

Carte du printemps

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

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 cremona	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	
La coppa di fragola con sorbetto al limone	14.-
Coupe de fraises, menthe et sorbet citron	
Il tiramisù con mandorle di Noto e bergamotto di Calabria	16.-
Tiramisù aux amandes de Sicile et bergamote de Calabre	
La pannacotta con fragole e rabarbaro	16.-
Pannacotta à la vanille Bio et fève de tonka, déclinaison de fraises et rhubarbe	
Il colante al cioccolato	14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	
La torta della nonna	14.-
Tarte au citron Bio de Sorrente et pignons de pin	
La millefoglie al pistacchio di Sicilia e fragole	16.-
Millefeuille à la vanille Bio, pistaches de Sicile et fraises	
La macedonia di frutta	16.-
Assiette de fruits frais de saison	
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco	14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand	

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 »	
 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 con asparagi bianchi e spugnole	27.-
Œuf fermier GRTA mollet, asperges blanches, morilles persillées et noisettes torréfiées	
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 tartara di salmone svizzero	27.- / 34.-
Saumon du lac Lostallo en tartare et rilette légère, salade de petits légumes à l'italienne, arômes de citron Combava	
I battuto di vitello	29.- / 36.-
Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise à la truffe noire, jaune d'œuf râpé, pain toasté au beurre persillé	

Primi

 Gli gnocchi alla sorrentina Gnocchis légèrement gratinés à la passata de tomates Bio, mozzarella et origan	29.-
 I ravioli con burrata e ortica Raviolis à la burrata fumée et à l'ortie, coulis de tomate jaune Bio et basilic	30.-
Le lasagnette con ragù di vitello Lasagnes "minute" au ragoût de veau et vieux Parmigiano Reggiano crémeux, zestes de Bergamote	32.-
Il ravioli del plin Raviolis piémontais farcis au veau braisé, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé	31.-
Le tagliatelle Santoni alla bolognese Tagliatelles au ragoût de bœuf à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano	30.-
 Gli spaghetti alla carbonara di asparagi bianchi Spaghettis à la carbonara d'asperges blanches, zestes de Cédrat et pecorino râpé	33.-
Il risotto alla milanese Risotto au pistils de safran Bio, ossobuco de veau rôti à la gremolata et son jus réduit	42.-
Il risotto al gamberi rossi di Sicilia Risotto au basilic, citron Bio de Sorrente et tomates confites, tartare de gambas rouges de Sicile	44.-

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens » Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	38.-
Il rombo con asparagi e riccio di mare Filet de turbot grillé, polenta, asperges blanches, coulis d'oursin de mer, cresson de fontaine	44.-
Il branzino all'acqua pazza Pavé de bar « all'acqua pazza » de coquillages à la marinière et printanière de légumes à l'ail des ours	46.-

 **Plat végétarien**

Il pollo con spugnole e piselli Suprême de poulet fermier rôti, petits pois à l'ail des ours et morilles au vin jaune, jus au poivre sauvage	45.-
--	------

Le costatine di agnello alla romana Carré d'agneau rôti à la romaine, artichauts, fèves et pommes rattées, jus à la cardamome	49.-
---	------

Il filetto di manzo con asparagi e spugnole Filet de bœuf rôti, asperges vertes et morilles persillées, pommes purée, jus au vinaigre de framboise	58.-
--	------

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.-
Frites	10.-
Pommes purée / à la truffe	10.- /14.-