

# Apéritif Fusion

De 18h à 2h du matin

## Gambas au curry Khmer 21.-

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

## Ceviche de saumon 19.-

Saumon façon ceviche, lait de tigre, piment, oignon, maïs

## Tataki de thon 19.-

Thon façon tataki aux agrumes, ail noir et sauce ponzu

## Nachos au paprika 18.-

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

## Poulet karaage 19.-

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

## Won-ton de homard 25.-

Raviolis won-ton farcis au homard, sésame, citron vert et sauce soja

## Crabe au shiso 23.-

Crabe effiloché au shiso, poivre vert, yuzu et sauce teriyaki

## Calamarettis au wasabi 21.-

Calamarettis frits, zest de kumbawa, mayonnaise au wasabi

## Full choice 148.-

Gambas au curry, ceviche de saumon, won-ton de homard, tataki de thon, nachos au paprika, poulet karaage, crabe au shiso et calamarettis au wasabi

## 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.-

# Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

## Antipasti

### L'insalata verde 13.-

Saladine de jeunes pousses de chez Rossiau et vinaigrette « d'appétit »

### L'insalata mista 16.-

Saladine de jeunes pousses de chez Rossiau, croc en sel de légumes et vinaigrette « d'appétit »

### Le verdure alla griglia 18.-

Assiette de légumes grillés, huile persillée

### La burratina 23.-

Burrata artisanale des Pouilles, tomates Bio au pesto de basilic DOP di Genova, chips de pain carasau

### L'insalata Cesare 28.-

Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar

### I battuto di filetto di manzo 31.-/ 40.-

Tartare de filet de bœuf au poivre rouge de Kampot, mini-baguette toastée au beurre persillé

### Il tagliere di salumi italiani 27.-

Ardoise de charcuterie italienne artisanale et grissinis

## Primi

### Pasta : Penne/spaghetti/gnocchi 26.-

Salsa :

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

## Snacks Arthur's gourmet

### Burgers Arthur's :

#### « Italian job » 32.-

Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, 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

### 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, tomates, pâte d'olives, pesto de basilic DOP di Genova, 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.-

## Formaggi

### La selezione di formaggi con mostarda di cremona 20.- / 27.-

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

## Dolci

### Lo strudel di mele 14.-

Strudel aux pommes, crème fouettée et glace vanille

### Il colante al cioccolato 14.-

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

### La crema bruciata 14.-

Crème brûlée aux trois saveurs : vanille, tonka, gingembre galanga

### Il tiramisù alla gianduja 16.-

Tiramisù au gianduja et noisettes du Piémont

### La cheesecake alle mandorle di Noto 16.-

Cheesecake "à la newyorkaise", amandes de Sicile, mangue et thé matcha

### La macedonia di frutta 16.-

Assiette de fruits frais de saison

### La piccola pasticceria con caffè 14.-

Café gourmand

### La piccola pasticceria con prosecco 20.-

Prosecco gourmand

## Gelati

*(Demandez notre carte)*

Nos parfums artisanaux La boule 5.-

Nos coupes glacées « Arthur's touch »

