





Carte de printemps

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.-
 Printanière de légumes, celtuces, asperges, avocats et vinaigrette au cresson	18.-
 Asperges blanches en vinaigrette, noisettes et hollandaise à la ciboulette, avec ou sans caviar osciètre	34.- / 49.-
Salade César au cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César, avec ou sans chips de bacon	29.-
Vitello tonnato, veau rosé cuit à basse température, sauce au thon et câpres, pickles d'oignons rouges	39.-
 Parmigiana d'aubergine, émulsion au parmesan et huile de basilic	23.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- / 30.-

Pâtes & Risottos

Spaghetti fumés "Cacio & Pepe"	28.-
Tagliatelle Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	34.-
Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, ciboulette et émulsion de corail	38.-
 Risotto végétal de céleri, céleri grillé et eau de parmesan	34.-

Caviar Prunier "Osciètre Classique"

La boîte de 10g	30.-
La boîte de 50g	160.-
La boîte de 125g	290.-

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA comprise

Poissons

Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki "Alain Senderens", carottes à la crème et gingembre confit	40.-
Filets de perche du Lac Léman (selon arrivage), frites et salade	54.-
Filets de sole de petite pêche grillée, épinards et sauce niçoise	69.-

Viandes

Suprême de volaille aux morilles farcies, carottes fanes et petit-pois	45.-
Côte de veau rôtie au beurre de nos montagne, haricots multicolores et pommes de terre ratte au romarin	68.-
Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautées et millefeuille croustillant	62.-
Côte de bœuf grillée au Big Green Egg et ses 2 garnitures à choix (pour 2 personnes) (uniquement le soir, 30 minutes de cuisson)	190.-

Fromage

 Gruyère Caramel de La Maison Bruand	25.-
---	------

Desserts & Glaces artisanales

Moelleux au chocolat du chef et glace caramel au beurre salé	16.-
Assiette de fruits frais de saison	19.-
Créations du Maître Pâtissier sur plateau	16.-
Crèmes glacées et sorbets artisanaux	la boule 6.-
Coupes glacées "Arthur's"	<i>Demandez notre Carte</i>

Accompagnements en supplément

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

 Plat végétarien


Plat halal sur demande

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 fermier 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 glace caramel au beurre salé 16.-

Assiette de fruits frais de saison 19.-

Créations du Maître Pâtissier sur plateau la pièce 16.-

Crèmes glacée et sorbets artisanaux la boule 6.-

Coupes glacées "Arthur's"

Demandez notre Carte

CARTE DES METS

Arthur's