




Aperitivo italiano

De 17h à 2h du matin

Le polpette di pollo	16.-
Cromesquis de poulet, sauce aigre-douce	
 L'arancina siciliana	14.-
Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	
 La crocchetta al tartufo	16.-
Croquettes de pommes de terre, Gruyère AOP et truffe noire	
Le polpette della nonna	19.-
Boulettes de veau parfumées au citron, mayonnaise au citron confit	
Il blinis al salmone affumicato	22.-
Blinis au saumon fumé d'Écosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	
La tartina di foie gras	24.-
Canapés de tresse briochée à la terrine de foie gras	
La coppia di tartine	23.-
Canapés à la terrine de foie gras et blinis au saumon fumé	
Il Malakoff	18.-
Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	
Dim Sum au homard	26.-
Dim sum farcis au homard, gingembre et sauce soja	
Il crudo di Parma riserva con Parmigiano Reggiano extra-vecchio	25.-
Jambon de Parme affiné 20 mois et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois	
Il tagliere di salumi italiani selezionati	27.-
Assiette de charcuteries italiennes artisanales	
 La selezione di formaggi con mostarda di frutta	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	


Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

Antipasti

 L'insalata verde	13.-
Saladine et vinaigrette « d'appétit »	
 L'insalata mista	16.-
Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »	
 L'insalata di carciofi	24.-
Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de Parmigiano Reggiano	
 La caprese	21.-
Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan	
 La burrata	22.-
Burrata artisanale, tomates GRTA, pesto de basilic DOP, pain carasau	
 La parmigiana di melanzane	23.-
Gratin d'aubergines à la sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic et ricotta fraîche	
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 en tranches, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes	
Il polipo grigliato alla marinara	28.-
Poulpes grillés, pommes de terre persillées, céleri, câpres, olives, tomates, roquette	
Tartare Arthur's	26.- / 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé	

Primi

Pasta :	
Penne/tagliatelle/spaghetti/gnocchi	26.-
Salsa :	
 Tomates et basilic/pesto de basilic DOP di Genova arrabiata/carbonara/bolognaise/saumon fumé à la crème/champignons à la crème	

Arthur's

Snacks Arthur's gourmet

Swiss toast 28.-

toast farci à la viande séchée de bœuf et Gruyère AOP, sauce béarnaise, chips au paprika

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

Classique 26.-

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

Végétalien 24.-

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

Italien 28.-

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

Nordique 30.-

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

Burgers Arthur's : 32.-

« Italian job »

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

Accompagnements

Saladine 6.-

Frites 10.-

Pommes purée / à la truffe 10.- / 14.-

Formaggi

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

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



Plat végétarien

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise

© Arthursdesign

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 di Genova

La Parma 45.-

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, truffes noires, 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.-

Mœlleux 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 »