

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

Primi

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

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.-
Salmon 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 zucchine	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 datterino, copeaux de parmesan, 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 haché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP, pâté d'olives, roquette	
« Swiss touch »	32.-
Buns toastés, steak haché 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, pâté d'olives, tomates, roquette	
Italien	28.-
Jambon de Parme cru, pesto de basilic, pâté 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