

Carte : n° 2



Suggestions
de saison

Les Hors-d' Œuvre

| | | | |
|--|------|---|------|
| Salade verte, sauce maison | 6.- | Beignets de Vinzel au Gruyère AOP 3 pcs | 18.- |
| Salade de carottes râpées et noix caramélisées | 9.- | Escargots de Vallorbe, beurre maison 6 pcs | 15.- |
| Salade mêlée, sauce maison | 13.- | Escargots de Vallorbe, beurre maison 12 pcs | 28.- |
| Oeufs mayonnaise façon Trois Rois | 9.- | Os à moëlle, pain grillé et persillade | 18.- |
| Oeufs mayonnaise et l'anchois de Cantabrie | 14.- | Os à moëlle, pain grillé et jus de viande | 23.- |
| L'incroyable sashimi de sardines (XXL) fumée Soja, miel, huile végétale, citron et crème double | 22.- | Anchois de Cantabrie sublimés Focaccia toastée, crème acidulée aux agrumes | 19.- |

PLATS VÉGÉTARIENS ET POISSONS

| | | | |
|--|------|----------------------|---------|
| Crevettes Black Tiger (ASC), sauce tomate au curry rouge, lait de coco, basilic thai et sésame noir Riz jasmin | | | 39.- |
| Dos de cabillaud sauvage (Fr - Atlantique) rôti au beurre, beurre blanc à l'oseille Ecrasé de pommes de terre, échalotes, câpres et haricots verts suisse | | | 45.- |
| Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat Pickles de légumes (suppl. jambon Fr. 3.-) | 28.- | Raclette à la truffe | 33.- |
| Salade de chèvre chaud Sur pain grillé, miel et thym, crudités de saison | | | 27,50.- |
| Gnocchis, crème de ricotta, parmesan et petits pois (ch) à l'ail des ours | | | 34.- |

LE BŒUF

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

| | Petite faim | Portion |
|---|-------------|---------|
| Filet de bœuf, pommes frites maison | 38.- | 52.- |
| Entrecôte parisienne, pommes frites maison | 29.- | 39.- |
| Onglet de boeuf, pommes frites maison, sauce échalotes (cuisson bleue ou saignante) | 32.- | 42.- |
| <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>Sauce champignons et rösti</i> | 36.- | 52.- |
| Emincé authentique veau - rognons <i>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>Ecrasé de pommes de terre, échalottes et câpres</i> | 35.- | |
| Saucisse à rôtir, sauce échalotes <i>Pommes purée*</i> | 27.50.- | |
|  Vols-au-vent de Sot-l'y-laisse (ch), façon blanquette et morilles flambées <i>Riz jasmin</i> | 44.- | |

LE COIN DES ENFANTS

| | |
|---|------|
| Petit filet de bœuf et pommes frites maison | 23.- |
| Gnocchi, crème de ricotta, parmesan et petits pois (ch) | 19.- |



Porc, bœuf et veau -
Suisse (ch), France,
Allemagne

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !

