

Carte d'hiver

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h





Notre plat du jour, le midi & nos suggestions, midi et soir	25.- sur demande
--	---------------------

La truffe noire et blanche d'Italie à l'honneur



À ajouter à vos plats selon votre souhait
Suppl. le gramme : noire 9.- / blanche 15.-

*

Antipasti

-  **L'insalata verde** 13.-
Saladine et vinaigrette « d'appétit »
-  **L'insalata mista** 16.-
Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »
-  **La burrata** 22.-
Burrata artisanale, tomates cerise au pesto de basilic DOP di Genova, pain carasau
- Il crudo di Parma riserva con bufalina** 24.-
Jambon de Parme affiné 20 mois, roquette et mozzarella di bufala artisanale
-  **L'uovo gratinato al tartufo** 27.-
Œuf fermier GRTA gratiné au vieux Parmigiano Reggiano, potimarron, cèpes et truffe noire
- L'insalata Cesare** 28.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
- La capasanta** 29.-
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, puntarelle, condiment au citron confit et truffe noire
- I battuto di vitello** 29.- / 36.-
Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise de son consommé, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes, truffe noire
- Il fegato grasso di anatra** 34.-
Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote d'orange amère et fèves de cacao, tresse briochée toastée

Primi

 Gli gnocchi alla sorrentina	29.-
Gnocchis légèrement gratinés à la passata de tomates Bio, mozzarella et origan	
Le lasagnette con ragù di vitello	32.-
Lasagnes "minute" au ragoût de veau et crémeux de vieux Parmigiano Reggiano	
I ravioli con l'astice blu	46.-
Ravioli farcis au homard bleu de Bretagne au naturel, salicornes jus de carapace au basilic et citronnelle	
Il ravioli del plin	31.-
Ravioli piémontais farcis au veau braisé, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé	
Le tagliatelle Santoni alla bolognese	30.-
Tagliatelles au ragoût de bœuf à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano	
Il taglierini Santoni al tartufo nero o bianco	50.- / 80.-
Taglierini à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano râpé	
 Il risotto alla milanese	42.-
Risotto au pistils de safran Bio, ossobuco de veau rôti à la gremolata et son jus réduit	
Il risotto al tartufo nero o bianco	56.- / 86.-
Risotto à la truffe noire ou blanche, jus de veau, beurre et vieux Parmigiano Reggiano râpé	

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens »	38.-
Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	
La sogliola	62.-
Filets de sole de La mer du Nord grillés, légumes d'hiver à l'étuvée, émulsion acidulée à la bergamote	
Il branzino con porcini, tartufo e castagne	48.-
Pavé de bar rôti, cèpes persillés, purée de marrons, truffe noire, émulsion au vin blanc	
Il pollo con i cardi	42.-
Suprême de poulet fermier rôti, cardons épineux de Plainpalais à la truffe noire, purée de pommes de terre, jus au vinaigre balsamique	

 Plat végétarien

La costata di vitello Côte de veau braisée doucement, carottes de Chantenay, jus à la sauge	52.-
Il maialino da latte come una porchetta Cochon de lait façon porchetta, radicchio de Trévisé, raifort, pomme verte, jus à la moutarde	43.-
Il filetto di manzo alla Rossini Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo	60.-

Snacks Arthur's gourmet

Swiss toast Toast farci à la viande séchée de bœuf et Gruyère AOP, sauce béarnaise, chips au paprika	28.-
--	------

Burgers Arthur's :

« Italian job » Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâté d'olives, roquette	32.-
--	------

« Swiss touch » Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade	32.-
--	------

Club sandwiches Arthur's (au pain de mie toasté) :

Classique Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise	26.-
---	------

 Végétalien Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette	24.-
--	------

Italien Jambon cru de Parme, pesto de basilic, DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala	28.-
--	------

Nordique Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	30.-
--	------

Accompagnements

Saladine	6.-
Épinards persillés	10.-
Légumes de saison à l'étuvée	10.-
Frites	10.-
Pommes purée / à la truffe	10.- /14.-

Pizza Arthur's gourmet

Née sous l'inspiration de notre chef italien et de sa passion pour les pâtes fermentées, la pizza Arthur's est légère et plus digeste grâce à sa pâte « fait maison » à base de farines de blé complet moulues à la pierre et sa longue fermentation naturelle au levain. Tous les ingrédients et garnitures sont frais et sélectionnés avec soin.

Laissez-vous surprendre par nos pizzas inimitables !

 La Regina Margherita	35.-
Passata de tomates Bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova	
La Parma	45.-
Passata de tomates Bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmiggiano Regiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette	
 La Tartufata	52.-
Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe	
 <i>Formaggi e Dolci</i>	
 La selezione di formaggi con mostarda di cremona	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	
Il tiramisù ai marroni	16.-
Tiramisù aux marrons glacés, éclats de chocolat	
La pannacotta agli agrumi	14.-
Pannacotta à la fève de tonka, vanille Bio, confiture d'agrumes	
Il colante al cioccolato	14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	
La torta della nonna	14.-
Tarte au citron de Sorrente et pignons de pin	
Lo strudel di mele con gelato alla vaniglia	14.-
Strudel aux pommes servi chaud, glace à la vanille Bourbon	
La macedonia di frutta	16.-
Assiette de fruits frais de saison	
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco	14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand	