

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,	- petit format pour 2/3 personnes	44.-
fritures mixtes, anchois, poivrons farcis	- 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 brulés, 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.-

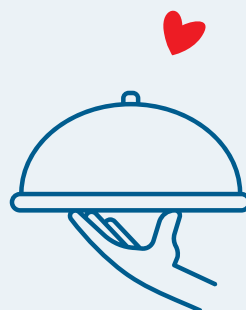
Carne

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 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, 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

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		
Glaces et sorbets	  	1 boule 4.50 2 boules 8.50 3 boules 12.- Chantilly 1.50
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yogourt, citron, fruits rouges, mandarine, verveine		

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 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

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.-
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 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.