

# *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 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.-

# 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

🦀 Crustacés

🐟 Poisson

🥜 Arachides

🥚 Œuf

🥫 Moutarde

🌿 Gluten

🌱 Céleri

🥥 Fruits à coque

♻️ Sulfites

🐚 Mollusques

🌱 Sésame

🥜 Soja

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

**Provenance des poissons :** Calamaretti : Patagonie - Gambas : Argentine - Skrei : 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.-
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.-
<b>La sélection Red Bull</b>	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.