

Carte du Bar

De midi à 2h du matin

Antipasti

- L'insalata verde** 14.-
Saladine et vinaigrette "d'appétit"
- L'insalata mista** 18.-
Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"
- L'insalata di carciofi** 24.-
Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala, copeaux de parmigiano
- 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, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes
- Il fegato grasso di anatra** 36.-
Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote de fraises et rhubarbe, tresse briochée toastée

Primi

- Pasta : **penne/spaghetti/gnocchi** 26.-
Salsa : tomates et basilic/pesto de basilic/arrabiata/bolognaise/ saumon à la crème/champignons à la crème

Secondi

- Club sandwich** (au pain de mie toasté)
- Arthur's** 26.-
Filets de poulet grillé, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise
- Végétalien** 24.-
Légumes grillés, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, roquette
- Italien** 28.-
Jambon cru de Parme, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, mozzarella di bufala, roquette
- Nordique** 30.-
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

- Arthur's Tartare** 26.- / 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment piémontais, saladine, baguette toastée au beurre persillé

- Arthur's Burgers** 32.-

"Italian job"
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic, pâté 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 10.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta 20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

La pannacotta con fragole, rabarbaro e sambuco 16.-
Pannacotta à la vanille et sureau sauvage, fraises et rhubarbe

Il tiramisù alle mandorle e cioccolato bianco 16.-
Tiramisù aux amandes, reine des prés et chocolat blanc

Il colante al cioccolato 14.-
Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

La macedonia di frutta 16.-
Salade de fruits de saison

La piccola pasticceria con caffè/prosecco
Café gourmand/Prosecco gourmand 14.- / 20.-

Gelati (glaces artisanales)

Nos parfums inédits La boule 5.-
Nos coupes glacées « Arthur's touch »

Demandez notre carte des glaces