

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.-
Il prosciutto e melone Jambon de Parme affiné 20 mois et melon, roquette, vinaigre balsamique	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	24.-
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 midi 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.-
L'insalata di carciofi Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala, copeaux de parmigiano	24.-
La caprese Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan	22.-
La burrata con pomodori al pesto Burrata artisanale, tomates GRTA, pesto de basilic, pain carasau	24.-
L'insalata Cesare Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	28.-
Il vitello tonnato Veau rosé, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes	32.-
Il fegato grasso di anatra Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, compote de fraises et rhubarbe, tresse briochée toastée	36.-

Primi

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

Arthur's

Arthur's

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 artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

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 Regiano 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
Café gourmand/Prosecco gourmand 14.- / 20.-

Gelati (Demandez notre carte)

Nos parfums inédits La boule 5.-

Nos coupes glacées « Arthur's touch »

www.arthurs.ch

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

© Arthursdesign