

## FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

- 🍷 Carpaccio de bœuf et déclinaison de radis  
Beef carpaccio and declination of radish  
28
- 🍷🌱 Œuf fermier mollet pané sur lit de salade frisée  
Breaded soft-boiled egg with curly salad  
22
- 🍷🌱🌱 Terrine de légumes, jeunes pousses et mayonnaise maison au safran  
Vegetables terrine, young shoots and homemade saffron mayonnaise  
20
- 🍷🌱 Velouté glacé d'asperges vertes, pain nordique au houmous et copeaux d'asperges  
Cold cream of green asparagus, Nordic bread with hummus and asparagus shavings  
18

## VEGETARIEN / VEGETARIAN

- 🌱 Linguine maison aux asperges vertes et morilles  
Homemade linguine with green asparagus and morels  
32
- 🍷🌱🌱 Jardin de légumes du printemps  
Petit pois, carottes jeunes, pois mange-tout et asperges blanches  
Spring vegetables garden  
Peas, baby carrots, snow peas and white asparagus  
28

## LACS ET MER / LAKES & SEA

- 🍷 Poisson du lac selon arrivage  
Fish from the lake according to arrival  
180gr. 52    130gr. 44
- 🍷 Loup de mer de Méditerranée grillé, purée de céleris, pois mange-tout et côte de blette rouge, jus aux coquillages  
Grilled Mediterranean Sea bass, celery puree, snow peas and red chard chop, shellfish juice  
46
- 🍷 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

- 🍷 Côte de veau Suisse, asperges blanches et pommes duchesse, sauce morilles  
Swiss veal chop, white asparagus and duchess potatoes, morels sauce  
200gr. 62    130gr. 56
- 🍷🍷 Souris d'agneau confite, purée de petit pois et pommes de terre grenaille farcies  
Lamb shank confit, mashed peas and stuffed new potatoes  
48
- 🍷🍷 Pigeon en deux cuissons, courgettes sous toutes ses formes et oignons nouveaux  
Double-cooked pigeon, zucchini in all its forms and spring onions  
46

## 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, poulet / saumon / végétarien et frites du terroir  
Club sandwich, chicken / smoked salmon / vegetarian & country-style French fries  
29

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

Le veau provient de Suisse, le pigeon de France et l'agneau d'Irlande.  
Veal from Switzerland, the pigeon from France and 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

Finger chocolat / écume d'amande, cerise et rhubarbe / tiramisu fraise et citron / sorbet framboise  
Delicacies  
Chocolate finger / almond foam, cherry and rhubarb / strawberry and lemon tiramisu / raspberry sorbet  
18

Mousse mascarpone à la fraise et citron, façon tiramisu  
Strawberry and lemon mascarpone mousse, tiramisu style  
16

🍷 Nuage de cerise et rhubarbe, glace crème acidulée  
Egg foam, candied cherry and rhubarb, yaourt ice cream  
16

🍷 Finger chocolat Guanaja, crème légère à la fève de Tonka  
Guanaja chocolate finger, light Tonka bean cream  
16

Baba au Rhum revisité à la vanille et fraîcheur de fruits rouges  
Rum baba revisited with vanilla and red berry freshness  
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

🍷 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 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

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

# 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 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.