

# Carte d'automne

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
-  **I porcini con l'uovo** 27.-  
Carpaccio de cèpes légèrement poêlés et son velouté, œuf fermier GRTA mollet, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano
- L'insalata Cesare** 28.-  
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
- La capasanta** 26.-  
Noix de Saint-Jacques rôties, croustillant de corail, brocolis, salicornes, colatura di alici et burrata artisanale
- I battuto di vitello** 29.- / 38.-  
Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont et citron vert
- Il fegato grasso di anatra** 36.-  
Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote de figues blanches confites, tresse briochée toastée

## *Primi*

-  **Gli gnocchi alla sorrentina** 29.-  
Gnocchis légèrement gratinés à la passata de tomates Bio, basilic, mozzarella, origan et Parmigiano Reggiano râpé
-  **Le tagliatelle Santoni con porcini** 35.-  
Tagliatelles aux cèpes persillés, vieux Parmigiano Reggiano râpé
- I tortellini con l'astice blu** 49.-  
Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle
- Il ravioli del plin** 31.-  
Ravioli farcis au veau braisé, son jus réduit, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé
- Le tagliatelle Santoni alla bolognese** 30.-  
Tagliatelles à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano
-  **Il taglierini Santoni al tartufo nero o bianco** 52.- / 82.-  
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** 58.- / 88.-  
Risotto à la truffe noire ou blanche, jus de veau, beurre et vieux Parmigiano Reggiano râpé

## *Secondi / pesce*

- 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 funghi, tartufo e castagne** 48.-  
Pavé de bar rôti, champignons des bois persillés, purée de marrons, truffe noire, émulsion au Sauvignon blanc Domaine des Charmes
- La triglia alla livornese** 46.-  
Rouget barbet gratiné et sa bouillabaisse au safran Bio, tomates confites, olives, câpres, oignons marinés, topinambour

 Plat végétarien

Bœuf, veau originaire de Suisse, volaille Suisse et France, chevreuil Autriche, bar Espagne, rouget et homard France

## *Secondi / carne*


<b>La cotoletta di vitello alla milanese</b>	54.-
Côte de veau fermière panée à la milanaise, salsifis braisés, mayonnaise au citron confit, pommes purée, jus corsé à la sauge	
<b>Il filetto di manzo alla Rossini</b>	62.-
Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo	
<b>Il capriola alla cacciatora</b>	50.-
Selle de chevreuil rôti, rösti au lard fumé, carottes de Chantenay, chou-fleur et chanterelles marinés, jus aux airelles	

## *Snacks Arthur's gourmet*

### **Burgers Arthur's :**

<b>« Italian job »</b>	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâté d'olives, roquette	
<b>« Swiss touch »</b>	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) :**

<b>Classique</b>	26.-
Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise	
 <b>Végétalien</b>	24.-
Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette	
<b>Italien</b>	28.-
Jambon cru de Parme, pesto de basilic, DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala	
<b>Nordique</b>	30.-
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	



### *Accompagnements*

Saladine	6.-
Frites / pommes purée	10.-
Pommes purée à la truffe	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 !*

 <b>La Regina Margherita</b>	35.-
Passata de tomates Bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova	
<b>La Parma</b>	48.-
Passata de tomates Bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmigiano Regiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette	
 <b>La Tartufata</b>	52.-
Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe	

## *Formaggi e Dolci*

 <b>La selezione di formaggi con mostarda di cremona</b>	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	
<b>La pannacotta ai marroni</b>	16.-
Pannacotta à la vanille Bio et fève de tonka, crème au citron de Sorrente, marrons glacés	
<b>Il babà napoletano alla mela Annurca</b>	16.-
Baba au rhum, pomme Annurca IGP, sauce à la vanille Bio, chantilly, griottes confites	
<b>Il tiramisù alla nocciola del Piemonte</b>	16.-
Tiramisù praliné aux noisettes du Piémont	
<b>Il colante al cioccolato</b>	14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	
<b>L'Opera al cioccolato Domori e amarene</b>	18.-
Opera au chocolat Domori, chantilly à la vanille Bio et griottes confites	
<b>La macedonia di frutta</b>	16.-
Assiette de fruits frais de saison	
<b>La piccola pasticceria con caffè / con prosecco</b>	14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand	