

Carte d'été

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.-
Burrata et carpaccio de tomates d'antan, pesto de basilic	32.-
Asperges vertes et blanches servies tièdes, sauce maltaise et réduction de jus	34.-
Petits farcis à la niçoise, copeaux de parmesan et coulis de roquette	29.-
Œufs mimosa à l'estragon et oignons frits	22.-
Salade César au cœur de sucrine, poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César, avec ou sans chips de bacon	29.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- / 30.-
Tataki de thon pané au sésame multicolore, carpaccio d'avocat à la sauce teriyaki	39.-

Pâtes & Risottos

Spaghetti fumés "alla primavera"	32.-
Tagliatelles Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	36.-
Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir et émulsion au beurre noisette	42.-
Risotto végétal aux deux courgettes, fleur de courgette farcie à la ricotta et ail confit	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	42.-
Filets de perche, frites et salade	54.-
	Du Lac Léman (selon arrivage) 62.-
Filet de Saint-Pierre rôti au basilic, mini-ratatouille et sauce vierge	58.-

Viandes

Suprême de volaille rôti au thym et au romarain, morilles farcies, petits pois en texture et jus réduit	52.-
Côtelettes d'agneau grillées, zaalouk d'aubergines et gâteau de semoule aux fruits secs	54.-
Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautée et millefeuille croustillant	59.-
Entrecôte de bœuf grillée façon "Tigre qui pleure", chop suey de légumes	57.-

Accompagnements en supplément

Frites	10.-
Légumes du marché	10.-
Riz Basmati	8.-
Épinards	10.-
Purée de pommes de terre	12.-




Desserts & Glaces artisanales

Mœlleux au chocolat du chef et crème glacée 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"	<i>Demandez notre Carte</i>

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 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 crème glacée 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"	

Demandez notre Carte

Arthur's