

# Carte de printemps

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi & nos suggestions, midi et soir	25.- sur demande
----------------------------------------------------------------	---------------------

## Entrées

-  Saladine de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit » 13.-
-  Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit » 17.-
-  Burrata artisanale, tomates olivettes au pesto de basilic DOP de Gêne, pain carasau 26.-
- Vitello tonnato, fines tranches de veau rosé cuit à basse température, sauce au thon et câpres, pickles d'oignons rouges 35.-
- Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar 29.-
- Tartare de thon à l'asiatique, sauce ponzu, avocat, coriandre et piment fumé 36.-
- Foie gras de canard, déclinaison de rhubarbe, croquant à la noisette et toast de brioche suisse 37.-

## 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.-

 Plat végétarien

## *Pâtes & Risotto*

Tagliatelle Santoni à la bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	30.-
Chitarina au poulpe, tomates cerise et piment légèrement fumé	28.-
Risotto au sot-l'y-laisse glacé au jus de viande et Pecorino Romano	35.-
 Risotto aux morilles et asperges vertes	47.-

## *Poissons*

Cœur de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes au gingembre confit et pignons de pins by Alain Senderens	39.-
Filet de Féra du lac poudré au paprika, riz pilaf au safran et épices grillées, émulsion aux piquillos	42.-
Pavé de bar rôti à l'écaille, fenouil en différentes textures et orange, émulsion à l'anis	44.-

## *Viandes*

Filet de bœuf du Pays, coques d'oignons doux, soubise et oignons nouveaux, pommes purée, jus de bœuf au vin rouge	58.-
Filet mignon de veau, pêches et carottes rôties, pommes grenailles	64.-
Epaule d'agneau cuit à basse température, aubergines, tomates mi-séchées et olives taggiasca, jus court à l'origan	49.-

## *Snacks Arthur's gourmet*

### **Burgers Arthur's :**

**Italian job** 32.-  
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP de Gêne, pâté d'olives, roquette

**Swiss touch** 32.-  
Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, mayonnaise à la moutarde, oignons confits, cornichons, tomates, salade

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

**Classique** 28.-  
Filets de poulet grillé, salade, tomates, œufs durs, mayonnaise avec ou sans chips de pancetta

 **Végétalien** 25.-  
Légumes grillés, pesto de basilic DOP de Gêne, pâte d'olives, tomates, roquette

**Nordique** 30.-  
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

## *Fromages & Desserts*

 Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA 20.- / 27.-

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé 16.-

Nougat glacé à la Suisse, double crème, fruits rouges et meringues 16.-

La noisette déclinée en sablé, praliné, crémeux et mousse 16.-

Carpaccio d'ananas à l'exotique, sirop façon Ti-punch, gelée ananas et passion, glace au gingembre 17.-

Assiette de fruits frais de saison 18.-

Café gourmand 14.-

# Arthur's