

Carte : n° 1



Les Hors-d' Œuvres

Salade verte, sauce maison	6.-	Beignets de Vinzel au Gruyère AOP 3 pcs	18.-
Salade mêlée, sauce maison	13.-	Crevettes Black Tiger flambées au pastis	19.-
Salade de carottes râpées et noix caramélisées	9.-	Oeuf parfait façon meurette et truffe	19.-
Oeufs mayonnaise façon Trois Rois	9.-	Soupe à l'oignon traditionnelle	17,50.-
Os à moëlle, pain grillé et persillade	18.-	Escargots de Vallorbe, beurre maison 6 pcs	15.-
Os à moëlle, pain grillé et jus de viande	23.-	Escargots de Vallorbe, beurre maison 12 pcs	28.-

PLATS VÉGÉTARIENS ET POISSONS

Quenelles de brochet à la lyonnaise <i>Riz jasmin</i>	35.-
Lotte rôtie au beurre, crème persillée <i>Crème de patates douces, légumes de saison rôtis</i>	47,50.-
Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat <i>Pickles de légumes (suppl. jambon Fr. 3.-)</i>	28.-
Rösti maison : Raclette à la truffe (Fromagerie Macheret), deux œufs au plat <i>Pickles de légumes (suppl. jambon Fr. 3.-)</i>	33.-
Salade de chèvre chaud <i>Sur pain grillé, miel et thym, crudités de saison</i>	27,50.-

LE BŒUF

La fondue vigneronne et pommes frites maison min. 2 personnes - le midi uniquement sur réservation - Suppl. viande de boeuf Fr. 9,90.- <u>Sauces</u> : Cocktail - Ail - Curry - Tartare - Poivre	49.- pp
--	---------

Petite faim Portion

Filet de bœuf, pommes frites maison et beurre ou sauce au choix	38.-	52.-
Entrecôte parisienne, pommes frites maison et beurre ou sauce au choix	29.-	39.-
Onglet de boeuf, pommes frites maison, sauce échalotes (cuisson bleue ou saignante)	31,50.-	
<u>Option</u> : Petit bol de légumes du marché	9.-	

Un beurre ou une sauce maison inclus

Beurres : Trois Rois (recette secrète maison) - Marocain (ail, harissa et herbes) - Café de Paris (persil et estragon)
Sauces : Béarnaise du chef - Echalotes - Poivre frais

Tartare de bœuf coupé au couteau	150g	200g	300g
Pommes frites maison ou toast - suppl. de Fr. 5.- pour les deux garnitures	29.50.-	35.50.-	45.50.-

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

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !



WWW.BRASSERIE-LESTROISROIS.CH

LE VEAU

	Petite faim	Portion
Emincé de veau classique <i>Emincé de veau, sauce champignons et rösti</i>	36.-	52.-
Emincé authentique veau - rognons <i>Emincé de veau et rognons, sauce champignons et rösti</i>	33.-	44.50.-

LES METS CLASSIQUES

	Petite faim	Portion
Ris de veau croustillant <i>Sauce champignons et crème de patate douce</i>	38.-	49.-
Foie de veau à la vénitienne <i>Riz blanc</i>	28.-	42.-
Rognons de veau à la moutarde de Meaux <i>Riz blanc</i>	26.-	33,50.-
Jarret de porc confit, sauce au madère <i>Pommes grenaille croustillante</i>		35.-
Saucisse à rôtir, sauce échalotes <i>Pommes purée*</i>		27.50.-
Magret de canard (Fr), soja et miel <i>Crème de patate douce, légumes de saison rôtis</i>		49.-
Volaille jaune (Fr) crème au vin blanc (chasselas) et morilles flambées <i>Riz jasmin</i>		44.-

LE COIN DES ENFANTS

Petit filet de bœuf et pommes frites maison	23.-
Aiguillette de volaille et pommes frites maison	19.-



Porc, bœuf et veau -
Suisse, France, Allemagne

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !

