





Carte d'été

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

-  Salade de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit » 13.-
-  Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit » 17.-
-  Artichauts poivrade et émulsion barigoule, fèves fraîches, gelée de citron 26.-
- Gaspacho de melon de Cavaillon, effeuillé de jambon de Parme 24 mois, huile de verveine 29.-
-  Burrata artisanale, déclinaison de tomates multicolores GRTA, pain carasau, mini basilic 26.-
- Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar 29.-
- Carpaccio de bar comme en Provence, condiment mimosa, citron jaune, tomates datterino et câpres 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.-

 Plat végétarien

Pâtes & Risotto

Tagliatelle Santoni à la bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	30.-
Spaghetti alla chitarra Santoni au homard rôti, tomates cerise et bisque de carapace	62
 Risotto aux courgettes et fleurs farcies à la ricotta genevoise	35.-
Risotto à la chair de crabe légèrement piquante et perles d'agrumes	42.-

Poissons

Cœur de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes au gingembre confit et pignons de pins by Alain Senderens	39.-
Pavé de bar rôti à l'huile d'olive, pommes de terre confites au safran, pétales de tomates marinées au vinaigre balsamique, rouille au piment fumé	44.-
Pavé de Turbotin de pleine mer aux épices grillées, mini-ratatouille et huile de basilic, écrasée de pommes de terre aux agrumes	64.-

Viandes

Suprême de volaille GRTA rôti au thym et romarin, premiers cèpes d'été et petits pois à la française, jus de volaille aux herbes	49.-
Entrecôte de bœuf suisse premium grillé, pommes de terre Pont-Neuf, légumes de saison et sauce béarnaise	58.-
Piccata de veau au citron noir, câpres tiges et olives taggiascha, pommes frites	64.-
Selle d'agneau roulée aux épices orientales, aubergine et grenade, fromage frais à la menthe et citron	62.-

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.-

Déclinaison autour de la fraise 19.-

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

Pavlova aux abricots, meringue et crème à la verveine citronnée 16.-

Biscuit moelleux au chocolat noir, mousse chocolat à la cerise et cerises fraîches 16.-

Assiette de fruits frais de saison 18.-

Café gourmand 14.-

Arthur's