

fresha

Menu du soir



Discover our menu
in english

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍴		9.-
Velouté de courge et ses graines toastées 🍴		16.-
Magret de canard séché, endives aigre-doux, poire, vinaigrette aux noix, parmesan 🍴🍷🌿		22.-
Sashimi de loup de mer, gaspacho de pommes vertes, courgettes marinées à la menthe, lentilles noires Beluga, crème glacée au yaourt et au concombre 🍴➡🌿		26.- / 38.-
Os à moelle fondant, tartare de bœuf légèrement relevé, oignons frits, salade de jeunes pousses d'épinards 🍴🍷🌿		24.-
Vitello du Piémont & féra du Léman – Veau finement tranché, féra gravlax fumée, crème de panais, pickles d'oignons et sauce tonnata 🍴➡🍷🌿🌿		28.- / 39.-
Fritto misto italiano – calamaretti fritti, tempura de légumes et sauce raifort ➡🍷🍴🌿		23.- / 34.-
Planche à l'italienne 🍴➡🌿		
Assortiment de charcuterie, burrata, fritures mixtes, anchois, poivrons farcis	- petit format pour 2/3 personnes - grand format pour 4/6 personnes	44.- 69.-

Paste & risotti

Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas crues, « crispy bread » des Pouilles » 🍴🍷🍷🌿		32.-
La véritable Carbonara - Rigatoni, guanciale, pecorino 🍴🍷🌿		26.-
Paccheri au rouget, tomates confites, olives taggiasche, burrata crémeuse 🍴➡🍷🌿		34.-
Ravioli farcis aux bolets, courge, échalotes fondantes, jus de veau réduit au romarin 🍴🍷🌿		29.-
Spaghetti cacio e pepe 🍴🍷🌿		26.-
Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe)		
Risotto ou orecchiette à la courge, mélange de champignons de saison, ricotta salée 🍴 / 🍴🍷🌿		24.-
Risotto aux artichauts, tartare de bœuf, pecorino 🍴		32.-

À partager (minimum 2 personnes)

La famosa pasta al tartufo 🍴🍷🌿	par personne /	39.-
Paccheri à la crème de parmesan, truffe noire de saison		
Paccheri aux bolets 🍴🍷🌿	par personne /	34.-
Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe)		

Pesce

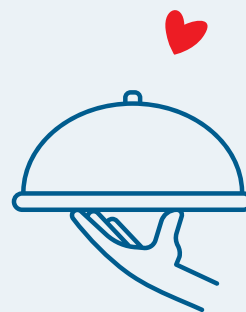
Filet de lotte bardée de guanciale, épinards sautés, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, émulsion légère de carbonara 🍴🍷➡		39.-
Black Cod mariné au miso, purée de panais à la vanille, chanterelles, jus de veau corsé 🍴➡🍷🌿🌿		38.-
Bar en croûte de sel avec accompagnements au choix ➡ (35 minutes de préparation / 2 personnes)		120.-

Carne

Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha 🍷🍷🌿	42.-
Suprême de pintade poêlé, pommes nouvelles au four, chou vert braisé, jus réduit à la châtaigne 🍷	39.-
Saltimbocca de veau, jambon cru, jus au Marsala et à la sauge, côtes de bettes sautées, tagliolini au beurre 🍷🌿🔄	44.-
The Smash Fresha Burger – Potato bun, 180gr de bœuf, bacon croustillant, cheddar fondant, oignons caramélisés et frits, laitue, sauce secrète du Chef, frites 🍷🍷🌿	32.-
Tomahawk grillé rassis 4 semaines avec accompagnements au choix (2 personnes)	170.-

Le menu du chef en 5 temps

Communiquez-nous vos intolérances ou allergies alimentaires et laissez-vous guider par le chef à travers un menu en 5 temps.



85.- / personne



Contorni

Salade mêlée 🍷	6.-
Frites de pommes de terre 🌿	7.-
Frites de patates douces 🌿	7.-
Légumes sautés ou vapeur	6.-
Purée de pommes de terre gourmande à l'huile d'olive 🍷	6.-
Purée de pommes de terre à la truffe 🍷	10.-
Tagliolini ou penne 🍷🍷🌿	8.-
Risotto 🍷	8.-

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.

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 montanara 🍅🌿🍷

22.-

Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, reblochon A.O.P., camembert, champignons de Paris, miel, noix

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 nord & sud Italy 🍅🌿🌿

27.-

Calzone au salami Milano au poivre, crème de courge jaune de saison, provola fumée

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

La mare & cipolle 🍅🐟🌿

28.-

Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, thon à l'huile d'olive, anchois, oignons caramélisés et frits, basilic frais

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

Assiette de fromages affinés	  	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)	   	3.-
Tiramisu classique	  	12.-
Poire & chocolat	   	14.-
Poire pochée, crémeux chocolat, crème anglaise aux amandes, sorbet poire		
Rêve Sicilien	   	15.-
Brioche traditionnelle de Sicile farcie d'une glace au choix (vanille, pistache ou noisette), coulis de chocolat chaud, éclats de noisette		
Crème brûlée à la pistache, amaretto, sorbet mandarine, éclats de pistache	   	13.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	  	15.-
15 minutes de préparation		
Affogato al caffè	 	12.-
Café ou thé gourmand	   	15.-
Cannolo sicilien, tarte tatin, tiramisu		
Glaces et sorbets	  	
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yaourt, citron, fruits rouges, mandarine, figue		
	1 boule	4.50
	2 boules	8.50
	3 boules	12.-
	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 poissons : Loup de mer : France – Féra : Suisse – Calamaretti : Espagne – Gambas : Argentine – Rouget : France – Lotte : Atlantique Nord-Est – Black Cod : Pacifique Nord-Est – Bar : France – Anchois : Italie – Thon : Albanie
Provenance des viandes : Canard : France – Bœuf : Suisse et Irlande – Veau : Suisse – Guanciale : Italie – Pintade : Suisse – Salami : Italie
Variété des truffes : « Uncinatum » et « Melanosporum »
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 jaune	43%	18.-
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.-
Amaro Del Capo Liqueur de plantes	35%	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+ fruits 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 Tonica, San Pellegrino Ginger Beer	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau ●	33cl	3.-
Bitter Lemon Organics	25cl	7.-
Viva maté Organics	25cl	7.-
La sélection Red Bull	25cl	7.-
Red Bull Energy Drink		
Red Bull Zero		
Red Bull Edition - pêche blanche ou coco-myrtille		

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.