

Carte d'automne

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

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	35.-
Passata de tomates Bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova	
La Parma	45.-
Passata de tomates Bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette	
 La Tartufata	52.-
Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe	
 Formaggi e Dolci	
La selezione di formaggi con mostarda di frutta	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	
Lo strudel di mele con gelato alla vaniglia	14.-
Strudel aux pommes servi chaud, glace à la vanille Bourbon et chantilly à la crème double de Gruyère	
La pannacotta ai marroni	16.-
Pannacotta à la vanille et fèves de tonka, marrons glacés et meringue poivrée	
Il tiramisù alla gianduja e pere	16.-
Tiramisù au gianduja, biscuit aux noisettes, poire Williams du Valais	
Il colante al cioccolato	14.-
Moelleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	
Il cheesecake agli agrumi	16.-
Cheesecake léger, sablé breton, agrumes et gruau de cacao	
Il bounet al cioccolato Domori et amarena	16.-
Entremet crémeux au chocolat Domori, amaretti et griottes	
La macedonia di frutta	16.-
Assiette de fruits frais de saison	
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco	14.- / 20.-
Café gourmand / Prosecco gourmand	

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

La truffe noire et blanche d'Italie à l'honneur

À ajouter à vos plats selon votre souhait
Suppl. le gramme : noire 9.- / blanche 15.-

*

Antipasti

 L'insalata verde	13.-
Saladine et vinaigrette « d'appétit »	
 L'insalata mista	16.-
Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »	
 La burrata	22.-
Burrata artisanale, tomates cerise et datterino, pesto de basilic, pain carasau	
Il crudo di Parma riserve con bufala	24.-
Jambon de Parme affiné 20 mois, roquette et mozzarella di bufala artisanale	
 L'uovo con porcini	25.-
Œuf fermier GRTA à la milanaise, cèpes persillés et son émulsion	
L'insalata Cesare	28.-
Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta croquant, croûtons aux herbes, sauce Caesar	
La capasanta	26.-
Noix de Saint-Jacques rôties, croustillant de son corail, brocolis à la colatura di alici	
I battuto di vitello	29.- / 36.-
Tartare de veau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes et citron vert	
Il fegato grasso di anatra	34.-
Terrine de foie gras de canard mariné au Tokaji Hetsölö Aszù, figues blanches confites et tresse briochée toastée	

Primi

Toutes nos pâtes sont confectionnées "maison"

 Gli gnocchi alla sorrentina Gnocchis légèrement gratinés à la sauce tomate cerise et basilic, mozzarella, origan et Parmigiano Reggiano râpé	29.-
 Le tagliatelle con porcini Tagliatelles aux cèpes, beurre persillé et vieux Parmigiano Reggiano	34.-
I ravioli con l'astice blu Ravioli au homard bleu de Bretagne, tomates datterino et salicornes jus de carapace au basilic et citronnelle	45.-
Il ravioli del plin Raviolis piémontais farcis au veau braisé, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé	31.-
Le tagliatelle alla bolognese Tagliatelles à la bolognaise, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano	30.-
 Il taglierini al tartufo nero o bianco Taglierini à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	46.- / 66.-
Il risotto alla milanese Risotto au pistils de safran Bio, ossobuco de veau rôti à la gremolata et son jus réduit	42.-
 Il risotto al tartufo nero o bianco Risotto à la truffe noire ou blanche, jus de veau, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	55.- / 75.-

Secondi

Il salmone « by Alain Senderens » Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	38.-
Il branzino con funghi, tartufo e castagne Pavé de bar rôti, champignons des bois persillées, purée de marrons, truffe noire, émulsion au Griset Blanc de Genève	48.-
La Razza alla marinara Aile de raie façon meunière, coquillages marinières, céleri pomme, citron confit et câpres	45.-

 Plat végétarien

La cotoletta di vitello alla milanese 54.-
Côte de veau fermière panée à la milanaise, salsifis braisés au citron, pommes purée, jus corsé à la sauge

Il pollo con cardi al tartufo nero 44.-
Suprême de poulet fermier rôti, cardons épineux de Plainpalais à la truffe noire, purée de pommes de terre, jus au vinaigre balsamique

Il filetto di manzo alla Rossini 60.-
Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo

Snacks Arthur's gourmet

Swiss toast 28.-
Toast farci à la viande séchée de bœuf et Gruyère AOP, sauce béarnaise, chips au paprika

Burgers Arthur's :

« **Italian job** » 32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâte 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 26.-
Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise

 **Végétalien** 24.-
Légumes grillés, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette

Italien 28.-
Jambon cru de Parme, pesto de basilic, DOP di Genova, pâte d'olives, tomates, roquette, mozzarella di bufala

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

Accompagnements

Saladine	6.-
Riz blanc	6.-
Légumes à l'étuvée	10.-
Frites	10.-
Pommes purée / à la truffe	10.- / 14.-