



# Aperitivo italiano




De 17h à 2h du matin

<b>Le polpette di pollo</b>	16.-
Cromesquis de poulet, sauce aigre-douce	
 <b>L'arancina siciliana</b>	14.-
Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	
 <b>La crocchetta al tartufo</b>	16.-
Croquettes de pommes de terre, Gruyère AOP et truffe noire	
<b>Le polpette della nonna</b>	19.-
Boulettes de veau parfumées au citron, mayonnaise au citron confit	
<b>Il blinis al salmone affumicato</b>	22.-
Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	
<b>La tartina di foie gras</b>	24.-
Canapés de tresse briochée à la terrine de foie gras	
<b>La coppia di tartine</b>	23.-
Canapés à la terrine de foie gras et blinis au saumon fumé	
<b>Il Malakoff</b>	18.-
Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	
<b>Il calamaretti fritti</b>	19.-
Friture de calamars baby, mayonnaise au citron confit	
<b>Dim Sum au homard</b>	26.-
Dim sum farcis au homard, gingembre et sauce soja	
<b>Il crudo di Parma riserva con Parmigiano Reggiano extra-vecchio</b>	25.-
Jambon de Parme affiné 20 mois et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois	
<b>Il tagliere di salumi italiani selezionati</b>	27.-
Assiette de charcuteries italiennes artisanales	
<b>La selezione di formaggi con mostarda di frutta</b>	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	





# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

## Antipasti

 <b>L'insalata verde</b>	13.-
Saladine et vinaigrette « d'appétit »	
 <b>L'insalata mista</b>	16.-
Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »	
 <b>La burrata</b>	22.-
Burrata artisanale, tomates cerise et datterino, pesto de basilic DOP, pain carasau	
<b>Il crudo di Parma riserve con bufala</b>	24.-
Jambon de Parme affiné 20 mois, roquette et mozzarella di bufala artisanale	
<b>L'insalata Cesare</b>	28.-
Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta croquant, croûtons aux herbes, sauce Caesar	

## Primi

Pasta :	
<b>Penne/tagliatelle/spaghetti/gnocchi</b>	26.-
Salsa :	
 Tomates et basilic	
 Pesto de basilic DOP di Genova	
 Arrabbiata	
carbonara	
Bolognaise	
Saumon fumé à la crème	
 Champignons à la crème	

## Snacks Arthur's gourmet

<b>Burgers Arthur's :</b>	32.-
« <b>Italian job</b> »	
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, roquette	
« <b>Swiss touch</b> »	
Buns toastés, steak hâché de bœuf, lard du Valais IGP, Gruyère AOP, oignons confits, cornichons, tomates, salade, mayonnaise à la moutarde.	

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

**Club sandwichs Arthur's (pain de mie toasté) :**

**Classique** 26.-  
Filets de poulet grillé, salade, pancetta,  
tomates, œufs durs, mayonnaise

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

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

**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.-

*Formaggi*

**La selezione di formaggi con  
mostarda di cremona** 20.- / 27.-  
Assortiment de fromages italiens  
artisansaux, pain toasté, fruits confits  
à la moutarde GRTA

Arthur's

 Plat végétarien

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

© Arthursdesign


*Pizza Arthur's gourmet*

*Aussi à partager (6 parts)*


*Née sous l'inspiration de notre chef italien et de sa passion  
pour les pâtes fermentées, la pizza Arthur's est légère et plus  
digeste 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 Regiano 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

*Dolci*

**La pannacotta ai marroni** 16.-  
Pannacotta à la vanille et fèves de tonka,  
marrons glacés et meringue poivrée

**Il cheesecake agli agrumi** 16.-  
Cheesecake léger, sablé breton,  
agrumes et gruau de cacao

**Il colante al cioccolato** 14.-  
Moelleux aux trois chocolats,  
glace caramel au beurre salé

**La macedonia di frutta** 16.-  
Assiette de fruits frais de saison

**La piccola pasticceria con caffè/prosecco**  
Café gourmand/Prosecco gourmand 14.- / 20.-

*Gelati (Demandez notre carte)*

Nos parfums « fait maison » La boule 5.-  
Nos coupes glacées « Arthur's touch »