



## 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 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, Parmigiano Reggiano 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

## 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
- Pastiera napoletana alle pesche e rose** 16.-  
Gâteau napolitain à la ricotta, pêche et rose
- Il colante al cioccolato** 14.-  
Mœlleux 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

## 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 Reggiano
-  **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** 28.-  
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 Reggiano, basilic et ricotta fraîche
- Il polipo grigliato alla marinara** 28.-  
Poules grillés, pommes de terre persillées, céleri, câpres, olives, tomates, roquette

**Tartare Arthur's** 26.- / 32.-  
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé

**Il carpaccio di manzo Cipriani, carciofi, rucola e parmigiano** 33.-  
Carpaccio de bœuf, artichauts crus, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce Cipriani, truffes d'été

**La tartara di salmone del lago Lostallo con panzanella** 27.- / 34.-  
Tartare de saumon du lac Lostallo (Suisse), condiment léger au citron confit, panzanella à la toscane

**Il vitello tonnato** 32.-  
Veau rosé en tranches, sauce légère au thon, saladine, croc en sel de légumes


## Primi

**Le tagliatelle Santoni alla bolognese** 30.-  
Tagliatelles aux œufs à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano

 **I paccheri alla norma** 29.-  
Paccheris à la sauce tomate cerise et basilic, aubergines, ricotta salée râpée


**Il ravioli del plin** 31.-  
Raviolis piémontais farcis au veau braisé, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé

**Gli spaghetti alla chitarra Santoni con l'astice** 46.-  
Spaghettis 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 Reggiano râpé

**Le trofie al pesto e gamberi** 34.-  
Trofie au pesto de basilic DOP, gambas poêlées et courgettes

**Gli spaghetti con le vongole veraci** 34.-  
Spaghetti frais aux palourdes à la marinère, citron râpé

 **Il risotto alla caprese** 31.-  
Risotto aux tomates Bio, câpres, olives, basilic, origan, burrata artisanale, huile d'olives extra vierge et vieux Parmigiano Reggiano

## 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 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 Parmigiano Reggiano, vinaigre balsamique

## Snacks Arthur's gourmet

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

### Burgers Arthur's :

« **Italian job** » 32.-  
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, 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 Arthur's (au pain de mie toasté) :

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

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

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

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

### Accompagnements

Saladine 6.-

Frites 10.-

Pommes purée / à la truffe 10.- /14.-

 Plat végétarien

Bœuf et veau originaire de Suisse, volaille de Suisse et de France, agneau d'Irlande, bar de Croatie, turbot d'Espagne, homard de Canada, gambas de Sicile