









# Apéritif Fusion

De 18h à 2h du matin

# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

<b>Gambas au curry Khmer</b> Gambas extra croustillante, citron vert, curry Khmer au lait de coco	21.-	 Saladine de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit »	14.-
<b>Malakoff</b> Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande de bœuf séchée	18.-	 Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit »	18.-
<b>Tataki de thon</b> Thon façon tataki aux agrumes, ail noir et sauce ponzu	19.-	 Velouté chaud de courge butternut, spaghettis de courge et ses pépins soufflés, brisures de châtaigne	32.-
 <b>Nachos au paprika</b> Guacamole, tomates au chili et à la coriandre, chips de maïs au paprika	18.-	 Burrata artisanale, jambon de Parme affiné 24 mois, tomates semi-séchées, pain carasau	34.-
<b>Poulet karaage</b> Poulet mariné en croûte de cacahuètes et gingembre galanga, sauce aigre-douce au chili fumé	19.-	Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	29.-
 <b>Chips de légumes</b> Carotte, panais, céleri maraîché et betterave assaisonnés au shichimi	14.-	Ardoise de charcuterie italienne artisanale	28.-
<b>Canapés au saumon fumé</b> Toast au saumon fumé et beurre aux agrumes	23.-	 Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	20.- / 27.-
<b>Canapés au foie gras</b> Tresse briochée à la terrine de foie gras	25.-		
 <b>Nems aux légumes crus</b> Julienne de légumes racines marinés au ponzu roulée dans une feuille de riz	15.-		
<b>Calamaretti au wasabi</b> Calamaretti frits, zest de kumbawa, mayonnaise au wasabi	21.-		
<b>Full choice</b> 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.-		

## 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.-  
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*

Déclinaison autour de l'agrumes, fine gelée de jus d'agrumes, segments frais et glace à la mandarine 19.-

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

Assiette de fruits frais de saison 18.-

Café gourmand 14.-

## *Glaces*

*(Demandez notre carte)*

Nos parfums artisanaux La boule 5.-

# Arthur's