

Carte d'automne

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 » 14.-
- Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit » 18.-
- Velouté chaud de courge butternut, spaghettis de courge et ses pépins soufflés, brisures de châtaigne 32.-
- Œuf parfait cuit à 63°C, champignons des bois sautés et écume de pommes de terre 28.-
- Burrata artisanale, jambon de Parme affiné 24 mois, tomates semi-séchées, pain carasau 34.-
- Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar 29.-
- Ceviche de daurade, pickles de choux, citron vert, coriandre, condiment épicé et gelée de maïs torréfié 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.-

Pâtes & Risotto

Tagliatelle Santoni à la bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	30.-
Spaghetti alla chitarra Santoni au Vongole juste ouvertes au vin blanc, ail et persil	52.-
 Risotto aux champignons des bois, parmesan et écume de persillade	39.-
Risotto au gamberroni rossi juste cuites, jus de carapaces et agrumes, ail confit	46.-

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 Saint-Pierre rôti au beurre de nos montagnes, déclinaison de choux glacé, beurre blanc au Noilly Prat	58.-
Pavé de Bar à l'huile d'olives, purée d'artichauts Camus au Cynar, artichauts poivrade gratinés, frites de panisse	52.-

Viandes

Suprême de volaille GRTA contisé au gruyère, légumes oubliés glacés au jus de volaille	49.-
Filet de bœuf suisse, rösti de pommes de terre, champignons et oignons grelots, sauce marchand de vin au Gamay de Chouilly	67.-
Carré d'agneau cuit rosé, gratin de côtes de bette et tombée de feuilles, sauce provençale	69.-

 Plat végétarien

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

Snacks Arthur's gourmet

Burgers Arthur's :

Italian job

Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP de Gêne, 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, tomates, œufs durs, mayonnaise avec ou sans chips de pancetta

28.-



Végétalien

Légumes grillés, pesto de basilic DOP de Gêne, pâte d'olives, tomates, roquette

25.-

Nordique

Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

30.-

Fromages & Desserts



Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

20.- / 27.-

Compression de pomme, poire et coing en beignet, sorbet poire et syphon au cidre "Trois Pépins"

21.-

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

16.-

Déclinaison autour de l'agrumes, fine gelée de jus d'agrumes, segments frais et glace à la mandarine

19.-

Mont-Blanc, sablé croustillant, crémeux et éclats de marrons confits, crème double à la vanille

21.-

Assiette de fruits frais de saison

18.-

Café gourmand

14.-

Arthur's