

LE 3C

INSPIRATION DU MARCHE 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 moment
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 tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 18h30 à 21h30
Carte served every day from 12 p.m. to 1.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m.

FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

Truite fumée de Moiry, blinis, crème aigrette et caviar d'Aquitaine
Smoked trout from Moiry, blinis, sour cream & caviar from Aquitaine
34

🍄 Œuf suisse poché, fricassée de champignons et brioche
Mushrooms fricassee, poached egg & brioche bread
28

🍷 Terrine de gibier, mesclun et pain aux graines de courge
Game terrine, salad & squash seed bread
24

🍷🍄 Mousse de céleris boule aux légumes croquants
Celeri foam & crispy vegetables
24

🍷🍄🍷 Salade automnale
Lentilles du Jura à la moutarde, graines torrifiées, chou frisé, radis blanc et copeaux de betterave cible
Autumn salad
Lentils with mustard, roasted seeds, Kale, white radish, beetroot slice
22

🍄 Velouté de potimarron, tartine de chèvre au miel et graines de lin
Pumpkin soup, goat cheese toast with honey & flaxseed
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

🍄 Cannellonis aux champignons et ricotta, sauce au parmesan
Mushrooms et ricotta cheese cannellonis, parmesan sauce
32

🍄 La garniture sans la chasse
spätzli maison, choux rouge et de Bruxelles, marrons, pomme poêlée et jus aux airelles
Autumn garnish
homemade spätzli, red cabbage & Brussels sprouts, chestnut, pan-fried apple & cranberries juice
30

🍷🍄🍷 Chou-fleur rôti, sauce aux herbes et carottes, popcorn
Roasted cauliflower with carrots and herbal sauce, popcorn
28

LACS ET MER MEDITERRANEE / LAKES & MEDITERRANEAN SEA

🏠🍷 Cigales de Méditerranée, épinards, pâtissons et pommes de terre grenailles rôties
Mediterranean slipper lobster, spinach, squash melon, roasted shot potatoes
56

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

🍷 La bonite « al dente », endives à la ciboulette et panais
Skipjack “al dente”, endives with chives & parsnips
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

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🏠🍷 Filet de bœuf Suisse, butternut et cubes de pommes de terre glacés, jus au romarin
Swiss beef tenderloin, butternut & confit potatoes, rosemary juice
200gr. 66 130gr. 58

🏠 Médaillon de chevreuil, spätzli maison, choux rouge et de Bruxelles, marrons et jus aux airelles
Roe deer medallion, homemade spätzli, red cabbage & Brussels sprouts, chestnut & cranberries sauce
180gr. 54 130gr. 46

🏠🍷 Suprême de volaille fermière, butternut et cubes de pommes de terre glacés
Farm poultry breast, butternut & confit potatoes
44

Civet de cerf, spätzli maison, choux rouge et de Bruxelles
Deer stew, homemade spätzli, red cabbage & Brussels sprouts
180gr. 38 130gr. 30

🏠 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

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

Café Gourmand
Pomme poêlée au Calvados / mousse marron / sorbet mandarine / crémeux chocolat au lait et croustillant praliné
Delicacies
Pan-fried apple with Calvados / chestnut foam / mandarin sorbet / milk chocolate creamy and crispy praline
18

Tartelette chaude au chocolat au lait, sorbet framboise
Hot milk chocolate tartlet, raspberry sorbet
16

🍷 Parfait glacé aux vermicelles de marron et mandarine confite
Iced chestnut mousse, candied mandarin
16

Pomme Granny Smith poêlée au Calvados, mousse mascarpone vanillée
Pan-fried Granny Smith apple with Calvados, vanilla mascarpone foam
16

Poire pochée au citron et fruits des mendiants
Poached pear with lemon & mendiant fruits
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 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 et crème double
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut & double cream

🍷🌱🌿 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, mandarine, fruit de la passion et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, mandarin, 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