

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

En ce moment...

Suggestion du Chef

Lorem ipsum dolor	14.-
Lorem ipsum dolor	14.-

Suggestion de la pizzeria

Nom de la pizza Ingrédients	14.-
-----------------------------	------

Entrée de la semaine

Lorem ipsum	14.-
-------------	------

Plat du jour

Lundi Lorem ipsum	14.-
Mardi Lorem ipsum	
Mercredi Lorem ipsum	
Jeudi Lorem ipsum	
Vendredi Lorem ipsum	

Dessert de la semaine

Lorem ipsum	12.-
-------------	------

Formules

Entrée de la semaine, plat du jour	30.-
Plat du jour, dessert de la semaine	29.-
Entrée de la semaine, plat du jour, dessert de la semaine	36.-

Provenance des viandes : Boeuf : Suisse – Veau : Suisse –
Guanciale : Italie – Salami : Italie
Provenance des poissons : Loup de mer : France – Féra : Suisse –
Calamaretti : Espagne – Gambas : Argentine –
Black Cod : Pacifique Nord-Est – Anchois : Italie – Thon : Albanie
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.

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 boeuf, 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 – Risotto à la tomate, guanciale croustillant, pecorino finement râpé 🍷	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, 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

Orto e Formaggi

23.-

Pommes de terre au romarin et au poivre, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, gorgonzola « San Giorgio D.O.P. » de Crémone, asperges de saison, pecorino finement râpé, vinaigre balsamique

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

27.-

Crème de tapenade à la truffe noire de saison, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, jambon cuit, oeuf et béchamel au 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

Il panino puccia

29.-

Pulled pork et bacon croustillant de Suisse, oignons frits et caramélisés, cheddar fondant, roquette, sauce barbecue maison

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, douceur 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.-
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.