

fresha

Menu du midi



Discover our menu
in english

À la carte

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun	9.-
Vitello tonnato	26.- / 38.-
Velouté de champignons et ses croûtons au romarin	16.-
Le tartare d'Hiver du Chef - Tartare de bœuf aller-retour à la plancha, poireaux fondants, émulsion légère au Porto et à la noisette	26.- / 39.-
Œuf parfait, asperges, crumble et velouté de parmesan	18.-
Calamaretti snackés, haricots blancs, ditalini à l'épeautre, persil	21.-

Paste & risotti

Ravioli à la ricotta et aux épinards, beurre noisette, velouté et copeaux de parmesan	23.-
Paccheri au ragoût de veau et olives taggiasche	32.-
Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles	32.-
La véritable Carbonara – Rigatoni, guanciale, pecorino	26.-
Risotto all'amatriciana – Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino	23.-

À partager

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 & carne

Skrei sauvage nacré, cardons fondants à la piémontaise, purées de pommes de terre et artichauts, beurre blanc légèrement parfumé au vin jaune	38.-
Joue de porc ibérique confite, purée de pommes de terre à la truffe noire de saison, épinards sautés, jus corsé au vin rouge	36.-
Poke bowl thaï au bœuf, algues wakamé, riz noir, cacahuètes toastées	26.-
Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha	42.-
The Fresha Burger - Potato bun, 160gr de boeuf, bacon croustillant de Suisse, cheddar fondant, oignons caramélisés et frits, laitue, sauce secrète du Chef, frites de patates douces	32.-

Contorni

Salade mélée	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, basilic frais, origan sauvage calabrais	
La mela & patata  	22.-
Pommes de terre au romarin et au poivre, gorgonzola « San Giorgio D.O.P. » de Crémone, pecorino finement râpé et chutney à la pomme et au gingembre	
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, origan sauvage calabrais	
La cotto e funghi  	24.-
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, 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	
La croque madame  	29.-
Crème de tapenade à la truffe noire de saison, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, oeuf et béchamel au parmesan	
Il panino puccia  	27.-
Pulled pork et bacon croustillant de Suisse, oignons frits et caramélisés, cheddar fondant, roquette, sauce barbecue maison	
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, 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.-
Tartare de mangue, verveine, siphon au yogourt, riz soufflé à la vanille	14.-
Ananas rôti, glace à la vanille, nougatine aux fruits secs	14.-
Affogato al caffè	12.-
Café ou thé gourmand	15.-
Cannolo sicilien, tartare de mangue, tiramisu	
Glaces et sorbets	
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yogourt, citron, fruits rouges, mandarine, verveine	
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 dessert coup de coeur du chef à partager dans modération



Le petit format pour 2/3 personnes	27.-
Le grand format pour 4/6 personnes	47.-



Informations allergènes

 Lactose	 Moutarde	 Mollusques
 Crustacés	 Gluten	 Sésame
 Poisson	 Céleri	 Soja
 Arachides	 Fruits à coque	
 Œuf	 Sulfites	

Provenance des viandes : Veau : Suisse - Boeuf : Suisse - Porc : Espagne, Italie

Provenance des poissons : Calamaretti : Patagonie - Gambas : Argentine -

Skreï : Norvège - Anchois : Italie

Variété des truffes : « Uncinatum » et « Melanosporum »

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse



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.-
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.-
Bràlio 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 Henniez	•	33cl	3.90
Eau pétillante Perrier		33cl	5.90
Eau plate Acqua Panna		75cl	6.90
Eau pétillante San Pellegrino		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.

