

# LE 3C

## INSPIRATION DU MARCHÉ MARKET INSPIRATION

Menu 4 plats  
4 courses menu  
95

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 18h30 à 21h30 du jeudi au lundi et de 12h00 à 13h30 le samedi et dimanche  
Carte served from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. Thursday to Monday and from 12 p.m. to 1.30 p.m. on Saturday and Sunday

## FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

🍷 Carpaccio de bœuf de nos monts, roquette et copeaux de Gruyère « Caramel »  
Beef carpaccio from our mountains, arugula and shavings of Gruyere « Caramel »  
39

🍷 Œuf fermier poché, caviar et blinis maison, sauce aneth  
Poached free-range egg, caviar and homemade blinis, dill sauce  
39

🍷 Burratina, tomates de Ligurie en couleur et sorbet basilic  
Burratina, colored Ligurian tomatoes and basil sorbet  
26

🍷🍷🍷 Salade estivale au quinoa du Moulin d'Yverdon, melon, sucrine, tomates et radis  
Summer salad with local quinoa, melon, sucrine, tomatoes and radishes  
22

🍷 Velouté glacé de concombre, tartine au chèvre frais de Forel et noisettes du Piémont  
Cold cream soup of cucumber, toast with fresh goat cheese from Forel and Piedmont hazelnuts  
18

## VEGETARIEN / VEGETARIAN

🍷 Gnocchi aux tomates de Ligurie, courgettes de Nice et olives taggiasche  
Gnocchi with Ligurian tomatoes, zucchini from Nice and taggiasche olives  
28

🍷🍷🍷 Aubergine farcie et coulis à la Provençale  
Stuffed eggplant and Provençal coulis  
26

Trofie « Pesto alla Genovese »  
Trofie « Pesto alla Genovese »  
24

## LACS ET MER / LAKES & SEA

Rouget « pêché à la ligne » à la niçoise, ratatouille de la Cheffe et tuile au lin  
Red mullet « angling », Chef's ratatouille and linen tile  
54

🍷 Poisson du lac selon arrivage  
Fish from the lake according to arrival  
180gr. 52 130gr. 44

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

🍷 Tartare de saumon alpin à la ciboulette, caviar d'artichaut violet et nuage de raifort  
Alpine salmon tartar with chives, purple artichoke and horseradish  
38

## FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🍷 Filet de bœuf Simmental, pommes de terre amandine et haricots plat, jus au romarin  
Simmental beef tenderloin, new potatoes and flat beans, rosemary  
62

🍷 Paillard de veau du Pays grillé et légumes d'été au citron de Menton  
Country grilled veal paillard and summer vegetables with lemon from Menton  
58

🍷 Tartare de bœuf de nos monts, jaune d'œuf fermier et truffe d'été transalpine  
Beef tartar from our mountains, free-range egg yolk and transalpine summer truffle  
54

🍷 Suprême de volaille de la Gruyère à la sauge, purée de pomme de terre et carottes glacées en croûte de persil  
Gruyere chicken breast with sage, mashed potatoes and glazed carrots in a parsley crust  
38

## 🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

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

### Café Gourmand

Tiramisu abricot au romarin / Marmelade de pêches et framboises confites / Marquise au chocolat noir / Sorbet fraise-basilic  
Delicacies  
Apricot tiramisu with rosemary / peach marmalade and candied raspberry / Dark chocolate marquise / Strawberry-basil sorbet  
18

Tartelette tiède au chocolat Guanaja et noix de Pécan, glace vanille  
Warm Guanaja chocolate and Pecan tartlet, vanilla ice cream  
16

Jardin de fraises Suisse, biscuit moelleux et sorbet citron  
Strawberries garden, soft biscuit and lemon sorbet  
16

Abricots rôtis au romarin façon tiramisu, glace amande  
Roasted apricots with rosemary tiramisu style, almond ice cream  
16

🍷 Fraîcheur de melon et pastèque, sorbet fraise-basilic  
Freshness of melon and watermelon, strawberry-basil sorbet  
16

Pêche pochée à la verveine, framboises confites et croustillant de noisettes du Piémont  
Poached peach with verbena, candied raspberries and crispy Piedmont hazelnuts  
16

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

🍷 Coupe Valaisanne / The Valais  
Sorbet abricot, glace amande, marmelade d'abricot, chantilly et amandes cristallisées  
Apricot sorbet, almond ice cream, apricot marmalade, whipped cream and crystallized almonds  
14

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

🍷 Coupe Romanoff / The Romanoff  
Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, chantilly et pistaches cristallisées  
Strawberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream and crystallized pistachios  
14

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

🍷 Glaces: vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, caramel, noix de coco, amande et crème double  
Ice cream: Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut, almond & double cream  
🍷 Sorbets: citron jaune, citron vert, fraise, framboise, abricot, fruit de la passion et mangue  
Sorbets: lemon, lime, strawberry, raspberry, apricot, passion fruit & mango

🍷 Sans gluten Gluten free 🍷 Sans lactose Lactose free 🍷 Végétarien Vegetarian 🍷 Végétalien Vegan  
Prix en francs suisses, tva incluse Prices in Swiss francs, vat included