




# Carte de printemps

De 12h à 15h et de 19h à 23h



## Au déjeuner

Notre Plat du jour	28.-
Entrée de la semaine ou Dessert + Plat du jour	42.-
Entrée de la semaine + Plat du jour + Dessert	59.-

## Entrées

 Salade de jeunes pousses et vinaigrette "d'appétit"	14.-
 Tartelette aux légumes de printemps, crème acidulée perlée à l'huile de cosse	19.-
 Duo d'asperges blanches et vertes servies tièdes, sauce maltaise et agrumes grillés	39.-
Salade César au cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César, avec ou sans chips de bacon	29.-
Vitello tonnato, veau rosé cuit à basse température, sauce au thon et câpres, pickles d'oignons rouges	34.- / 44.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- 30.-
Pithivier façon Rossini et jus de bœuf corsé	49.-

## Pâtes & Risottos

 Spaghetti Santoni "alla primavera"	28.-
Tagliatelle Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	34.-
Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir et émulsion à la ciboulette	39.-
 Risotto végétal de haricots verts, fagots de haricots et émulsion de cosses	34.-

### *Caviar Prunier "Osciètre Classique"*

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

## *Poissons*

Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki "Alain Senderens", carottes à la crème et gingembre confit	40.-
Filets de perche (selon arrivage), frites et salade	54.-
Filets de sole de petite pêche meunière, pommes mousseline et légumes du marché	84.-

## *Viandes*

Suprême de volaille cuit à basse température, cromesquis de cuisse confite, oignons nouveaux et salade de petits pois	46.-
Mignon de veau au poivre de cassis, spirale de betterave glacée et jus corsé	66.-
Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautées et millefeuille croustillant	58.-
Côte de bœuf grillée au Big Green Egg et ses 2 garnitures à choix (pour 2 personnes) (uniquement le soir, 30 minutes de cuisson)	190.-

## *Fromage*

 Gruyère Caramel (affiné 36 mois) de La Maison Duttweiler	25.-
--	------

## *Desserts & Glaces artisanales*

Moelleux au chocolat du chef et glace caramel au beurre salé	16.-
Assiette de fruits frais de saison	19.-
Créations du Maître Pâtissier sur plateau	la pièce 16.-
Crèmes glacées et sorbets artisanaux (la boule 6.-)	
Coupes glacées "Arthur's"	
Nos sorbets "Trompe l'oeil" signature	

*Demandez notre Carte*

## *Accompagnements en supplément*

Frites	10.-
Légumes du marché	10.-
Riz Basmati	8.-
Légumes verts	10.-
Purée de pommes de terre	12.-




 Plat végétarien

Plat halal sur demande

# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

## Salé

<b>Sélection de charcuterie artisanale</b>	29.-
Jambon de Parme, mortadelle, viande des Grisons, cecina et jambon à la truffe	
 <b>Assortiment de fromages affinés, pain toasté et fruits confits à la moutarde</b>	27.-
Gruyère, Parmesan, Bleuchâtel, Taleggio et Pecorino	
<b>Salade César</b>	29.-
Cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César avec ou sans chips de bacon	
<b>Burger Arthur's "Swiss touch"</b>	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomate, salade, gruyère, oignons confits, mayonnaise à la moutarde, avec ou sans bacon	
<b>Club sandwich "Classique"</b>	30.-
Pain de mie toasté, filets de poulet grillé, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, avec ou sans bacon	
<b>Club sandwich "Nordique"</b>	32.-
Pain de mie toasté, saumon fumé, salade, tomate, œuf dur, avocat, mayonnaise	
<b>Penne ou Spaghetti et leur sauce</b>	28.-
 Tomate et basilic	
Arrabiata	
Bolognaise	
 Pesto de basilic	
Saumon fumé à la crème	

## Sucré

Mœlleux au chocolat du chef et glace caramel au beurre salé	16.-
Assiette de fruits frais de saison	19.-
Créations du Maître Pâtissier sur plateau	la pièce 16.-
Crèmes glacées et sorbets artisanaux (la boule 6.-)	
Coupes glacées "Arthur's"	
Nos sorbets "Trompe l'oeil" signature	

*Demandez notre Carte*

# Arthur's