

# Carte du Bar

De midi 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, copeaux de parmigiano

**La caprese** 22.-  
Mozzarella di bufala artisanale, tomates  
GRTA à l'huile d'olives extra vierge  
et origan

**La burrata con pomodori al pesto** 24.-  
Burrata artisanale, tomates GRTA,  
pesto de basilic, pain carasau

**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 / arrabiata / bolognaise /  
pesto de basilic / saumon à la crème /  
champignons à la crème

## Secondi

**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

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

**Club sandwich** (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,  
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

### Accompagnements

Saladine 6.-  
Frites 10.-  
Pommes purée 10.-

## Formaggi

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

Arthur's

[www.arthurs.ch](http://www.arthurs.ch)

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

© Arthursdesign

# Aperitivo italiano

De 17h à 2h du matin

## Pizza Arthur's gourmet

*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

### 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, Parmigiano Reggiano 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, huile de truffes

## Dolci

### La coppa di fragole 14.-

Coupe de fraises, glace citron et menthe

### Il tiramisù alle mandorle e cioccolato bianco 16.-

Tiramisù aux amandes, reine des prés et chocolat blanc

### La pannacotta con fragole, rabarbaro e sambuco 16.-

Pannacotta à la vanille et sureau sauvage, fraises et rhubarbe

### 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 14.- / 20.-

Café gourmand/Prosecco gourmand

## Gelati (Demandez notre carte)

Nos parfums inédits La boule 5.-

Nos coupes glacées « Arthur's touch »

### 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

### Il blinis al salmone affumicato 26.-

Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes

### La coppia di tartine 24.-

Duo de tresse briochée au foie gras et blinis au saumon fumé

### Il Malakoff 18.-

Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée

### Il prosciutto e melone 21.-

Jambon de Parme affiné 20 mois et melon, roquette, vinaigre balsamique

### 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 24.-

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

### Il piatto VIP di Aperitivo Arthur's 42.-

Assortiment de 12 pièces inédites à partager.

Arthur's