

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

À la carte



Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🥗	9.-
Gaspacho de tomates et de melon, burrata, basilic 🌿🥗	16.-
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, fleurs de courgettes farcies au cacio & pepe 🥗🥗🌿	23.- / 34.-
Tartare de thon, riz venere, pêches, concombre, vinaigrette au yaourt ➡️🥗🌿🥗	25.- / 36.-
Vitello tonnato ➡️🥗🌿🥗	24.- / 36.-

Paste & risotti

Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles 🥗🦀🥗	32.-
La véritable Carbonara - Rigatoni, guanciale, pecorino 🥗🥗🌿	26.-
« Midi tiède chez Fresha » - Fusillone tièdes, crème de mozzarella, tomates séchées olives taggiasche, basilic 🥗🌿🥗🌿	24.-
Ravioli farcis aux aubergines, déclinaison de tomates, lamelle de jambon cru, basilic frais 🥗🥗🌿	29.-
Risotto aux tomates et basilic 🥗	24.-

Pesce & carne

Okto'carotte - Poulpe rôti, houmous de carottes, carottes caramélisées, sauce teriyaki 🥗🥗🌿	41.-
Daurade royale grillée, écrasé de pommes de terre au citron, laitue sautée, sauce vierge aux agrumes ➡️🥗	44.-
Salade Caesar façon Fresha – laitue, poulet croustillant, œuf mollet, copeaux de parmesan, sauce Caesar ➡️🥗🥗🌿	26.-
Poke bowl thaï, algues wakame, riz noir, cacahuètes toastées 🥗🌿🥗🌿🥗	
Au thon ➡️	29.-
Au bœuf	26.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et de tomates cerises, copeaux de parmesan, frites country 🥗🌿🥗	39.-
Filet mignon de porc de Jussy, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, salade scarola à la napolitaine, jus réduit aux graines de moutarde 🥗🥗🥗🌿🥗	38.-

Contorni

Salade mêlée 🥗	6.-
Frites de pommes de terre 🌿	6.-
Frites de patates douces 🌿	7.-
Légumes sautés ou vapeur	6.-
Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🥗	6.-
Tagliolini ou penne 🥗🥗🌿	8.-
Risotto 🥗🥗	8.-

Pizze à l'eau de mer

La bella margherita 🍅🌿🍷

17.-

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

La datterina 🍅🌿

22.-

Tomates datterini jaunes écrasées à la main, scarmoza fumée, stracchino crémeux, olives taggiasche, tomates séchées, basilic frais

Il fuoco in bocca 🍅🌿

23.-

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

La cotto e funghi 🍅🌿

24.-

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

La 5 formaggi 🍅🌿

25.-

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

La parmigiana 🍅🌿

25.-

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

La carbonara 🍷🍅🌿

26.-

Crème de mozzarella de « Fior di Latte », guanciale croustillant au poivre, pecorino finement râpé, sauce carbonara, poivre noir

This is not a lasagna 🍅🌿🍷🔄

27.-

Béchamel crémeuse, mozzarella de « Fior di Latte », ragoût de bœuf longue cuisson, de crème de parmesan

La burrata classica 🍅🌿

28.-

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

L'alaskana 🍅🐟🌿

29.-

Base focaccia tomates cerises et origan, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles, saumon mariné aux agrumes, chips de poireaux frits, jeunes pousses d'épinards

La pistacchiosa 🍅🌿🍷

31.-

Base focaccia tomates cerises et origan, mortadelle de Bologne « I.G.P », « Stracciatella di Burrata » des Pouilles à la pistache, chips de parmesan, crème de pistache, basilic frais

La burrata tartufo 🍅🌿

35.-

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

Dolci

Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce) 🥛🌿🍫🍷	3.-
Tiramisu classique 🥛🍷🌿	12.-
Gourmandise de fraises parfumées au basilic et son sorbet, mousse au chocolat blanc 🥛	14.-
Tarte fine aux abricots caramélisés, glace à la vanille 🥛🍷🌿	14.-
Affogato al caffè 🥛🍷	12.-
Café ou thé gourmand 🥛🍷🌿🍫	15.-
Cannolo sicilien, gourmandise de fraises, tiramisu	
Glaces et sorbets 🥛🍷🍫	
Chocolat, vanille, stracciatella, noisette, café, yaourt, passion, citron	1 boule 4.50
fruits rouges, fraise / basilic	2 boules 7.50
	3 boules 11.90
	Chantilly 1.50

Gelato alla vaniglia o alla nocciola artigianale et ses toppings 🥛🍷🍫🌿🍫

Le coup de coeur du chef à partager sans modération

Le petit format pour 2/3 personnes 27.-

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 : Jambon cru – Italie – Veau : Suisse – Poulet : Suisse, France

– Boeuf : Suisse – Porc : Suisse – Guanciale – Italie

Provenance des poissons : Thon : FAO 71 –

Gambas : Argentine – Poulpe : Espagne –

Poisson de roche : Italie – Daurade : Grèce

Variété des truffes : « Uncinatum » et « Tuber Aestivum »

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse

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

	4cl	
Limoncello di Capri	28%	14.-
Sambuca Molinari	40%	14.-
Génépi Dolin	40%	14.-
Get 27	17.9%	14.-
Baileys	17%	14.-
Amaretto Disaronno	28%	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

	4cl	
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.-
Amaro Montenegro Liqueur de plantes	23%	14.-
Frangelico Liqueur de noisettes	20%	14.-
Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac	30%	14.-
Drambuie Liqueur de whisky, miel, herbes et épices	40%	14.-

Les cognacs

	4cl	
Martel VS	40%	16.-
Martel VSOP	40%	22.-
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 Ovomaltine ou Caotina		5.50

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.-
Bissap maison infusion fleurs d'hibiscus, jus de lime, sirop de sucre, menthe fraîche	33cl	6.50
Lemonaid+ fruit de la passion, orange, citron vert	33cl	7.-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	33cl	5.90
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates	33cl	5.90
San Pellegrino Tonic, San Pellegrino Ginger Beer	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau ●	33cl	3.-

Les eaux

Eau plate Lurisia ●	33cl	3.90
Eau pétillante Perrier	33cl	5.90
Eau plate Lurisia	75cl	6.90
Eau pétillante Lurisia	75cl	6.90

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.