Carte : n° 5

LES TROIS ROIS

Brasserie depuis 1898

Suggestions de saison

En attendant les Rois et Reines - Assiette de lard de Begnins 17.-

Les Hors-d'Œuvre

Salade verte, sauce maison	6.-
Salade mêlée, sauce maison	13.-
Salade de carottes râpées et noix caramélisées	9.-
Œufs mayonnaise façon Trois Rois	9.-
Œufs mayonnaise et anchois	14.-
Potage Dubarry	18.-
Foie gras poêlé (FR, Maison Rougié) Gastrique à l'orange, au vinaigre et au miel, croûtons de brioche et céleri branche en brunoise	25.-
Beignets de Vinzel au Gruyère AOP 3 pcs	18.-
Escargots de Vallorbe, beurre maison 6 pcs	15.-
Escargots de Vallorbe, beurre maison 12 pcs	29.-
Os à moelle, pain grillé et persillade	18.-
Os à moelle, pain grillé et jus de viande	23.-
Carpaccio de Saint-Jacques Clémentine pochée au sirop de vanille, aïoli et sarrasin	25.-
Carpaccio de Saint-Jacques, poutargue de caviar Clémentine pochée au sirop de vanille, aïoli et sarrasin	35.-
Œuf parfait, siphon à la crème d'estragon Tuile de pain et kaki confit	19.-

Le Bœuf

La fondue vigneronne de bœuf et frites maison 49.- pp

Min. 2 personnes - Suppl. viande de bœuf Fr. 9,90.- / Sauces : Cocktail - Ail - Curry - Tartare - Poivre

	Petite faim	Portion
Filet de bœuf, pommes frites maison	38.-	52.-
Filet de bœuf Rossini, jus corsé, pommes frites maison		59.-
Entrecôte parisienne, pommes frites maison	29.-	39.-
Faux-filet de bœuf tranché, beurre Trois Rois, pommes frites maison (cuisson bleue ou saignante)		48.-

Option : Petit bol de légumes du marché 9.-

Un beurre ou une sauce maison inclus(e)
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 cerises)		47,50

Plats Végétariens et Poissons

Turbot sauvage snacké *Crème Noilly Prat, topinambour*			49.-
Turbot sauvage snacké au caviar (≈ 10g) *Crème Noilly Prat, topinambour*			69.-
Rösti maison : Gruyère AOP, deux œufs au plat Pickles de légumes (suppl. jambon (CH) Fr. 5.-)	28.-	Raclette à la truffe	33.-
Gnocchi, crème de courge, noisettes et pecorino râpé			35.-

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
Souris d'agneau, jus d'agneau, gremolata à l'orange et pommes grenaille		47.-
Joue de porc braisée en cocotte, garniture grand-mère, croûtons et pommes grenaille		43.-
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.-
Gnocchi au beurre et pecorino râpé	15.-

Porc, bœuf et veau -
Suisse (CH), France (FR),
Allemagne (DE)
Agneau - (NZ)

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.