

Apéritif Fusion

De 18h à 2h du matin

Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

Gambas au curry Khmer

Gambas extra croustillante, citron vert, curry Khmer au lait de coco

21.-

Malakoff

Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande de bœuf séchée

18.-

Tataki de thon

Thon façon tataki aux agrumes, ail noir et sauce ponzu

19.-

Nachos au paprika

Guacamole, tomates au chili et à la coriandre, chips de maïs au paprika

18.-

Poulet karaage

Poulet mariné en croûte de cacahuètes et gingembre galanga, sauce aigre-douce au chili fumé

19.-

Chips de légumes

Carotte, panais, céleri maraîché et betterave assaisonnés au shichimi

14.-

Canapés au saumon fumé

Toast au saumon fumé et beurre aux agrumes

23.-

Canapés au foie gras

Tresse briochée à la terrine de foie gras

25.-

Nems aux légumes crus

Julienne de légumes racines marinés au ponzu roulée dans une feuille de riz

15.-

Calamaretti au wasabi

Calamaretti frits, zest de kumbawa, mayonnaise au wasabi

21.-

Full choice

Gambas au curry, malakoff, tataki de thon, nachos au paprika, poulet karaage, chips de légumes, toast au foie gras et saumon, nems de légumes crus et calamaretti

148.-

Saladine de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit »

13.-

Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit »

17.-

Burrata artisanale, tomates olivettes au pesto de basilic DOP de Gêne, pain carasau

26.-

Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar

29.-

Vitello tonnato, fines tranches de veau rosé cuit à basse température, sauce au thon et câpres, pickles d'oignons rouges

35.- / 45.-

Ardoise de charcuterie italienne artisanale

28.-

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

20.- / 27.-

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

26.-

Penne
Spaghetti
Gnocchi

À la Sauce :

-  Tomates et basilic
-  Pesto de basilic DOP de Gêne
-  Arrabbiata
- Bolognaise
- Saumon fumé à la crème
-  Champignons à la crème

Club sandwiches Arthur's

(Pain de mie toasté) :

Classique

28.-

Filets de poulet grillé, salade, tomates, œufs durs, mayonnaise, avec ou sans chips de pancetta

Végétalien

25.-

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

Nordique

30.-

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

Accompagnements

Saladine de jeunes pousses 6.-
Frites 10.-
Tombée de jeunes épinards au beurre persillé 14.-
Légumes du marché à l'étuvée 14.-

Burgers Arthur's

Italian job

32.-

Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP de Gêne, pâte d'olives, roquette

Swiss touch

32.-

Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, oignons confits, tomates, cornichons, mayonnaise à la moutarde, salade

Desserts

Mœlleux aux trois chocolats,
glace caramel au beurre salé 16.-

Carpaccio d'ananas à l'exotique, sirop façon Ti-punch, gelée ananas et passion,
glace au gingembre 17.-

Assiette de fruits frais de saison 18.-

Café gourmand 14.-

Glaces

(Demandez notre carte)

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

Arthur's