

## FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

Truite et omble fumés de Moiry, crème aigrette et blinis  
Smoked trout and char from Moiry, sour cream & blinis  
28

🍄 Fricassée de champignons, œuf poché et pain brioché  
Mushrooms fricassee, poached egg & brioche bread  
26

🍷🍷🍷 Salade Dolce Riviera  
(Artichaut, doucette, copeau de butternut grillé, pomme gala, graines torréfiées, noix, pickles de radis, vinaigrette à la pomme)  
Dolce Riviera salad  
(Artichoke, corn salad, grilled butternut, Gala apple, roasted seeds, walnuts, radish pickles, apple vinaigrette)  
22

🍄 Velouté de courge, tartine de chèvre aux noisettes et châtaignes  
Squash soup, goat cheese toast with hazelnuts & chestnuts  
16

🍷🍷🍷 Salade mêlée  
Vinaigrette balsamique ou citron  
Mixed salad  
Balsamic vinaigrette or lemon  
14

🍷🍷🍷 Salade verte  
Vinaigrette balsamique ou citron  
Green salad  
Balsamic vinaigrette or lemon  
12

## VEGETARIEN / VEGETARIAN

🍄 Raviolis maison à la courge butternut  
Homemade butternut squash ravioli  
24

🍷🍷🍷 Mille-feuilles de légumes racine et côte de blette, coulis de carotte, betterave et chips  
Millefeuilles of root vegetables and Swiss chard, carrot coulis, beetroot & crisps  
22

## LACS ET MER / LAKES & SEA

🍷 Poisson du lac selon arrivage (perche, féra, omble)  
Fish from the lake according to arrival (perch, féra, char)  
180gr. 52 130gr. 44

🍷 Filets de perches fraîches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte  
Fresh perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad  
180gr. 42 130gr. 34

🍷🍷 Pavé de saumon Suisse aux cotes de blettes, coulis d'algue et pomme de terre rôties  
Swiss salmon with Swiss chard, seaweed coulis & roasted potatoes  
42

## FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🍷 Côte de veau, gnocchis à la courge et choux de Bruxelles  
Veal chop, squash gnocchi & Brussels sprouts  
200gr. 64 130gr. 56

🍷 Filet de bœuf suisse grillé, pomme mousseline, carottes et panais  
Grilled Swiss beef tenderloin, mashed potatoes, carrots & parsnips  
200gr. 58 130gr. 50

🍷 Ballotine de poulet, sauce aux champignons, brocolis et pomme de terre grenailles  
Chicken ballotine, mushrooms, broccolis & shot potatoes  
200gr. 38 130gr. 30

Civet de cerf, spätzli maison, duo de choux rouge et de Bruxelles  
Venison stew, homemade spätzli, red cabbage & Brussels sprouts  
200gr. 38 130gr. 30

## LES INCONTOURNABLES / THE CLASSICS

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

Cheeseburger et frites du terroir  
Swiss cheeseburger & country-style French fries  
220gr. 38 110gr. 33

Burger et frites du terroir  
Swiss beef burger & country-style French fries  
220gr. 36 110gr. 32

Viande séchée de la région et fromages  
Assortment of local dried beef meat & cheeses  
34

Salade César poulet / crevettes / tofu  
Caesar salad with shrimps / chicken / tofu  
32

Club sandwich, dinde / saumon / végétarien et frites du terroir  
Club sandwich, turkey / smoked salmon / vegetarian & country-style French fries  
29

🍷🍷 Falafel de pois chiches et quinoa, sauce tzatziki  
Chickpeas & quinoa falafel, tzatziki sauce  
18

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

Le boeuf, le veau et la volaille proviennent de Suisse Beef, veal and poultry from Switzerland

## GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur Jacques Duttweiler

Cheeses from our cheese-maker Jacques Duttweiler

5pcs. 20 3pcs. 12

☞ Café gourmand

(Tartelette citron, choux au chocolat Gianduja, tiramisu exotique et noix de coco, sorbet pomme verte)

Delicacies

(Lemon tartlet, Gianduja chocolate choux pastry, exotic tiramisu & coconut, green apple sorbet)

18

☞☞ Coque chocolatée de griottes et framboises, crème légère à la vanille

Chocolate shell of morello cherries & raspberries, light vanilla cream

16

☞ Lait fouetté à la pistache et fraîcheur de baies sauvages

Whipped milk pistachio and freshness of wild berries

16

☞☞ Tiramisu aux fruits exotiques, noix de coco infusé au gingembre

Tiramisu with exotic fruits, coconut infused with ginger

16

☞ Poire pochée au citron et fruits des mendiants

Poached pear with lemon & mendiants fruits

16

### NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

☞☞ La Danemark / Denmark

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes cristallisées

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & crystallized almonds

14

☞☞ Meringue et crème double / Meringue and double cream

Glaces crème double, glace framboise, meringue de la Gruyère, framboises

Double cream ice cream, raspberry ice cream, Gruyere meringue, raspberries

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 double

Ice cream: Bourbon vanilla, moka, chocolate, pistachio, caramel, coconut & double cream

☞☞☞ Sorbets: citron jaune, citron vert, fraise, framboise et mangue

Sorbets: lemon, lime, strawberry, raspberry & mango

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

Carte servie de 12h00 à 13h30 et de 19h à 21h00

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 9.00 p.m.

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

# LE 3C

## INSPIRATION DU MARCHE MARKET INSPIRATION

Menu 3 plats

3 courses menu

80

Menu 2 plats

2 courses menu

66

Plat du jour

Main course

44

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.

Carte servie de 12h00 à 13h30 et de 19h à 21h00

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 9.00 p.m.