

Carte du Bar

De midi à 2h du matin

Antipasti

L'insalata verde 16.-
Saladine et vinaigrette "d'appétit"

L'insalata mista 18.-
Salade mêlée, croc en sel de légumes,
vinaigrette "d'appétit"

L'insalata Cesare 28.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier
GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta,
croûtons aux herbes, sauce Caesar

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

Il fegato grasso di anatra 36.-
Terrine de foie gras de canard au
Tokaji Hetsölö Aszù, confiture d'agrumes,
fèves de cacao, tresse briochée toastée

Primi

Pasta : **penne/spaghetti/gnocchi** 26.-
Salsa : tomates et basilic/Pesto de basilic/
arrabbiata/ragoût de bœuf à la bolognaise/
champignons à la crème/saumon à la crème

Secondi

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

Club sandwiches (au pain de mie toasté)

Arthur's 26.-
Filets de poulet grillé, pancetta, tomates,
œufs durs, mayonnaise

Végétalien 24.-
Légumes grillés, pesto de basilic,
pâté d'olives, tomates, roquette

Italien 28.-
Jambon cru de Parme, pesto de basilic,
pâté d'olives, tomates, mozzarella di bufala,
roquette

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

Arthur's Burgers 32.-

"Italian job"
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates
confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic,
pâté d'olives, roquette

"Swiss touch"
Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP,
lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde,
oignons confits, cornichons, tomates, salade

Accompagnements

Saladine 6.-
Frites 10.-
Pommes purée truffée 14.-

Formaggi

**La selezione di formaggi con
mostarda di frutta** 20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens
artisanaux, fruits confits à la moutarde

Dolci

La pannacotta alle castagne 16.-
Pannacotta à la vanille et tonka, biscuit
moelleux au citron, marrons glacés

Lo strudel di mele con geleto alla vaniglia 16.-
Strudel aux pommes servi chaud,
glace à la vanille Bourbon

Il tiramisù alla nocciola del Piemonte 16.-
Tiramisù aux noisettes du Piémont

Il colante al cioccolato 16.-
Moelleux aux trois chocolats,
glace caramel au beurre salé

La macedonia di frutta 16.-
Salade de fruits de saison

La piccola pasticceria con caffè/prosecco
Café gourmand / Prosecco gourmand 14.- / 20.-

I gelati (glaces artisanales)

Nos parfums inédits La boule 5.-
Nos coupes glacées « Arthur's touch »

Demandez notre carte des glaces