

Carte d'été

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

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

*Pour accompagner votre repas,
directement de notre cave*

Notre sélection de 30 Crus au verre
Notre Grande Carte des Vins et Champagnes

*

Antipasti

-  **L'insalata verde** 13.-
Saladine de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit »
-  **L'insalata mista** 16.-
Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »
-  **L'insalata di carciofi** 23.-
Salade d'artichauts crus au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de Parmigiano Reggiano
-  **L'insalata caprese** 21.-
Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan
-  **La burrata** 23.-
Burrata artisanale, tomates olivettes au pesto de basilic DOP, pain carasau
- L'insalata Cesare** 28.-
Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar
-  **La parmigiana di melanzane** 22.-
Gratin d'aubergines à la tomate, basilic, mozzarella et Parmigiano Reggiano
- Il polipo grigliato alla marinara** 28.-
Poulpes grillés, pommes de terre persillées, céleri, câpres, tomates olivettes, olives et roquette

Il carpaccio di manzo Cipriani, carciofi, rucola e parmigiano 33.-
Carpaccio de bœuf, artichauts crus, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano, truffes d'été, sauce Capriani

La tartara di salmone svizzero con panzanella toscana 28.- / 35.-
Tartare de saumon suisse et rillettes légères, ses œufs, condiment au citron confit, garniture à la toscane

Il vitello tonnato 33.-
Fines tranches de veau cuit rosé, sauce légère au thon et câpres, croc en sel de carottes et céleri

Primi

Le tagliatelle Santoni alla bolognese 30.-
Tagliatelles au ragoût de bœuf à la bolognaise, copeaux de Parmigiano Reggiano

 **I paccheri alla norma** 29.-
Paccheris frais, tomates cerise et basilic, aubergines, ricotta salée râpée

Il ravioli del plin 31.-
Raviolis piémontais farcis au veau braisé, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé

Gli spaghetti Santoni all'astice blu 49.-
Spaghettis au homard bleu de Bretagne, tomates olivettes, jus de carapace, basilic

 **Gli gnocchi alla sorrentina** 29.-
Gnocchis légèrement gratinés à la passata tomate Bio, mozzarella, origan et Parmigiano Reggiano râpé

Le trofie con pesto, zucchine e gamberi 35.-
Trofie au pesto de basilic DOP di Genova, courgettes et gambas poêlées

Gli spaghetti Santoni alle vongole veraci 33.-
Spaghettis frais aux vongole veraci à la marinère, citron râpé

 **Il risotto alla caprese** 31.-
Risotto à la sauce tomate Bio, câpres, olives, origan et burrata artisanale

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens » 38.-
Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit

Il branzino con caponata siciliana 40.-
Filet de bar grillé, ratatouille à la sicilienne, émulsion au citron kaffir

Il tonno alla nizzarda 44.-
Thon rouge grillé, sauce vierge citronnée, garniture façon salade niçoise

L'astice blu con le zucchine fiore Homard bleu de Bretagne entier grillé, déclinaison de courgettes et sa fleur farcie à la ricotta, jus de carapce parfumée au cédrat	56.-
Il filetto di manzo alla genovese Filet de bœuf rôti au romarin, haricots verts, pickles d'oignons, pommes de terre et tomates au pesto de basilic DOP di Genova	52.-
Il galletto alla diavola Coquelet fermier GRTA rôti à la moutarde et au poivre, légumes grillés, pommes de terre rissolées et sauce béarnaise	42.-
La cotoletta di vitello alla milanese Escalope de veau panée à la milanaise, mayonnaise au citron confit, roquette au vinaigre balsamique, tomates Bio confites, copeaux de Parmigiano Reggiano	49.-
 <i>Snacks Arthur's gourmet</i>	
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, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise	26.-
 Végétalien Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette	24.-
Italien Jambon cru de Parme, pesto de basilic, DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala	28.-
Nordique Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	30.-
 <i>Accompagnements</i>	
Saladine mêlée	6.-
Frites	10.-
Pommes purée / à la truffe	10.- /14.-

 **Plat végétarien**

Bœuf et veau originaire de Suisse, volaille de Suisse et de France, homard de France, bar de Croatie, thon du Sri Lanka, vongole d'Italie, gambas d'Argentine

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 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 Passata de tomates Bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova	35.-
La Parma Passata de tomates Bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmiggiano Reggiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette	45.-
 La Tartufata Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe	52.-

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.-
La coppa di fragole con sorbetto al limone Coupe de fraises, sorbet citron et menthe fraîche	14.-
Il colante al cioccolato Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	14.-
La pannacotta con ciliegie e verbena Pannacotta à la vanille Bio et fèves de tonka , déclinaison de cerises et verveine	16.-
Il tiramisù con pistacchio di Sicilia e lamponi Tiramisù à la pistache de Sicile et framboises	16.-
Il babà al rhum con pesche e rose Baba au rhum, pêches au parfum de rose et chantilly	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.-

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