




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'Ecosse 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 »
-  **La burrata** 22.-
Burrata artisanale, tomates cerise au pesto de basilic DOP di Genova, pain carasau
- Il crudo di Parma riserva con bufalina** 24.-
Jambon de Parme affiné 20 mois, roquette et mozzarella di bufala artisanale
- L'insalata Cesare** 28.-
Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
- La tartara di salmone svizzero** 27.- / 34.-
Saumon du lac Lostallo en tartare et rilette légère, salade de petits légumes à l'italienne, arômes de citron Combavas
- Il battuto di vitello** 29.- / 36.-
Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise à la truffe noire, jaune d'œuf râpé, pain toasté au beurre persillé

Primi

- Pasta :
- Penne/tagliatelle/spaghetti/gnocchi** 26.-
- Salsa :
-  Tomates et basilic
-  Pesto de basilic DOP di Genova
-  Carbonara
-  Arrabbiata
-  Bolognaise
-  Saumon fumé à la crème
-  Champignons à la crème

Arthur's

Arthur's



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 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, Parmigiano 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

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

 **Plat végétarien**

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 & Dolci

-  **La selezione di formaggi con mostarda di cremona** 20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA
- Il tiramisù con mandorle di Noto e bergamotto di Calabria** 16.-
Tiramisù aux amandes de Sicile et bergamote de Calabre
- La pannacotta con fragole e rabarbaro** 16.-
Pannacotta à la vanille Bio et fève de tonka, déclinaison de fraises et rhubarbe
- Il colante al cioccolato** 14.-
Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé
- La torta della nonna** 14.-
Tarte au citron Bio de Sorrente et pignons de pin
- La coppa di fragola con sorbetto al limone** 14.-
Coupe de fraises, menthe et sorbet citron
- 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 »