




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.-
 Salade fraîcheur d'été : roquette, tomates cœur de pigeon, avocat, pastèque et feta	18.-
 Burrata artisanale des Pouilles et déclinaison de tomates suisses	21.-
Melon et Jambon de Parme affiné 24 mois	34.-
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	29.- / 39.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- / 30.-
Tartare de bœuf à l'italienne, tomates séchées, parmesan et basilic	36.- / 52.-

Pâtes & Risottos

 Spaghetti "alla checca", crémeux de burrata, tomates, poivrons et oignon	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 aux deux courgettes et fleur de courgette farcie	36.-

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.-
Filet de sole de petite pêche meunière, pommes mousseline et légumes du marché	79.-

Viandes

Suprême de volaille contisé à la sauge, pommes de terre rattes et olives Taggiasche	45.-
Côtelettes d'agneau grillées, zaalouk d'aubergine, gâteau de semoule aux fruits secs	49.-
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 affiné 18 mois de La Maison Bruand	25.-
--	------

Desserts & Glaces artisanales

Mœlleux au chocolat du chef et glace caramel au beurre salé	16.-
Assiette de fruits frais de saison	19.-
Fraises "nature" avec ou sans glace vanille & chantilly	19.-
Créations du Maître Pâtissier sur plateau	la pièce 16.-
Crèmes glacées et sorbets artisanaux (la boule 6.-) Coupes glacées "Arthur's" Nos sorbets "Trompe l'oeil" signature	

Demandez notre Carte

Accompagnements en supplément

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

 Plat végétarien

Plat halal sur demande