

Carte d'automne

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.-
 Salade aux saveurs d'automne : cicorino rosso, bleuchâtel, raisin et balsamique blanc	18.-
Œuf parfait, salsifis glacés au jus de veau et mouillette frottée à l'ail	24.-
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	29.- / 39.-
Velouté vichyssoise, palet de pommes de terre confit au beurre noisette, avec ou sans caviar osciètre et huile de ciboulette	22.- / 28.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- / 30.-

Pâtes & Risottos

Penne alla campagnola, sot-l'y-laisse de volaille en persillade et champignons des bois	28.-
Tagliatelle Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	34.-
Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, émulsion à la ciboulette	38.-
 Risotto végétal de céleri pomme, cube de céleri confit et son émulsion "fumée"	36.-

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.-
Pavé de turbotin glacé au jus de viande, poire pochée au vin rouge, spätzlis et airelles	58.-

Viandes

Suprême de volaille à la crème citronnée, choux-fleur cuit façon meunière et pommes de terre sautées	46.-
Côtelette de chevreuil légèrement fumée au romarin, röstis et béarnaise au beurre	56.-
Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautées et millefeuille croustillant	62.-
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 24 mois) de La Maison Bruand	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

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