

Carte d'automne

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

Snacks Arthur's gourmet

Burgers Arthur's :

« Italian job »

Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâté d'olives, roquette

32.-

« Swiss touch »

Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade

32.-

Club sandwiches Arthur's (au pain de mie toasté) :

Classique

Filets de poulet grillé, salade, tomates, œufs durs, mayonnaise avec ou sans chips de pancetta

28.-

Végétalien

Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette

25.-

Nordique

Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

30.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di cremona

Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

20.- / 27.-

Lo strudel di mele

Strudel aux pommes, crème fouettée et glace vanille

14.-

Il colante al cioccolato

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

14.-

La crema bruciata

Crème brûlée aux trois saveurs : vanille, tonka, gingembre galanga

14.-

Il tiramisù alla gianduja

Tiramisù au gianduja et noisettes du Piémont

16.-

La cheesecake alle mandorle di Noto

Cheesecake "à la newyorkaise", amandes de Sicile, mangue et thé matcha

16.-

La macedonia di frutta

Assiette de fruits frais de saison

16.-

La piccola pasticceria con caffè / con prosecco

Café gourmand / Prosecco gourmand

14.- / 20.-

Notre plat du jour, le midi
& nos suggestions, midi et soir

25.-
sur demande

La truffe noire à l'honneur

À ajouter à vos plats selon votre souhait
Suppl. le gramme 10.-

*

Antipasti

L'insalata verde

Saladine de jeunes pousses de Chez Rossiau et vinaigrette « d'appétit »

13.-

L'insalata mista

Saladine de jeunes pousses de Chez Rossiau, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »

16.-

Le verdure alla griglia

Assiette de légumes grillés, huile persillée

18.-

La burratina

Burrata artisanale des Pouilles, tomates Bio au pesto de basilic DOP di Genova, chips de pain carasau

23.-

L'insalata Cesare

Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar

28.-

La capasanta

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, marrons et ail noir, émulsion de son corail

29.-

I battuto di filetto di manzo

Tartare de filet de bœuf au poivre rouge de Kampot, mini-baguette toastée au beurre persillé

31.- / 40.-

La terrina di fegato grasso di anatra

Terrine de foie gras de canard mariné au Tokaji Hetsölö Aszù, figues blanches, chanterelles marinées et brioche toastée

35.-

Caviar Icône





"Caviar d'excellence mûré en Suisse"

La boîte de 30 g 90.-

La boîte de 50 g 150.-

La boîte de 125 g 350.-

Primi

 Gli gnocchi alla sorrentina Gnocchis légèrement gratinés, passata de tomates Bio, mozzarella et origan	29.-
Gli spaghetti all'astice Spaghettis au homard, tomates cerises, basilic et jus de carapace	49.-
 Le tagliatelle con porcini Tagliatelles aux cèpes persillés	35.-
Le tagliatelle alla bolognese Tagliatelles au ragoût de bœuf à la bolognaise	30.-
Il ravioli del plin Raviolis farcis au veau, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno râpé	32.-
 Taglierini al tartufo nero Taglierini à la truffe noire, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	55.-
 Il risotto al tartufo nero Risotto à la truffe noire, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	58.-
Il risotto alla milanese Risotto aux pistils de safran Bio, ossobuco de veau rôti à la gremolata	43.-

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens » Cœur de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre mariné	38.-
Il branzino all'acqua pazza Pavé de bar à l'huile d'olive, petits légumes et émulsion de coquillages marinières	46.-
L'astice al curry Homard entier rôti au beurre, tombée de jeunes épinards, émulsion de curry Khmer	60.-
La cotoletta di vitello alla salvia Côte de veau GRTA de Marc Zeller glacée dans son jus au poivre vert, pommes purée	55.-
Il filetto di manzo alla Rossini Tournedos de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras, truffe noire, pommes purée et jus de rôissage au Barolo	62.-
La suprema di pollo alla boscaiola Suprême de poulet de la ferme Miéral grillé au thym, fricassée de champignons des bois	43.-
Le costatine di agnello all'aglio Côtelette d'agneau GRTA de Marc Graf rôtie à l'ail confit et romarin, pommes Pont-Neuf et sauce béarnaise	49.-

Accompagnements

Saladine de jeunes pousses	6.-
Frites	10.-
Pommes purée classique	12.-
Pommes purée à la truffe noire	18.-
Pommes Pont-Neuf	13.-
Tombée de jeunes épinards au beurre persillé	14.-
Légumes du marché à l'étuvée	14.-
Fricassé de champignons des bois	16.-

 Plat végétarien