

Carte : n° 3



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 anchois	14.-	Os à moëlle, pain grillé et jus de viande	23.-
L'incroyable sashimi de sardines (XXL) fumées Soja, miel, huile végétale, citron et crème fraîche	22.-	Crevettes mi-cuites, crème d'avocat, cacahuètes	19.-
Velouté de petits pois (CH) by @eatmathilde Menthe, œuf parfait et bacon croustillant (option végétal possible)	17.-	Tartare de veau coupé au couteau Brioche toastée, compotée d'échalote, agrumes	22.-

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.-
Faux-filet de boeuf tranché, beurre Trois Rois, pommes frites maison (cuisson bleue ou saignante)		48.-
Roastbeef, sauce tartare, câpres frits et pommes frites maison		35.-

Option : 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.-

LE VEAU

Vitello tonnato - noix de veau (CH) Pommes frites maison	37,50.-
Escalope de noix de veau (CH), panée au panko (roquette, parmesan & tomates cerise)	47,50.-

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

PLATS VÉGÉTARIENS ET POISSONS

	Petite faim	Portion
 Tartare de saumon (Ecosse) coupé au couteau <i>Crème acidulée, échalotes, aneth, mangue, pain grillé,</i>	35.-	45.-
 Mi-cuit de thon «Saku» (MSC) <i>Pak Choi rôti, gel de vinaigre de grenade, échalotes frites</i>		48,90.-
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 pané <i>Vinaigrette au miel et thym, crudités de saison</i>		28.-
 Gnocchis, sauce tomate, crème ricotta et basilic		34.-

LES METS CLASSIQUES

	Petite faim	Portion
 Ris de veau croustillant <i>Réduction soja, miel, gingembre et citronnelle et patate douce rôtie</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.-
Saucisse à rôtir, sauce échalotes <i>Pommes purée</i>		27,90.-

LE COIN DES ENFANTS

Petit filet de bœuf et pommes frites maison	23.-
Gnocchis, sauce tomate, crème ricotta et basilic	17.-

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

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !

