

Carte : n° 4



Suggestions
de saison

Les Hors-d'Œuvre

Salade verte, sauce maison	6.-	👑 Œufs parfait façon meurette	19.-
Salade mêlée, sauce maison	13.-	Beignets de Vinzel au Gruyère AOP 3 pcs	18.-
👑 Assiette de dégustation (carottes, oeuf, beignet)	15.-	Escargots de Vallorbe, beurre maison 6 pcs	15.-
Salade de carottes râpées et noix caramélisées	9.-	Escargots de Vallorbe, beurre maison 12 pcs	28.-
Œufs mayonnaise façon Trois Rois	9.-	Os à moelle, pain grillé et persillade	18.-
👑 Œufs mayonnaise et anchois	14.-	Os à moelle, pain grillé et jus de viande	23.-
👑 Tataki de sanglier	25.-	👑 Velouté de courge	17.-
Poudre de cèpes, coulis d'airelles, chips de panais, saladiné, soja et huile de noix		Brisures de marrons et graines de courge	

LE BŒUF & LA CHASSE

La fondue vigneronne de bœuf et frites maison			49.- pp
👑 La fondue vigneronne de cerf: avec frites maison	59.- pp	avec garniture chasse	69.- pp

Min. 2 personnes - À midi uniquement sur réservation - Suppl. viande de bœuf Fr. 9,90.- / Suppl. viande de cerf Fr. 14,90.-
Suppl. garniture chasse Fr. 12,90.-

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 bœuf tranché, beurre Trois Rois, pommes frites maison (cuisson bleue ou saignante)		48.-
👑 Faux-filet de cerf tranché, sauce thym / cognac, garniture chasse (cuisson bleue ou saignante)		58.-
👑 Filet mignon de sanglier, sauce thym / cognac, garniture chasse (cuisson bleue ou saignante)		55.-
👑 Ragoût de gibier (selon ardoise), garniture chasse		45.-

<u>Option</u> : Petit bol de légumes du marché	9.-
Petit bol de garniture chasse (poire, airelles, choux de Bruxelles, marrons, spätzli)	15.-

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 - Échalotes - Poivre

Tartare de bœuf coupé au couteau	150 g	200 g	300 g
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 prévoir minimum
25 à 30 minutes

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !



WWW.BRASSERIE-LESTROISROIS.CH

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels.



LE VEAU

	Petite faim	Portion
Émincé de noix de veau classique <i>Sauce champignons et rösti</i>	38.-	52.-
Émincé de veau et rognons <i>Sauce champignons et rösti</i>	35.-	47.-
Escalope de noix de veau (CH), panée au panko (roquette, parmesan & tomates cerise)		47,50.-

PLATS VÉGÉTARIENS ET POISSONS

Saumon mi-cuit d'Ecosse, label rouge <i>Beurre blanc citronné, œuf de lompe et pommes de terre bleues de St. Gall</i>			45.-
Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat Pickles de légumes (suppl. jambon (CH) Fr. 5.-)	28.-	Raclette à la truffe	33.-
Salade de chèvre chaud pané <i>Vinaigrette au miel et thym, crudités de saison</i>			28.-
Assiette du chasseur bredouille <i>Poire, choux de Bruxelles, marrons, spätzlis, aïelles et butternut rôtie</i>			35.-

LES METS CLASSIQUES

Ris de veau croustillant <i>Sauce champignons et frites maison</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 de la boucherie de Cour, sauce échalotes <i>Pommes purée</i>		27,90.-

LE COIN DES ENFANTS

Petit filet de bœuf et pommes frites maison	23.-
Penne, sauce tomate au basilic et parmesan	15.-

Porc, bœuf et veau -
Suisse (CH), France, Allemagne
Chasse - Ardoise

AUX TROIS ROIS
ON BOIT
ON FESTOIE
COMME DES ROIS

Suivez-nous !



WWW.BRASSERIE-LESTROISROIS.CH

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels.