

# *fresha*

## Menu du soir



Discover our menu  
in english

## 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.-
Langoustines mi-cuites et leur consommé au foin, purée de céleri-pomme, puntarelle	29.-
Calamaretti snackés, haricots blancs, ditalini à l'épeautre, persil	21.-
Planche à l'italienne	
Assortiment de charcuterie, burrata, frites mixtes, anchois, poivrons farcis	44.-
	- petit format pour 2/3 personnes
	- grand format pour 4/6 personnes
	69.-

## Paste & risotti

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.-
Ravioli farcis au homard, salicorne, sauce homardine, citron vert	34.-
Spaghetti cacio e pepe	26.-
Supplément truffe noire de saison (prix en fonction de la truffe)	
Risotto aux poireaux légèrement brûlés, noix de Saint-Jacques rôties	36.-

## 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

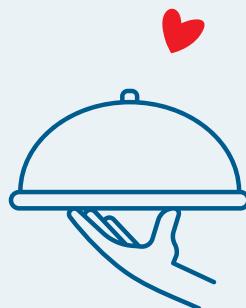
Skrei sauvage nacré, cardons fondants à la piémontaise, purées de pommes de terre et artichauts, beurre blanc légèrement parfumé au vin jaune	38.-
Noix de Saint-Jacques, déclinaison de chou-fleur, persil	42.-

## Carne

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.-
Coquille d'agneau, gratin dauphinois, chicorée rouge, jus réduit aux tomates confites ☘️⭐️⭐️	44.-
Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha ☘️⭐️⭐️	42.-

## 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 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

<b>La bella margherita</b>  	<b>17.-</b>
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, basilic frais, origan sauvage calabrais	
<b>La mela &amp; patata</b>  	<b>22.-</b>
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	
<b>Il fuoco in bocca</b>  	<b>23.-</b>
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, salami « Spianata piccante calabrese », émulsion de piment frais, origan sauvage calabrais	
<b>La cotto e funghi</b>  	<b>24.-</b>
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, poêlée de champignons aux herbes, origan sauvage calabrais	
<b>La 5 formaggi</b>  	<b>25.-</b>
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	
<b>La parmigiana</b>  	<b>25.-</b>
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	
<b>La croque madame</b>  	<b>29.-</b>
Crème de tapenade à la truffe noire de saison, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, oeuf et béchamel au parmesan	
<b>Il panino puccia</b>  	<b>27.-</b>
Pulled pork et bacon croustillant de Suisse, oignons frits et caramélisés, cheddar fondant, roquette, sauce barbecue maison	
<b>La burrata classica</b>  	<b>28.-</b>
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	
<b>La mare &amp; cipolle</b>   	<b>28.-</b>
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	
<b>La pistacchiosa</b>   	<b>31.-</b>
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	
<b>La burrata tartufo</b>  	<b>35.-</b>
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.-
Tartare de mangue, verveine, siphon au yogourt, riz soufflé à la vanille	14.-
Rêve Sicilien	15.-
Brioche traditionnelle de Sicile farcie d'une glace au choix (vanille, pistache ou noisette), coulis de chocolat chaud, éclats de noisette	
Ananas rôti, glace à la vanille, nougatine aux fruits secs	14.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	15.-
15 minutes de préparation	
Affogato al caffè	12.-
Café ou thé gourmand	15.-
Cannolo sicilien, tarte tatin, tiramisu	
<b>Glaces et sorbets</b>	
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 poissons :** Langoustine : Atlantique Nord-Est - Calamaretti : Patagonie -  
Gambas : Argentine - Homard : Atlantique Nord-Ouest -

Saint-Jacques : France - Skrei : Norvège - Anchois : Italie

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

**Variété des truffes :** « Uncinatum » et « Melanosporum »

**Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse**



# Les boissons

## Les digestifs

	<b>4cl</b>	
Limoncello di Capri	28%	<b>14.-</b>
Sambuca Molinari	40%	<b>14.-</b>
Génépi Dolin	40%	<b>14.-</b>
Get 27	17.9%	<b>14.-</b>
Baileys	17%	<b>14.-</b>
Amaretto Disaronno	28%	<b>14.-</b>
Moitié-moitié Morand	36%	<b>16.-</b>
Abricotine Morand	43%	<b>16.-</b>
Grappa Fior di Vite	40%	<b>14.-</b>
Grappa di Amarone	43%	<b>20.-</b>
Chartreuse jaune	43%	<b>18.-</b>
Chartreuse verte	55%	<b>20.-</b>
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	40%	<b>40.-</b>

## Les liqueurs

	<b>4cl</b>	
Jägermeister Liqueur de plantes	35%	<b>14.-</b>
Fernet-Branca Liqueur de plantes	35%	<b>14.-</b>
Cynar Liqueur de plantes et artichauts	16.5%	<b>14.-</b>
Bràulio Liqueur aux herbes de Bormio	21%	<b>14.-</b>
Amaro Montenegro Liqueur de plantes	23%	<b>14.-</b>
Amaro Del Capo Liqueur de plantes	35%	<b>14.-</b>
Frangelico Liqueur de noisettes	20%	<b>14.-</b>
Belle de Brillet Liqueur de poires et cognac	30%	<b>14.-</b>
Drambuie Liqueur de whisky, miel, herbes et épices	40%	<b>14.-</b>

## Les cognacs

	<b>4cl</b>	
Martel VS	40%	<b>16.-</b>
Martel VSOP	40%	<b>22.-</b>
Martel XO	40%	<b>40.-</b>
Rémy Martin VSOP	40%	<b>16.-</b>
Rémy Martin XO	40%	<b>40.-</b>



## Les boissons chaudes

Ristretto, espresso, café	<b>3.90</b>
Double espresso	<b>4.50</b>
Macchiato	<b>5.50</b>
Cappuccino	<b>5.50</b>
Thé Sirocco	<b>5.50</b>
Infusion Sirocco	<b>5.50</b>
Chocolat chaud Ovomaltine ou Caotina	<b>5.50</b>

## Les softs

Café frappé maison	café, lait, sirop de vanille	33cl	<b>6.50</b>
Thé frappé maison	verveine, jus de lime, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche	33cl	<b>6.50</b>
Citronnade maison	citron vert, citron jaune, jus de lime, sirop de sucre, eau plate ●	33cl	<b>5.-</b>
Bissap maison	infusion fleurs d'hibiscus, jus de lime, sirop de sucre, menthe fraîche	33cl	<b>6.50</b>
Lemonaid+ fruits de la passion, orange, citron vert		33cl	<b>7.-</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite		33cl	<b>5.90</b>
Jus d'orange, ananas, cranberry, pommes, tomates		33cl	<b>5.90</b>
San Pellegrino Tonica, San Pellegrino Ginger Beer		20cl	<b>5.-</b>
San Bitter		10cl	<b>5.-</b>
Sirop à l'eau ●		33cl	<b>3.-</b>
Bitter Lemon Organics		25cl	<b>7.-</b>
Viva maté Organics		25cl	<b>7.-</b>
<b>La sélection Red Bull</b>		25cl	<b>7.-</b>
Red Bull Energy Drink			
Red Bull Zero			
Red Bull Edition - pêche blanche ou coco-myrtille			

## Les eaux

Eau plate Henniez ●	33cl	<b>3.90</b>
Eau pétillante Perrier	33cl	<b>5.90</b>
Eau plate Acqua Panna	75cl	<b>6.90</b>
Eau pétillante San Pellegrino	75cl	<b>6.90</b>

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.