

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

À la carte



Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍴	9.-
Variation de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic 🍴 🌿	16.-
Gaspacho de tomates et de melon, avocat, yaourt 🍴 🌿	15.-
Vitello tonnato ➡ 🍴 🌿 🔄	22.- / 36.-
Tartare de thon, chutney de mangue parfumé au curry, panzanella, tzaziki en gaspacho 🍴 ➡ 🌿	26.- / 36.-

Paste & risotti

Penne fraîches all'arrabbiata 🍴 🍴 🌿	22.-
Tagliolini au citron, gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍴 🌿 🍴 🌿	28.-
La véritable Carbonara - Mafaldine, guanciale, pecorino 🍴 🍴 🌿	26.-
Risotto à la courgette et au basilic, caviar d'aubergines, tomates confites 🍴 🔄	25.-

Pesce & carne

Poulpe snacké, compote de patates douces, algues wakamé, sauce au sésame toasté ➡ 🌿	39.-
La salade niçoise façon Fresha ➡ 🍴 🌿	26.-
Pavé de bar à la plancha, caponata et tempura de légumes 🍴 ➡ 🌿	42.-
Cheeseburger très gourmand, pain aux tomates séchées, frites de patates douces 🍴 🍴 🌿 🌿	32.-
Quasi d'agneau rosé, côtes de bettes sautées, olives vertes, mousseline de pommes de terre 🍴 🌿 🔄	42.-
Onglet de bœuf cuisson parfaite, légumes sautés, sauce à l'échalote, frites country 🍴 🌿 🔄	34.-
Poke bowl bœuf thaï, algue wakame, riz noir, cacahuètes toastée 🍴 🌿 🌿 🌿	25.-

Contorni

Salade mêlée	5.-
Frites de pommes de terre 🌿	5.-
Frites de patates douces 🌿	6.-
Légumes sautés ou vapeur	5.-
Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🍴	6.-
Tagliolini, garganelli 🍴 🍴 🌿	8.-
Risotto 🍴 🔄	8.-

Pizze à l'eau de mer

La bella margherita 🍷 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais

16.-

Il fuoco in bocca 🍷 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, salami « Spianata piccante calabrese », émulsion de piment frais et effiloché de « Peperoncini » déshydratés, origan sauvage calabrais

20.-

La cotto e funghi 🍷 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon rôti aux herbes, poêlée de champignons aux herbes, origan sauvage calabrais

22.-

La capretta 🍷 🌿

Velouté d'épinards, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, mousse au fromage de chèvre, olives taggiasche, tomates déshydratées, chips de légumes, basilic frais

22.-

La dolcegusto 🍷 🌿

Provola fumée « Campana », jambon speck « Alto Adige I.G.P. », mozzarella de « Bufala Campana D.O.P. », copeaux de pecorino « Romano A.O.P. », miel

23.-

La 5 formaggi 🍷 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, emmental « Original Suisse A.O.P. », gorgonzola « San Giorgio D.O.P » de Crémone, ricotta, parmigiano reggiano « 18 mois d'affinage D.O.P », confiture d'oignons rouges

24.-

La parmigiana 🍷 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella de « Bufala Campana D.O.P. », aubergines finement frites, chips de parmesan, réduction de basilic frais, origan sauvage calabrais et petites tomates confites

25.-

La ciccìa 🍷 🌿 ♻️

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, saucisse, crème de friarielli, émulsion pimentée au 'Nduja, « crispy bread » des Pouilles

25.-

La burrata classica 🍷 🌿

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, lit de roquette, jambon cru San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, basilic frais et petites tomates confites

26.-

Il « panino » puccia 🍷 🌿 ♻️

Pain puccia « façon Pouilles », effiloché de porc au barbecue, confiture d'oignons rouges, oignons frites, cheddar fondant, bacon, roquette, sauce relevée




















28.-

La burrata tartufo 🍷 🌿

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, lit de roquette, jambon cru de San Daniele 12 mois d'affinage, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles et tapenade à la truffe d'été « Tuber Aestivum »

34.-

Dolci

Tiramisu classique	   	10.-
Crème brûlée à la lavande	 	12.-
Gourmandise de fraises, chocolat blanc et sorbet rhubarbe	 	15.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	 	15.-
15 minutes de préparation		
Affogato al caffè	  	12.-
Café gourmand	    	14.-
Tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, cannolo sicilien		
Glaces et sorbets		1 boule 3.90 2 boules 6.90 3 boules 9.90 Chantilly 1.50
Chocolat, vanille, café, noisette, pistache, passion, mangue, citron, fruits rouges, abricot		

Gelato alla vaniglia artigianale et ses toppings



Le coup de coeur du chef à partager sans modération

Le petit format pour 2/3 personnes

24.-

Le grand format pour 4/6 personnes

47.-



Informations allergènes

 Lactose

 Crustacés

 Poisson

 Arachides

 Œuf

 Moutarde

 Gluten

 Céleri

 Fruits à coque

 Sulfites

 Mollusques

 Sésame

 Soja

Provenance des viandes : Espagne, Italie, Grèce, Argentine

Provenance des poissons : Suisse, France, Allemagne

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

Les boissons

Les digestifs

	5cl	
Limoncello Mediterranea	28%	14.-
Sambuca Molinari	40%	14.-
Génépi Dolin	40%	14.-
Get 27	17.9%	14.-
Baileys	17%	14.-
Moitié-moitié Morand	36%	16.-
Abricotine Morand	43%	16.-
Armagnac XO Larressingle	40%	16.-
Grappa Fior di Vite	40%	14.-
Grappa di Amarone	43%	20.-
Chartreuse verte	55%	20.-
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	40%	40.-

Les liqueurs

	5cl	
Jägermeister Liqueur de plantes	35%	14.-
Fernet-Branca Liqueur de plantes	35%	14.-
Cynar Liqueur de plantes et artichauts	16.5%	14.-
Bràulio Liqueur aux herbes de Bormio	21%	14.-
Frangelico Liqueur de noisettes	20%	14.-
Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac	30%	14.-
Golden Eight Liqueur de Poire Williams	25%	14.-

Les cognacs

	5cl	
Martel VS	40%	16.-
Martel XO	40%	40.-
Rémy Martin VSOP	40%	16.-
Rémy Martin XO	40%	40.-



Les boissons chaudes

Ristretto, espresso, café		3.90
Double espresso		4.50
Macchiato		5.50
Cappuccino		5.50
Thé Sirocco		5.50
Infusion Sirocco		5.50
Chocolat chaud Tristan		7.50

Les softs

Café frappé maison café, lait, sirop de vanille	33cl	6.50
Thé frappé maison verveine, jus de lime, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche	33cl	6.50
Citronnade maison citron vert, citron jaune, jus de lime, sirop de sucre, eau plate ●	33cl	5.-
Lemonaid+ fruit de la passion, orange sanguine	33cl	7.-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	33cl	5.50
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates	33cl	5.50
Tonic Thomas Henry, Ginger beer Thomas Henry	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau ●	33cl	3.-

Les eaux

Eau plate Lurisia ●	33cl	3.50
Eau pétillante Perrier	33cl	5.50
Eau plate Lurisia	75cl	6.50
Eau pétillante Lurisia	75cl	6.50

Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole ●

fresha

Tous nos prix sont en chf, TVA (8,1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.