

# Aperitivo italiano







De 17h à 2h du matin

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


# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

## Antipasti

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

## Primi

|  |      |
|--|------|
| <b>Pasta :</b><br><b>Penne/spaghetti/gnocchi</b>   | 26.- |
| <b>Salsa :</b><br>Bolognaise/ saumon à la crème /<br> Tomates et basilic /arrabbiata / pesto de basilic /<br>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 Regiano 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 »