

fresha

Menu du midi



**Discover our menu
in english**

À la carte

Antipasti à partager ou pas

Salade mesclun 🍷🍷	9.-
Vitello tonnato 🍷➡️🌿🍷	28.- / 38.-
Velouté de laitue et courgettes, ricotta, zestes de citron 🍷🌿	14.-
Tartare de thon, asperges, gaspacho de tomates et sauce chimichurri ➡️🌿	26.- / 36.-
Burratina crémeuse des Pouilles, fleur d'artichaut grillée, roquette, sauce vierge méditerranéenne 🍷🌿🍷 Supplément jambon cru +4.-	22.- / 32.-
Ceviche de filet de bœuf, fraîcheur printanière, citron vert 🍷🌿	29.- / 42.-

Paste & risotti

Rigatoni alla norma 🌿🍷🍷	23.-
La véritable Carbonara – Rigatoni, guanciale, pecorino 🍷🍷🌿	27.-
Risotto aux asperges, calamaretti sautés, tomates confites 🍷🍷	28.-
Ravioli à la ricotta et aux épinards, beurre noisette, velouté et copeaux de parmesan 🌿🍷🍷	23.-
Tagliolini au citron, oignon cébette, tartare de gambas, « crispy bread » des Pouilles 🍷🌿🍷🍷	32.-
Ravioli farcis aux gambas et à la pistache, coulis de tomates, burrata, roquette 🌿🍷🍷🍷🌿	32.-

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

Tataki de thon, saladine de haricots verts, pois mange-tout et oignon cébette, riz noir, sauce au sésame ➡️🌿🍷	36.-
Poke bowl au saumon, algues wakamé, chou rouge et blanc, riz à sushi, concombre, mangue, pousses de soja, cacahuètes, edamame 🍷🌿🍷🌿➡️	27.-

Carne

Salade César au poulet croustillant, œuf mi-cuit, tomates fraîches, croûtons de pain et parmesan 🍷🌿🍷🍷	27.-
Supplément guanciaie grillé +3.-	
Faux-filet « Diamant » de bœuf sur lit de roquette, tomates cerises, frites rustiques, sauce Fresha 🍷🌿🍷🍷	42.-
Ballotine de poulet farcie aux fines herbes, asperges, rösti de pommes de terre et sauce aux morilles 🍷🍷🌿🍷	36.-
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 Napoli** 🌿 🐟 **21.-**
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, anchois, olives taggiasche, câpres, huile à l'ail, petites tomates confites, basilic frais, origan
- 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, provola fumée, 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 Mediterranea** 🌿 🍷 🐟 **26.-**
Tomates « San Marzano » écrasées à la main, mozzarella « Fior di Latte » fraîche, thon à l'huile d'olive, oignons caramélisés, olives taggiasche, persillade fraîche, basilic frais
- La Tacchino** 🌿 🍷 🍄 🔄 🍷 **26.-**
Mozzarella « Fior di Latte » fraîche, lit de roquette, tranches de dinde, sauce tonnata, parmigiano Grana Padano « D.O.P », jus de viande corsé et fleurs de câpres
- La Zafferano** 🍷 🌿 🔄 **28.-**
Base focaccia tomates cerises et origan, courgettes marinées, « Stracciatella di Burrata » des Pouilles au safran, bacon croustillant
- 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
- Il Panino Puccia** 🍷 🌿 **29.-**
Pulled pork et bacon croustillant de Suisse, oignons frits et caramélisés, cheddar fondant, roquette, sauce barbecue maison
- 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.-
Panna cotta au basilic, tartare de fraises et son sorbet, copeaux de chocolat   	12.-
Pêche fraîche marinée à la menthe et son sorbet, mousse au chocolat blanc  	14.-
Affogato al caffè   	12.-
Café ou thé gourmand    	15.-
Cannolo sicilien, pêche marinée et siphon de chocolat blanc, tiramisu	
Glaces et sorbets   	
Chocolat, vanille, stracciatella, pistache, noisette, café, yogourt, citron, fruits rouges, pêche, fraise-basilic	
	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 – Porc : Italie, Suisse – Bœuf : Suisse – Poulet : Suisse – Agneau : Suisse – Dinde : Suisse

Provenance des poissons : Thon : Pacifique nord-ouest – Calamar : Espagne – Gambas : Argentine – Loup de mer : Grèce – Saumon : Norvège – Anchois : France
Espèce de la truffe : Tuber Aestivum

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, infusion		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, pomme, tomate	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 - abricot-fraise ou coco-myrrille		

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.

