

# Aperitivo italiano







De 17h à 2h du matin

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


# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

## Antipasti

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

## Primi

<b>Pasta :</b> <b>Penne/spaghetti/gnocchi</b>	26.-
<b>Salsa :</b> 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 (au pain de mie toasté)

### Arthur's 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 Parmecru, 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 »