

# Carte d'automne

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

## Antipasti

### L'insalata verde

Saladine et vinaigrette "d'appétit"

14.-

### L'insalata mista

Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"

18.-

### I porcini con l'uovo

Carpaccio de cèpes légèrement poêlés, son émulsion, œuf fermier GRTA mollet, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano

27.-

### La capasanta

Saint-Jacques rôties, brocolis, salicornes, colatura di alici, burrata

26.-

### Il battuto di vitello

Tartare de veau au couteau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont

29.- / 38.-

## Primi

### I tortelli con l'astice blu

Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle

48.-

### Il ravioli del plin

Ravioli farcis de bœuf et de veau braisés, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé

30.-

### Le tagliatelle all'uovo con porcini

Tagliatelles aux œufs et cèpes persillées, vieux Parmigiano Reggiano râpé

34.-

### Il risotto alla milanese

Risotto au pistils de safran et ossobuco de veau à la gremolata

44.-

### Il risotto al tartufo nero o bianco

Risotto à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano

58.- / 88.-

*Plat végétarien sur demande*

Bœuf et veau d'origine suisse - Volaille, lièvre, rouget, bar et homard d'origine française

## La truffe noire et blanche d'Italie à l'honneur

À ajouter à vos plats selon votre souhait  
Suppl. le gramme : noire 9.- / blanche 15.-

## Secondi

\*

### Il salmone "by Alain Senderens"

Le saumon d'Ecosse label rouge façon teryaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit

38.-

### Il branzino con funghi, tartufo e castagne

Pavé de bar, écailles de truffe noire, purée de marrons, champignons des bois persillés, émulsion au Sauvignon blanc

52.-

### La triglia alla livornese

Rouget barbet, tomates confites, olives taggiasches, câpres, oignons rouges, topinambour, soupe de poissons de roche au safran

46.-

### La cotoletta di vitello alla milanese

Côte de veau panée à la milanaise, salsifis braisés, mayonnaise au citron, pommes purée, jus corsé à la sauge

56.-

### Il filetto di manzo alla Rossini

Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo

62.-

### La lepre alla cacciatora

Lièvre farci aux champignons des bois, carottes de Chantenay, crémeux de chou-fleur, jus au vinaigre balsamique et airelles

42.-

## Formaggi e Dolci

### La selezione di formaggi con mostarda di frutta

Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde

18.- / 27.-

### La pannacotta alle castagne

Pannacotta à la vanille et tonka, biscuit moelleux au citron, marrons glacés

16.-

### Il babà napoletano alla vaniglia

Baba au rhum, chantilly, griottes confites, sauce à la vanille

16.-

### Il tiramisù alla nocciola del Piemonte

Tiramisù aux noisettes du Piémont

16.-

### Il bonet al cioccolato e amaretti

Crème caramel au chocolat et amaretti, sauce caramel au beurre salé

16.-

### La macedonia di frutta

Salade de fruits de saison

16.-

### La piccola pasticceria con caffè / con prosecco

Café gourmand / Prosecco gourmand

14.- / 20.-

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

# Carte du Bar

De 12h à 2h du matin

## Antipasti

<b>L'insalata verde</b> Saladine et vinaigrette "d'appétit"	16.-
<b>L'insalata mista</b> Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"	18.-
<b>L'insalata Cesare</b> Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	28.-
<b>Il vitello tonnato</b> Veau rosé, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes	32.-
<b>Il fegato grasso di anatra</b> Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, figues blanche confites, noisettes torréfiées, pain brioche toasté	36.-

## Primi

Pasta : <b>penne/spaghetti/gnocchi</b>	26.-
Salsa : tomates et basilic/Pesto de basilic/arrabbiata/ragoût de bœuf à la bolognaise/champignons à la crème/saumon à la crème	

## Secondi

<b>Club sandwiches</b> (au pain de mie toasté)	
<b>Arthur's</b> Filet de poulet grillé, pancetta, tomates, œufs durs, mozzarella, mayonnaise	26.-
<b>Végétalien</b> Légumes grillés, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, roquette	24.-
<b>Italien</b> Jambon cru de Parme, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, roquette	28.-
<b>Nordique</b> Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	30.-

<b>Il battuto di manzo</b>	26.- / 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment à la moutarde et huile d'olives, baguette toastée au beurre persillé	

<b>Arthur's Burger</b>	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella, pesto de basilic, pâté d'olives, mayonnaise, roquette	

### Accompagnements

Saladine ou frites	6.-
Pommes purée truffée	14.-

## Formaggi

<b>La selezione di formaggi con mostarda di frutta</b>	18.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde	

## Dolci

<b>La pannacotta alle castagne</b>	16.-
Pannacotta vanille et tonka, biscuit moelleux au citron, marrons glacés	

<b>Il baba napoletano alla vaniglia</b>	16.-
Baba au rhum, chantilly, griottes confites, sauce vanille	

<b>Il tiramisù alla nocciola del Piemonte</b>	16.-
Tiramisù aux noisettes du Piémont	

<b>Il bonet al cioccolato e amaretti</b>	16.-
Crème caramel au chocolat et amaretti, sauce caramel au beurre salé	

<b>La macedonia di frutta</b>	16.-
Salade de fruits de saison	

<b>La piccola pasticceria con caffè</b>	14.-
Café gourmand	

<b>La piccola pasticceria con prosecco</b>	20.-
Prosecco gourmand	

## I gelati (glaces artisanales)

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

*Demandez notre carte des glaces*

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 8% comprise  
© Arthursgroup

# Aperitivo italiano

De 18h à 2h du matin

<b>Le polpette di pollo</b>	16.-
Cromesquis de poulet, sauce aigre douce	

<b>Le polpette di manzo</b>	16.-
Cromesquis de bœuf, sauce tomates à l'ancienne	

<b>Le polpette di pesce</b>	18.-
Cromesquis de poisson, mayonnaise au citron confit	

<b>L'arancina siciliana</b>	14.-
Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	

<b>Il persico in pastella</b>	22.-
Filets de perche en tempura, sauce tartare	

<b>Il blinis al salmone affumicato</b>	26.-
Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	

<b>Il Malakoff</b>	18.-
Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	

<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>	24.-
Assiette de charcuteries italiennes artisanales	

<b>La selezione di formaggi con mostarda di frutta</b>	18.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde	

*Pour accompagner l'aperitivo italiano*

Nos Spritz "signature"

\*

Notre sélection de 30 Crus au verre

Arthur's

Arthur's

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 8% comprise  
© Arthursgroup