

Aperitivo italiano

De 17h à 2h du matin

Le polpette di pollo Cromesquis de poulet, sauce aigre douce	16.-
L'arancina siciliana Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	14.-
Il blinis al salmone affumicato Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	26.-
La coppia di tartine Duo de tresse briochée au foie gras et blinis au saumon fumé	24.-
Il Malakoff Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	18.-
Il prosciutto e melone Jambon de Parme affiné 20 mois et melon, roquette, vinaigre balsamique	21.-
Il crudo di Parma riserva con Parmigiano Reggiano extra-vecchio Jambon de Parme affiné 20 mois et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois	25.-
Il tagliere di salumi italiani selezionati Assiette de charcuteries italiennes artisanales	27.-
La selezione di formaggi con mostarda di frutta Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	20.- / 29.-
Il piatto VIP di Aperitivo Arthur's Assortiment de 12 pièces inédites à partager.	42.-

Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

Antipasti

 L'insalata verde Saladine et vinaigrette « d'appétit »	13.-
 L'insalata mista Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »	16.-
 L'insalata di carciofi Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de Parmigiano Reggiano	24.-
 La caprese Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan	21.-
 La burrata Burrata artisanale, tomates GRTA, pesto de basilic DOP, pain carasau	22.-
 La parmigiana di melanzane Gratin d'aubergines à la sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic et ricotta fraîche	23.-
L'insalata Cesare Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	28.-
Il vitello tonnato Veau rosé en tranches, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes	32.-
Il fegato grasso di anatra Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote d'abricots et lavande, tresse briochée toastée	36.-

Primi

Pasta :	
 Penne/spaghetti/gnocchi	26.-
Salsa :	
Bolognaise/ saumon à la crème /	
 Tomates et basilic /arrabbiata / pesto de basilic / champignons à la crème	

Arthur's

Arthur's

Secondi

Arthur's Tartare 26.- / 32.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé

La Fritura mista con salsa tartara 40.-

Friture mixte de la mer, roquette et tomates cerise, sauce tartar

Arthur's Burgers : 32.-

« Italian job »

Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP, pâte 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

Club sandwiches Arthur's (au pain de mie toasté) :

Poulet 26.-

Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise

Végétalien 24.-

Légumes grillés, pesto de basilic DOP, pâte d'olives, tomates, roquette

Italien 28.-

Jambon de Parme cru, pesto de basilic DOP, pâte d'olives, tomates, mozzarella di bufala, roquette

Nordique 30.-

Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

Accompagnements

Saladine 6.-

Frites 10.-

Pommes purée 10.-

Formaggi

La selezione di formaggi con mostarda di frutta 20.- / 27.-

Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

Plat végétarien

Pizza Arthur's gourmet

Aussi à partager (6 parts)

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 Reggiano affiné 24 mois, tomates cerise « del Piennolo DOP », roquette

La Tartufata 52.-

Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffe noire d'été, crème à la truffe

Dolci

La coppa di fragole 14.-

Coupe de fraises, glace citron et menthe fraîche

Il tiramisù al pistacchio e lamponi 16.-

Tiramisù à la pistache et framboises

La pannacotta con albicocche e lavanda 16.-

Pannacotta à la vanille, abricots et fleur de lavande

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/prosecco 14.- / 20.-

Café gourmand/Prosecco gourmand

Gelati (Demandez notre carte)

Nos parfums « fait maison » La boule 5.-

Nos coupes glacées « Arthur's touch »