

Apéritifs

De 18h à 2h du matin

Croque truffe 28.-
Croque-monsieur à la truffe noire,
jambon à la truffe et Gruyère affiné

Malakoff 18.-
Beignets au Gruyère, chiffonnade
de viande de bœuf séchée

Tataki de thon 19.-
Thon façon tataki aux agrumes,
et sauce ponzu

 **Nachos au paprika** 18.-
Guacamole, tomates au chili et à la
coriandre, chips de maïs au paprika

Poulet karaage 19.-
Poulet mariné en croûte de cacahuètes
et gingembre galanga, sauce aigre-douce
au chili fumé

Dim sum aux crevettes et bacon 24.-
Ravioli cuits en panier vapeur
et saucré aigre-douce

Canapés au saumon fumé 23.-
Toasts au saumon fumé et beurre
aux agrumes

Canapés au foie gras 25.-
Tresse briochée à la terrine de foie gras

Calamaretti au wasabi 21.-
Calamaretti frits, zest de kumbawa,
mayonnaise au wasabi

Caviar Prunier *"Osciètre Classique"*

La boîte de 10g 30.-
La boîte de 50g 160.-
La boîte de 125g 290.-

Aperitifs

From 6 p.m. to 2 a.m.

Croque truffe 28.-
Black truffle croque-monsieur with truffle
flavoured ham and matured Gruyere

Malakoff 18.-
Gruyère savoury fritter,
dried beef chiffonnade

Tuna Tataki 19.-
Tataki-style tuna with citrus
and ponzu sauce

 **Paprika Nachos** 18.-
Guacamole, chili and coriander
tomatoes, paprika corn chips

Chicken Karaage 19.-
Marinated chicken in peanut
and galangal ginger crust,
sweet and sour smoked chili sauce

Shrimp and bacon Dim sum 24.-
Steamed dumplings and
sweet and sour sauce

Smoked salmon canapés 23.-
Toasts with smoked salmon
and citrus butter

Foie gras canapés 25.-
Toasted brioche bread
with foie gras terrine

Calamaretti au wasabi 21.-
Fried calamaretti, kumbawa zest,
wasabi mayonnaise

Caviar Prunier *"Osciètre Classique"*

The box of 10g 30.-
The box of 50g 160.-
The box of 125g 290.-

Arthur's

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

© Arthurs

Arthur's

Prices in swiss franc, VAT included

© Arthurs