LE 3C

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer à nos collaborateurs.
To make your experience even better, we listen to your food allergies.
Please indicate them to our staff.

Sans gluten Gluten free Sans lactose Lactose free Végétarien Vegetarian
Végétalien Vegan

Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.

APERITIFS / APPETISERS

Viande séchée de la région et fromages
Local dried beef meat & cheeses
36

Assortiment à partager
Assortment to share
24
Malakoff de la cheffe au fromage d'alpage et gruyère
Pomme de terre farcie à la tombée de poireaux
Malakoff from the chef with alpine cheese & Gruyère
Potato stuffed with wilted leeks

Croûton de pain aux céréales au caviar d'artichaut
Blinis au saumon gravelax maison et crème aigre
Crouton of cereal bread with artichoke mash
Blinis with homemade gravlax salmon & sour cream

FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

Omble mariné à la betterave rouge, crème aigre et pickles d'oignon rouge
Marinated char in beetroot, sour cream & red onion pickles
32

Pâté en croute à la volaille et fruits secs, pousses de mesclun et vinaigrette au raisin
Poultry & dried fruit pâté en croute, mesclun sprouts & grape vinaigrette
22

Velouté de courge butternut et marrons, tartine de focaccia et copeaux de butternut
Butternut squash & chestnut soup, focaccia toast with butternut shavings
18

Salade mêlée, vinaigrette balsamique ou citron
Mixed salad, balsamic or lemon dressing
14

Salade mesclun, vinaigrette balsamique ou citron
Green salad, balsamic or lemon dressing
12

PATES ET VEGETARIEN / PASTA & VEGETARIAN

Spaghetti, penne, trofie artisanales fraîches à la sauce bolognaise ou tomate
Spaghetti, penne or fresh artisan trofie with Bolognese sauce or tomato sauce
24

LAC / LAKE

Filets de perches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
44

LES INCONTOURNABLES / THE CLASSIQUES

Tartare de bœuf aux condiments, pain grillé, frites du terroir et salade
Beef tartare with condiments, toast, country-style French fries & salad
160gr. 39 80gr. 25

Cheeseburger, oignons confits au balsamique et frites du terroir
Cheeseburger, candied onions with balsamic & country-style French fries
220gr. 38 110gr. 33

Burger, oignons confits au balsamique et frites du terroir
Beef burger, candied onions with balsamic & country-style French fries
220gr. 36 110gr. 32

Salade césar poulet grillé / crevettes / tofu soyeux
Caesar salad with grilled chicken / shrimps /silken tofu
Plat 32 Entrée 24

Club sandwich poulet et bacon / saumon fumé d'Ecosse / végétarien et frites du terroir
Club sandwich chicken & bacon / smoked salmon / vegetarian & country-style French fries
29

Supplément de lard Vaudois 15gr.
Vaudois bacon supplement 15gr.

GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheese-maker
5pcs. 20 3pcs. 12

Café Gourmand
Finger au chocolat / parfait glacé au marron / tartelette poire / sorbet poire
Delicacies
Chocolate finger / ice cream parfait with chestnuts / pear tartlet / Pear sorbet
20

Parfait glacé aux marrons et noisettes du Piémont
Ice cream parfait with chestnuts & hazelnuts from Piedmont
16

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

La Danemark / Denmark
Glaces vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes cristallisées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & crystallized almonds
14

Coupe café glacé / The iced coffee
Glaces moka, chantilly vanillée, streusel cacao et ristretto
Mocha ice cream, vanilla whipped cream, cocoa streusel & ristretto
14

Coupe de la Gruyère / Gruyère
Glace crème double de la Gruyère, sorbet cassis et brisure coque meringue
Gruyère double cream ice cream, blackcurrant sorbet & meringue shell crumble
14

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, la boule / ICE CREAM & SORBETS, one scoop
5

Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, caramel, noix de coco et crème acidulée
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut & sour cream

Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, abricot, passion, et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, apricot, passion fruit & mango