Elderflower Gin** 15.-  
Gin, Sureau, Citron, Ginger ale  
*Moscow/London Mule* 16.-  
Vodka ou Gin, Ginger beer, Citron  
*Porn Star* 16.-  
Vodka, vanille, maracuja, pomme  
*Basil Smash* 16.-  
Gin, basilic, citron, sucre

**APÉRITIFS** 4cl / 1dl\*

Martini Bianco/	9.-
Campari Bitter	9.-
Ricard	9.-
+ sirop (menthe, orgeat...)	0.50
Kir [Crème de Cassis]*	8.-

**SANS ALCOOL**

Coca-Cola, Zéro	5.50
Red Bull	6.-
Eaux minérale	5.00
San-Pellegrino 5dl	6.50
Acqua panna 5dl	6.50
Carafe d'eau tap water	3.-

**CHAUD**

Café	4.-
Cappuccino	4.50
Thé Chaud	4.-

**TLK ICED COFFEE** 5.50  
+baileys 10.-