

Carte d'été

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi
& nos suggestions, midi et soir







25.-
sur demande

*Pour accompagner votre repas,
directement de notre cave*

Notre sélection de 30 Crus au verre
Notre Grande Carte des Vins et Champagnes




*

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 »
-  **L'insalata di carciofi** 24.-
Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de parmigiano
-  **La caprese** 22.-
Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan
-  **La burrata** 22.-
Burrata artisanale, tomates GRTA, pesto de basilic DOP, pain carasau
- L'insalata Cesare** 26.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
-  **La parmigiana di melanzane** 23.-
Gratin d'aubergines à la sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmigiano, basilic et ricotta fraîche
- Il polipo grigliato alla marinara** 28.-
Poulpes grillés, pommes de terre persillées, céleri, câpres, olives, tomates, roquette

La tartara di salmone del lago Lostallo con panzanella Tartare de saumon du lac Lostallo (Suisse), condiment léger au citron confit, panzanella à la toscane	26.- / 35.-
Il carpaccio di manzo Cipriani, carciofi, rucola e parmigiano Carpaccio de bœuf, artichauts crus, roquette, copeaux de parmigiano, sauce Cipriani, truffes d'été	33.-
Il vitello tonnato Veau rosé en tranches, sauce légère au thon, saladine, croc en sel de légumes	32.-
Il fegato grasso di anatra Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote d'abricots et fleurs de lavande, tresse briochée toastée	36.-

Primi

Le tagliatelle Santoni alla bolognese Tagliatelles aux œufs à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano	30.-
 I paccheri alla norma Paccheris à la sauce tomate cerise et basilic, aubergines, ricotta salée râpée	28.-
Gli spaghetti alla chitarra Santoni con l'astice Spaghettis aux œufs au homard, tomates cerise, jus de carapace, basilic	46.-
 Gli gnocchi alla sorrentina Gnocchis légèrement gratinés à la sauce tomate cerise et basilic, mozzarella, origan et parmigiano râpé	29.-
Le trofie al pesto e scampi Trofie au pesto de basilic DOP, langoustines poêlées et courgettes	38.-
Gli spaghetti con le vongole veraci Spaghetti frais aux palourdes à la marinière, citron râpé	34.-
 Il risotto alla caprese Risotto aux tomates Bio, câpres, olives, basilic, origan, burrata, huile d'olives extra vierge et vieux Parmigiano Reggiano	31.-

Plat végétarien

Bœuf, veau et volaille originaire de Suisse et France, bar France et Croatie, thon Océan indien, homard USA



Secondi

Il salmone « by Alain Senderens »	38.-
Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	
Il branzino con caponata siciliana	40.-
Filet de bar grillé, ratatouille à la sicilienne, émulsion au citron kaffir	
Il tonno alla nizzarda	44.-
Thon rouge grillé, sauce vierge citronnée, garniture comme une niçoise	
L'astice grigliato con le zucchini	56.-
Homard entier grillé, déclinaison de courgettes et sa fleur farcie de ricotta au cédrat	
Il filetto di manzo alla genovese	52.-
Filet de bœuf rôti au romarin, haricots verts, pickles d'oignons, pommes de terre et tomates au pesto de basilic DOP	
Il galletto alla diavola	42.-
Coquelet fermier GRTA rôti à la moutarde de Meaux, légumes grillés, pommes de terre ratte rôties, sauce béarnaise	
La scaloppa di vitello alla milanese	48.-
Escalope de veau panée à la milanaise, mayonnaise au citron confit, roquette, tomates d'atterino, copeaux de parmigiano, vinaigre balsamique	
Arthur's Tartare	26.- / 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé	
Arthur's Burgers	
« Italian job »	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP, pâté d'olives, roquette	
« Swiss touch »	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade	
Club sandwiches (au pain de mie toasté)	
Arthur's	26.-
Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise	
 Végétalien	24.-
Légumes grillés, pesto de basilic, pâte d'olives, tomates, roquette	
Italien	28.-
Jambon de Parme cru, pesto de basilic, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala,	
Nordique	30.-
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	

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	
La Salmone	48.-
Passata de tomates bio, mozzarella fior di latte, saumon fumé et ses œufs, courgettes, ricotta artisanale, basilic, zestes de citron	
La Parma	48.-
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 d'été, crème à la truffe	

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	
La coppa di fragole	14.-
Coupe de fraises, glace citron et menthe fraîche	
La pannacotta con albicocche e lavanda	16.-
Pannacotta à la vanille, abricots et fleurs de lavande	
Il tiramisù al pistacchio e lamponi	16.-
Tiramisù à la pistache et framboises	
L'Opera al cioccolato Domori e amarene	18.-
Opera au chocolat Domori et griottes confites	
Pastiera napoletana alle pesche e rose	16.-
Gâteau napolitain à la ricotta, pêche et rose	
Il colante al cioccolato	14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	
La macedonia di frutta	16.-
Assiette de fruits frais de saison	
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco	14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand	

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise
© Arthursgroup