

LE 3C

FRAÎCHEUR & TRADITION STARTERS

- ● Tartare de truite parfumé au citron, 36
caviar Prunier
Lemon flavored trout tartare,
Prunier caviar
- Salade César du chef poulet 32
et / ou crevettes
Ceasar salad with shrimps
and / or chicken
- Trilogie de saumon du fumoir 30
de Moiry, blinis et citron
Salmon trilogy, blinis and lemon
- ● Niçoise de féra fumée, artichauts 29
Smoked fera salad, artichokes
- ● Burrata concassée et tomates 22
en couleur, basilic
Crushed burrata and colorful
tomatoes, basil

MENU ENFANTS CHILDREN MENU

25

Filets de perches meunières
ou steak haché maison
Meunière-style perch
or homemade steak

Garniture à choix parmi :
Pommes frites, pâtes ou légumes
Side dish:
French fries, pasta or vegetables

Dessert

LES INCONTOURNABLES THE CLASSICS

- 3C burger façon «Rossini» 45
de nos pâturages, pousses d'épinard
«Rossini» 3C burger from our
pastures, spinach shoots
- Cheeseburger suisse à la raclette, 33
frites du terroir
Swiss cheeseburger with raclette
cheese, country-style French fries
- Burger de bœuf suisse, 32
frites du terroir
Swiss beef burger,
country-style French fries
- Club sandwich, dinde ou saumon 29
fumés, frites du terroir
Club sandwich, smoked turkey
or salmon, French fries

VÉGÉTARIEN & PÂTES VEGETARIAN & PASTA

- ● « Petits farcis » de légumes 32
du soleil à la provençale
Stuffed vegetables à la provençale
- Tagliatelles rustiques 28
all'arrabbiata, basilic
Rustic tagliatelle all'arabiatta, basil
- Croustillants de chèvre frais, 24
légumes de saisons
Fresh goat cheese pastry,
seasonal vegetables

Nos viandes: Bœuf/veau Suisse & poulet France
Our meats: Beef/veal, Switzerland & chicken from France

Tous nos poissons sont issus de pêche durable
All of our fishes arise from sustainable fishing

Prix en francs suisses, TVA incluse
Prices in Swiss francs, VAT included

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

LE LÉMAN & LA MÉDITERRANÉE
LAKE GENEVA
& THE MEDITERRANEAN SEA

- Filets de perches 48
de notre pêcheur Patrice Brügger,
saladine & sauce tartare
Perch filets from our fisherman Patrice
Brügger, saladine & tartare sauce
- Loup de Méditerranée servi entier, 39
sauce safranée
Roasted Mediterranean sea bass,
saffron sauce
- Fritto misto de calamars et vongoles 34
« Verace », sauce pesto
Squids and “Verace” clams
fritto misto, pesto sauce

Selon arrivage / Depending on arrivals

LA FERME & LE BOUCHER
THE FARM & THE BUTCHER

- Côte de bœuf du pays rôtie 59
au beurre truffé, jus au romarin
Beef prime rib roasted
with truffle butter, rosemary juice
- Tartare de bœuf du boucher 38
condiments & pain grillé
Beef tartare, condiments and toasts
- Tajine de poulet fermier 29
aux épices douces, tomates
Chicken tajine with soft spices, tomatoes

LES GARNITURES SIDE DISHES

Une à choix parmi - One to choose among

- ● ● Frites du terroir
Country-style French fries
- ● ● Pommes de terre rôties
Roasted potatoes
- ● ● Légumes du maraîcher
Seasonal vegetables
- ● ● Ratatouille provençale
Provençale ratatouille
- ● ● Semoule aux épices douces
Semolina with sweet spices

MENU PLAISIR

PARTAGE & CONVIVIALITÉ TO SHARE

A PARTIR DE 2 PERSONNES FROM 2 PEOPLE

86/PERS

Burrata concassée et tomates en couleur, basilic ● ●
Crushed burrata served with tomatoes, basil

—
Tartare de truite parfumé au citron, caviar Prunier ● ●
Lemon flavored trout tartare, Prunier caviar

—
Fritto misto de calamars et vongoles «Verace », sauce pesto ●
Squids and “Verace” clams fritto misto, pesto sauce

—
Côte de bœuf du pays rôtie au beurre truffé, jus au romarin ●
Beef prime rib roasted with truffle butter, rosemary juice

—
Sacher onctueux au chocolat, chantilly
Smooth milk chocolate sacher, whipped cream

LE 3C

Au 3C, le Chef Lionel Rodriguez vous propose une cuisine aux douces saveurs méridionales.
On retrouve ainsi mois après mois dans chaque nouvelle carte les promesses du terroir et des saisons.
Grâce à nos menus «partage», la convivialité s'invitera au centre de votre table.

At the 3C, enjoy the southern Mediterranean flavored cuisine of Chef Lionel Rodriguez.
In each new menu, month after month, you will find the promises of the terroir and seasons.
With our sharing menus, conviviality will be at the center of your table.

ENTRÉES STARTERS

- Œuf fermier en cocotte, épinards et morilles 28
Farm egg in «cocotte», spinach and morels
- Asperges vertes, tapenade d'olives et parmesan 26
Green asparagus, olive's tapenade and parmesan cheese
- Pâté en croûte à la volaille de la Gruyère et au foie gras 25
Paté of poultry from "La Gruyère" with foie gras

PLATS MAIN COURSES

- Poitrine de veau laquée, pomme mousseline 38
Lacquered veal's breast, mashed potatoes
- Baudroie confite sublimée au fenouil, sauce safran 36
Candied monkfish sublimated with fennel, saffron sauce
- Risotto Carnaroli aux petits pois et fèves 29
Risotto Carnaroli with peas and fèves

PARTAGE & CONVIVIALITÉ TO SHARE

À PARTIR DE 2 PERSONNES
FROM 2 PEOPLE

56 / PERS

Pâté en croûte à la volaille de la Gruyère et au foie gras
Paté of poultry from "La Gruyère" with foie gras

Asperges vertes, tapenade d'olives et parmesan ●●
Green asparagus, olive's tapenade and parmesan cheese

Poitrine de veau laquée, pomme mousseline ●
Lacquered veal's breast, mashed potatoes

Gourmandises maison
Tropézienne citron, fruits rouges et fondant chocolat
Homemade delicacies
Lemon tropézienne, red fruits and chocolate fondant

GOURMANDISES DELICACIES

Café gourmand maison
Tropézienne citron, fruits rouges et fondant chocolat
Lemon tropézienne, red fruits and chocolate fondant
18

Tiramisu parfumé à la fraise et à la rhubarbe
Strawberry and rhubarb tiramisu
16

Duo de mangue et papaye infusé au thé sélection
Mango and papaya duet infused with the tea selection
●● 14

COCKTAILS

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer et citron vert 24

RUE D'ITALIE 49

Prosecco, crème et purée de framboise 24

SUNRISE 3C

Gin, liqueur de grenade, jus d'orange et ananas 20

SUNNY NEGRONI

Aperol, Martini rosé et Campari 18

SANS ALCOOL

SWISS MADE

Jus de raisin suisse, jus de citron vert
et sirop de sucre 18

SAN FRANCISCO

Jus d'orange, ananas, grenadine et citron vert 18

BIÈRES

Bière pression suisse 33 cl 8

Bière pression suisse 50 cl 13

« La blanche » suisse, Brasserie du Jorat 33 cl 11

« La blonde » suisse, Brasserie du Jorat 33 cl 11

« L'ambrée » suisse, Brasserie du Jorat 33 cl 11

Carlsberg, Danemark 33 cl 11

Peroni, Italie 33 cl 11



HÔTEL DES TROIS COURONNES
&
DESTINATION SPA

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

Rue d'Italie 49 - 1800 Vevey
Tél +41 (0) 21 923 32 00 - Fax +41 (0) 21 923 33 99
www.hoteltroiscouronnes.ch - info@hoteltroiscouronnes.ch