

LE 3C

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

🍷 Tourte de sanglier genevois au cognac, jus de gibier et pousses de mesclun
Genevese wild boar pie with cognac, wild game jus & mesclun sprouts
29

🍷 Œuf suisse parfait, fricassée et écume de champignons suisse bio, chips de parmesan
Poached Swiss egg, fricassee & foam of organic Swiss mushrooms, parmesan crisps
26

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

🌱 VEGETARIEN / VEGETARIAN

La garniture sans chasse
Spätzlis maison, choux rouges à la figue, coing caramélisé, marrons glacés, sphères de pommes de terre aux épices et choux de Bruxelles,
sirop aux airelles
Autumn garnish
Homemade spätzlis, red cabbage with figs, caramelized quince, candied chestnuts, crunchy potatoes with spices & Brussels sprouts,
cranberry syrup
28

🍷🍷🍷 Chou frisé farci aux légumes, julienne de poireaux frits, sauce parmentier
Kale stuffed with vegetables, julienne of fried leeks, parmentier juice
28

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 12h à 13h30 et de 19h à 22h

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.

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

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

LACS ET MER MEDITERRANEE / LAKES & MEDITERRANEAN SEA

🍷 Poisson du lac selon arrivage
Fish from the lake according to arrival
58

Maigre de Méditerranée poché au bouillon de champignons et raviolis artisanaux à la courge
Mediterranean meagre poached in mushroom broth & artisanal squash ravioli
48

🍷 Filets de perches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
46

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

Filet de bœuf suisse, purée de pommes de terre à la truffe noire, salsifis et cardon épineux de Genève glacés et jeunes pousses d'épinards, jus au romarin du jardin
Swiss beef tenderloin, black truffle mashed potatoes, glazed salsify and Geneva spiny cardoon & baby spinach, rosemary jus from the garden
66

Médailillon de chevreuil d'Autriche, spätzlis maison, chou rouge à la figue, coing caramélisé, marrons glacés, sphères de pommes de terre aux épices et chou de Bruxelles, jus aux airelles
Venison medallion from Austria, homemade spätzlis, red cabbage with figs, caramelized quince, candied chestnuts, crunchy potatoes with spices & Brussels sprouts, cranberry jus
48

🍷 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

🍷🍷🍷 Tartelette de poire pochée aux épices, crème vanille et sorbet poire
Pear tartlet poached with spices, vanilla cream & pear sorbet
16

Finger au chocolat Carupano 70% et figes poêlées au romarin
Carupano 70% chocolate finger & fried figs with rosemary
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

Coupe café glacé / The iced coffee
Glace 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, 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, cassis, mandarine, poire et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, blackcurrant, mandarin, pear & mango

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