

ME NU

LES INCONTOURNABLES

TIGRE QUI PLEURE 2 490F

120G de filet de boeuf mariné et snacké , sauce asian fusion , orange, coriandre ,

TENDER PORK 2 170F

Porc cuit à basse température et grillé , sauce pékinoise , piment , coriandre , huile d'olive

MISS SALMON 2 350F

120G de. Gravlax de saumon aux agrumes , crème citronnée à l'aneth, crackers du 12

MINI BURGER DU CHEF 2 250F

Boeuf , mayonnaise à l'aubergine fumée , coslaw, paprika, tomate, chutney d'oignon

Option truffade 990F

DUO DE TARTARE 2 470F

Gravlax de saumon , thon mariné, câpres, parmesan , citron , basilic , huile d'olive)

FOIE GRAS AU COGNAC DU 12 2 990F

LES ASSIETTES

Servies avec toast , beurre et cornichons

JAMBON IBERIQUE 2 900F

SERRANO 2 540F

LES VEGANS

ASIAN TOFU 1 990F

Tofu grillé au sésame , soja , miel, vinaigre de riz , ail , oignon vert tomate

NOUVEAUTÉS

WONG DUCK & CRÊPES 2 690F

6 tranches de Canard laqué , crêpes, oignon vert, concombre, sauce Pékin duck

LA BRISQUETTE DU 12 2 490F

Bœuf cuit à basse température , coriandre, mousseline de légume, piment, pickles

LES SARCIVES DE TOTO 2 350F

Échine de porc laqué cuit à Basse température , soja, pastis, , piment lili , mousseline fine de légume , pickles)

TENTACULES DU GLASSER 2 590F

Poulpe local, SWEET chili, bacon , mousseline fine de chou rouge au parmesan , citron , herbes , échalotes

LES VÉGÉTARIENS

VELVET GNOCHI 2 470F

gnocchi de pomme de terre et chou rouge , crème , noisette, coriandre , pickles , sauce MISTÈRE

GYOZAS 2 470F

Gyozas au champignons, consommé asiatique à la citronnelle

ASPERGES & GLUTENFREE 2 350F

Mousseline choux rouge parmesan , citron , asperges rôties , noisettes , pickles

Option bacon 700F

FEUILLETÉ DE POIRES RÔTIES AU BLEUX & NOIX 1 950F

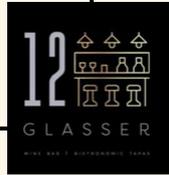
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ROMARIN ET BACON 2 280F

CLUBS DU 12

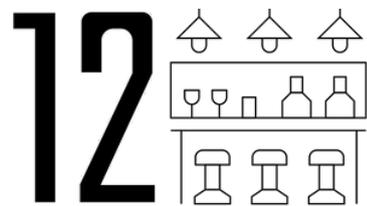
GOURMAND 1 690F

Sandwich club au Bacon , sauce wazabi , fromages, œufs, avocat

Option SANS GLUTEN 1 790F



SNACK



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

CLUBS DU 12

GOURMAND 1 690F

Sandwich club au Bacon , sauce wazabi , fromages, œufs, avocat

Option SANS GLUTEN 1 790F

Option truffade 300F

“SUR LE POUCE “

Planche de saucisson sec

Saucisson secs , beurre, pain , cornichons pickles 1 690F

RACLETTE 2 900F

TRADITIONNELLE

(charcuterie, fromages , salade, pomme de terre, cornichons, chutney)

VÉGÉTARIENNE 2 900F

(Légumes,fromages , salade, pomme de terre, cornichons, chutney)

LA SAVOYARDE 2 900F

(Boule de pain complet au four garnie de 3 fromages raclette, tomme, emmental , vin blancs, muscade , ail)

ASSIETTE GOURMANDE

(5 mini desserts du moment)

1 350F

FRITES

Frites de patate douce 1 050F

Frites et sauces aubergines fumées

Frites du 12 Glasser

Fîtes , parmesan , truffade 1 050F

ME NU

SIDE

1 050F

RISOTTO champignon
SALADE PARMESAN NOISETTES
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE
FRITES DE PATATE DOUCE
FRITES ALLUMETTES AU PARMESAN ET TRUFFE

LES SUGGESTIONS

CAVIAR la cuillère de 1G 2 000F
SHOOTER DE VODKA ET 1 G DE
CAVIAR 2 850F

LES PLANCHES

LA PLANCHE DU 12 GLASSER 4 200F

150G de fromages ,150G de charcuterie,
fruits , fruits secs , pains , crackers,
beurre, pickles , chutney , noix de cajou
, cacahuètes, olives , miel , cornichons

LA PLANCHE DE LA MER

4 900F

120G de thon asian fusion , 120G de duo
de tartare de thon , 2 burgers de la mer ,
risotto coco combawa)

LE FESTIN DES FINS GOURMETS

5 900F

(200G de bavette grillé, 150 g effiloché
de boeuf cuit à basse température,
crispy thaï mignon , frites de patates
douces, purée maison au beurre,
moutarde, cornichons, , pain)

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE DU 12 1 500F

Brioche cannelle , caramel au
beurre salé , RHUM , chantilly ,
chocolat)

VEGAN PAVLOVA 1 750F

Meringue , vegan , chantilly vegan ,
vanille , fruits de saison , chutney
de fruits

ICONIQUE PROFITEROLLE 1 500F

Choux au pralin, Compoté de fraise
, chantilly , vanille ,chocolat chaud

CRÊPE SUZETTE 1 750F

Crêpe, beurre, orange, sucre de
canne , cointreau

ASSIETTE GOURMANDE 1 350F

Assortiment de 5 mini desserts
maison

TRILOGIE GLACÉE 1 350F

3 sorbets du moment

Option chantilly 350F

LES FOLIES DU 12

IRISH DU 12 2 300F

EXPRESSO MARTINI 2 000F

AFFOGATO 2 000F

CHAMPAGNE GOURMAND 3 700F



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS