Carte : n° 4

LES TROIS ROIS

Brasserie depuis 1898

Suggestions de saison

Les Hors-d'Œuvre

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

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.-
♔ Civet de gibier (selon ardoise), garniture chasse		45.-

Option : 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

	150 g	200 g	300 g
Tartare de bœuf coupé au couteau			
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.

LES TROIS ROIS

Brasserie depuis 1898

Le Veau

	Petite faim	Portion
Émincé de noix de veau classique *Sauce champignons et rösti*	38.-	52.-
Émincé de veau et rognons *Sauce champignons et rösti*	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 45.-
Beurre blanc citronné, œuf de lompe et pommes de terre bleues de St. Gall

Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat 28.- Raclette à la truffe 33.-
Pickles de légumes (suppl. jambon (CH) Fr. 5.-)

Salade de chèvre chaud pané 28.-
Vinaigrette au miel et thym, crudités de saison

Assiette du chasseur bredouille 35.-
Poire, choux de Bruxelles, marrons, spätzlis, airelles et butternut rôtie

Les Mets Classiques

Ris de veau croustillant *Sauce champignons et frites maison*	38.-	49.-
Foie de veau à la vénitienne *Riz blanc*	28.-	42.-
Rognons de veau à la moutarde de Meaux *Riz blanc*	26.-	33,50.-
Saucisse à rôtir de la boucherie de Cour, sauce échalotes *Pommes purée*		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.