



## Brasserie "Les Trois Rois"

### FROMAGES

### DESSERTS & DIGESTIFS



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptées ceux qui sont signalés d'un astérisques (\*)

### BULLES & PETILLANTS (1dl)

---

**APEX**, méthode champenoise de pinot et chardonnay  
AOC Vaud, Raymond Paccot, bio, 2019 11.-

### VINS DOUX (1dl)

---

**Jurançon moelleux**,  
Historique, Domaine Bellegarde 2019 7.-

### LES CHARTREUSES (2 cl)

---

**La Jaune**, inspiré de l'élixir végétal, 43 %vol 7.-

**La Verte**, la « liqueur de santé », 55 %vol 7.-

**Cuvée des MOF**, jaune, 45 %vol 11.-

**Liqueur du 9<sup>e</sup> Centenaire**, assemblage jaune & verte, 47 %vol 13.-

### FROMAGES

---

**Assortiment de fromages** 14.-  
sélectionnés par le Paradis du fromage  
ou la fromagerie Macheret

## DESSERTS

*sélection de desserts maison*

	Petit	Portion
<b>Tartelette à la raisinée</b> <i>Pâte à tartelette de la boulangerie Monco, Bd de Grancy</i>	5.-	9.-
<b>Tartelette au citron</b> <i>Pâte à tartelette de la boulangerie Monco, Bd de Grancy</i>	5.-	9.-
<b>Flan caramel maison</b>		6.-
<b>Mousse au chocolat du chef</b>	7.-	10.50
<b>La tour infernale</b> <i>Meringue *, glace vanille *, sauce chocolat chaude</i>	8.-	12.-
<b>Salade d'orange et zestes, glace cannelle</b>		12.-
<b>Le café glacé</b> <i>glace mocca *, espresso chaud, crème double de Gruyères</i>	8.50	12.50
<b>Crème brûlée maison du moment</b>		7.-
<b>Gaufre maison (sans gluten et lactose)</b> Accompagnement au choix 3.-/accompagnement Boule de glace vanille* Crème double Sauce chocolat Sirop d'Erable	6.-	12
<b>Les Sorbets * arrosés</b> Citron et Vodka ou limoncello Vanille et Whisky Abricot et Abricotine Morand Poire et Williamine Morand Pomme et Calvados Pruneau et liqueur de pruneau	10.-	14.-

## DIGESTIFS (2cl)

### Les fruits

<b>Maisin Morrand (VS) :</b> Williamine, Abricotine	7.-
<b>Nicolas Bloch, Gd-Saconnex (GE) :</b> Coing	8,50
Pêche de vigne, Framboise, Mirabelle	10.-
Kirsch, Pruneau, Pomme	5.-
Damassine d'Ajoie AOP	10.-
Moitié-moitié (4cl)	11.-
Calvados VS Père Magloire	6.-

### Les liqueurs de fruits

Amaretto	7.-
Limoncello	6.-
Vieille prune, Vieille poire Trois Rois	8.-
Liqueur Williamine, Morrand	7.-
Douce Williamine, Douce Abricotine Morrand	8.-
Cointreau, Grand-Marnier	5.-

### Les liqueurs de plantes

Génépi	9.-
--------	-----

### Les amers

Amaro Montenegro	6.-
Fernet branca, Appenzeller	5.-

### Les marcs

Lie ou Marc du Lavaux, Monachon	7.-
Grappa blanche di Brunello	9.-
Grappa di Moscato, Barbera, ou Barolo : Sibona	8.-
Grappa di Amarone, Sibona	9.-

### Les Cognac et Armagnac

Vieil Armagnac Hors d'âge	14.-
Cognac VS Courvoisier	9.-
Hennessy Fine de cognac	12.-
Cognac Gde Champagne XO Prunier	14.-

### Les rhums

Ron Añejo Santiago de Cuba	6.-
Rhum Zacapa 23 ans Guatemala	9.-
Rhum Vieux Agricole Trois Rivières	10.-

### Les single malt whisky

Oban 14 ans West Highland	9.-
Cragganmore 12 ans Speyside	8.-
Cardhu 18 ans Scotch Whisky	9.-