

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

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Raviolis maison à la courge butternut
Homemade butternut squash ravioli
24

Mille-feuilles de légumes racines 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 d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
180gr. 42 130gr. 34

Saumon des Grisons rôti aux côtes de blettes, coulis d'algue et pommes de terre rôties
Salmon from Grisons with Swiss chard, seaweed coulis & roasted potatoes
180gr. 42 130gr. 34

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 pommes de terre grenaille
Chicken ballotine, mushrooms, broccolis & shot potatoes
200gr. 38 130gr. 30

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 / 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 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

Tartelette crémeuse à la pistache, chocolat fondant et pépites de brownies
Creamy pistachio tartlet, melting chocolate & brownies chips
16

🍷 Coque chocolatée de griottes et framboises, crème légère à la vanille
Chocolate shell of morello cherries & raspberries, light vanilla cream
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.