

LE 3C

INSPIRATION DU MARCHÉ MARKET INSPIRATION

Menu 4 plats
4-course menu
95

Menu 3 plats
3-course menu
80

Menu 2 plats
2-course menu
66

Plat du jour
Main course
44

LES POTS-AU-FEU DE CÉCILE CÉCILE'S POTS-AU-FEU

👑👑 Pot-au-feu de bœuf et os à moelle, pommes de terre vapeur et légumes
Beef pot-au-feu with its marrow bone, steamed potatoes & vegetables
38

👑👑 Pot-au-feu fumé de poissons au cabillaud et au loup de mer, pommes de terre vapeur et légumes
Smoked pot-au-feu with cod and sea bass, steamed potatoes & vegetables
34

👑👑👑 « Pot-tofu » fumé, pommes de terre vapeur et légumes
Smoked "pot-tofu", steamed potatoes & vegetables
30

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 21h
Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. & from 7 p.m. to 9.00 p.m.

FRAÎCHEURS ET TRADITIONS / STARTERS

Truite et omble fumés de Moiry, crème aigrette au limequat fumé et blinis
Smoked trout & char from Moiry, sour cream with smoked limequat & blinis
32

👑👑 Crudo de loup de mer de Méditerranée aux agrumes, pousses de roquette et noisettes du Piémont
Sea bass raw with citrus fruits, arugula sprouts & Piedmont hazelnuts
28

Œuf cocotte fermier aux épinards et pain brioché
Farm egg casserole with spinach & brioche bread
24

👑👑👑 Salade hivernale
Betterave, carotte, trévis, graines torrifiées, endive, orange et vinaigrette moutarde à l'ancienne
Winter salad
Beetroot, carrot, treviso, roasted seeds, endive & orange, and old-fashioned mustard vinaigrette
22

👑👑 Velouté de brocolis et ricotta cuite
Broccoli & cooked ricotta soup
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

👑 Tortellini maison aux blettes et à la truffe noire, sauce parmesan
Homemade tortellini with chard & black truffle, parmesan sauce
32

👑👑👑 Chou frisé farci aux légumes et coulis de carottes aux épices
Stuffed Kale with vegetables & carrot coulis with spices
28


LACS ET MER / LAKES & SEA


👑 Poisson du lac selon arrivage
Fish from the lake upon arrival
180gr. 52 130gr. 44


👑 Cœur de cabillaud Skrei, purée de topinambour et crosnes, sauce à l'aneth
Skrei cod, mashed Jerusalem artichokes & Chinese artichokes, dill sauce
180gr. 44 130gr. 32

👑 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

 Souris d'agneau, carottes, oignons grelot et gratin de pommes de terre au bouillon
Lamb shank, carrots, baby onions & potatoes gratin in broth
46

 Poitrine de veau laquée, duo de céleris et polenta rustique
Lacquered veal breast, celery duo & rustic polenta
200gr. 44 130gr. 36

 Suprême de pintade rôti, pommes de terre confites et grillées au beurre, compotée de poireaux, sauce marsala
Roasted guinea fowl, potatoes confit & grilled in butter, leek compote, marsala sauce
38

LES INCONTOURNABLES / THE CLASSICS

 Tartare de bœuf aux condiments, toasts, frites du terroir et salade
Beef tartare with condiments, toasts, 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 façon César poulet / crevettes / tofu
Caesar salad style with shrimps / chicken / tofu
32

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

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




Le boeuf, le veau et la volaille proviennent de Suisse, l'agneau d'Irlande
Beef, veal & poultry from Switzerland, the lamb from Ireland


GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

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


Café gourmand

Cheese cake au citron, chiffonnade d'ananas et sorbet passion, dôme chocolat à l'orange, pomme façon Tatin
Delicacies
Lemon cheese cake, pineapple chiffonade & passion fruit sorbet, chocolate dome with orange, baked apples Tatin style
18

   Chiffonnade d'ananas aux épices exotiques, sorbet passion
Pineapple chiffonade with exotic spices & passion fruit sorbet
16

 Onctueux chocolat à l'orange, croustillant cacao à la fleur de sel
Smooth chocolate cake with orange, crunchy cocoa with salt flower
16


Pommes façon Tatin, sablé à la vanille et crème double de la Gruyère
Baked apples Tatin style, vanilla shortbread & double cream of Gruyère
16

 Choux à la ganache montée aux noisettes et citron jaune
Choux pastry with hazelnuts & lemon ganache
16

GLACES / 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
Glace crème double, glace framboise, meringue de la Gruyère, framboises
Double cream ice cream, raspberry ice cream, Gruyere meringue & raspberries
14

Coupe exotique / The exotic

Sorbet mangue, sorbet passion, mangue fraîche et biscuit noix de coco
Mango sorbet, passion fruit sorbet, fresh mango & coconut biscuit
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 creams: 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

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