



LES ENTRÉES

Salade verte, sauce maison.....	6.-	
Poireaux vinaigrette façon Trois Rois.....	13.-	
Oeufs mayonnaise façon Trois Rois.....	9.-	
Salade de crudités, sauce maison.....	13.-	
Escargots de Vallorbe, beurre maison 6/12 pcs.....	14.-	26.-
Os à moëlle, pain grillé et persillade.....	18.-	
Beignets de Vinzel au Gruyère AOP 3 pcs.....	18.-	
<i>Pickles de légumes</i>		

PLATS VÉGÉTARIENS ET POISSON

Le poisson du marché à la mode du chef - Demander à nos équipes <i>Garniture du moment</i>	35.-
Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat..... <i>Pickles de légumes et légumes de saison (suppl. jambon Fr. 3.-)</i>	28.-
Salade de chèvre chaud..... <i>Sur pain grillé, miel et thym, crudités de saison</i>	27.-

LES METS CLASSIQUES

	Petite faim	Portion
Ris de veau croustillant..... <i>Sauce champignons et crème de carottes</i>	38.-	49.-
Poitrine de cochon confite..... <i>Polenta crémeuse</i>		30.-
Foie de veau à la vénitienne..... <i>Riz, légumes frais</i>	28.-	42.-
Rognons de veau à la moutarde de Meaux..... <i>Riz, légumes frais</i>	25.-	32.50
Saucisse à rôtir, sauce échalotes..... <i>Pommes purée*, légumes frais</i>		27.50

LE BŒUF

	Petite faim	Portion
Faux-filet maturé.....	33.-	43.-
Filet de bœuf maturé.....	38.-	52.-
Entrecôte parisienne maturée.....	29.-	39.-
Bavette sauce échalotes (cuisson bleue ou saignante).....		29.-

Garnitures : Pommes frites maison et légumes frais

Un beurre ou une sauce maison au choix (suppl. de Fr. 3.- pour un/une en plus)

beurre Trois Rois - beurre marocain - beurre café de Paris

sauce béarnaise du chef - sauce échalotes - sauce au poivre frais

Tartare de bœuf coupé au couteau - Garnitures : Pommes frites maison ou toast
suppl. de Fr. 5.- pour les deux garnitures

120g	150g	200g	300g
26.-	29.50.-	35.50.-	45.50.-

La fondue vigneronne et ses pommes frites maison 48.- pp
(min. 2 personnes - midi uniquement sur réservation - Suppl. viande de boeuf Fr. 9,90.-)

LE VEAU

	Petite faim	Portion
Emincé zurichois..... <i>Emincé de veau, rösti, légumes frais</i>	36.-	52.-
Emincé zurichois authentique..... <i>Emincé de veau et rognons, rösti, légumes frais</i>	33.-	44.50
Escalope viennoise..... <i>Pommes frites maison, légumes frais</i>	34.-	44.-

LE COIN DES ENFANTS

Petit filet de bœuf et pommes frites maison.....	23.-
Cornettes, crème, jambon, Gruyère AOP.....	16.-



labelfaitmaison.ch

Porc, bœuf et veau - Suisse & UE

WWW.BRASSERIE-LESTROISROIS.CH

A midi, pour les plats à la carte
minimum 25 à 30 minutes d'attente

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