



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.-
La frittura mista di pesce con salsa tartara Friture mixte de la mer et sauce tartare	19.-
Il prosciutto e fichi Jambon de Parme affiné 20 mois et figues fraîches	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.- / 27.-
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.-
 La burrata Burrata artisanale, tomates cerise au pesto de basilic DOP di Genova, pain carasau	22.-
L'insalata Cesare Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	28.-
Il fegato grasso di anatra Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote de figues blanches confites, tresse briochée toastée	36.-
I battuto di vitello Tartare de veau coupé au couteau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont et citron vert	29.- / 38.-

Primi

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

Arthur's

Arthur's

Secondi

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

Club sandwichs 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

Accompagnements

Saladine 6.-

Frites / pommes purée 10.-

Pommes purée à la truffe 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

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 48.-

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

Dolci

La pannacotta ai marroni 16.-

Pannacotta à la vanille Bio et fève de tonka, crème au citron de Sorrente, marrons glacés

Il tiramisù alla nocciola del Piemonte 16.-

Tiramisù praliné à la noisette du Piémont

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 »

 Plat végétarien