

ENTRÉES / STARTERS & TAPAS

Caviar Oscietre Monarq, crème fraîche & blinis
50gr 150

🌿🌱🌿 Superfood salad

Salade composée de légumes, fruits de saison et œuf poché
Seasonal vegetable, fruit & poached egg
26

🌿🌱 Salade de tomates et Mozzarella
Tomato & Mozzarella salad
25

🌿 Crudo de sériole, radis et vinaigrette à l'estragon
Yellowtail crudo, radish & tarragon vinaigrette
24

🌿🌱 Poulpe à la galicienne
Galician octopus
20

🌿 Gaspacho
Gazpachio
18

Croquettes au jambon / poulet / végétarien
Croquettes with ham / chicken / vegetarian
16

Mezze

Tzatziki / Hummus / Babaganoush
16

🌿🌿 Artichaut en vinaigrette
Artichoke antipasti
16

🌱🌿 Avocado toast
Œuf poché et guacamole
Poached egg & guacamole
16

🌱 Bruschetta aux tomates et parmesan
Tomato & parmesan bruschetta
16

PLATS / MAINS

🌱 Filet de bœuf de nos monts *
Beef fillet from our mountains
68

🌿 Filet de turbot de l'Atlantique *
Turbot fillet from the Atlantic
65

🌿 Perches suisses d'élevage *
Swiss farmed perch
58

🌱 Suprême de volaille fermière *
Supreme of free-range poultry
49

🌿 Filet de bar de ligne d'Irlande *
Line caught Irish Seabass fillet
46

🌱 Raviolis intégrales de noisettes et truffe noire
Ravioli with hazelnut & black truffle
36

🌿🌿 Galette aux haricots rouges et curry, sauce tofu fumé et pignons
Red bean & curry galette, smoked tofu & pine nut sauce
32

🌿🌿 GARNITURES / SIDES

6

Pommes de terre vapeur
Steamed potatoes

Mesclun de saison
Seasonal green salad

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Frites
Fries

Croustillant de rösti
Crispy rösti

* 2 garnitures à choix / 2 sides to choose from

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

🌱 Tartare de bœuf aux condiments, pain grillé,
frites et salade
Beef tartare with condiments, toast, fries & salad
160gr 39 80gr 32

Burger de bœuf / poulet / végétan,
oignons croustillants et frites
Beef burger / chicken burger / beyond burger,
crispy onions & fries
35

Club sandwich saumon fumé d'Écosse Loch Fyne et frites
Scottish smoked salmon from Loch Fyne club sandwich & fries
32

Salade César poulet grillé / crevettes / avocat
Caesar salad with grilled chicken breast / prawns / avocado
plat / main 32 entrée / starter 24

Club sandwich poulet grillé /
végétarien aux légumes de saison et frites
Grilled chicken breast club sandwich /
vegetarian with seasonal vegetables & fries
29

Cœur de saumon gravlax maison,
sauce aigrette et blinis
Homemade gravlax salmon, sour cream & blinis
32

Viandes séchées de la région
Local dried meat
24

🌱 Fromages de la maison Duttweiler
Cheese selection from Duttweiler's house
24

Suppléments
lard / bacon 4 raclette 3

🌿 Sans gluten Gluten-free / 🌱 Sans lactose Lactose-free
🌱 Végétarien Vegetarian / 🌿 Végétalien Vegan

Le futur de la planète est dans votre assiette.
Il est urgent de contribuer à la protection du climat et de la biodiversité,
de soutenir les producteurs locaux respectueux de l'environnement et de participer
à la sensibilisation de la population. Nous compensons ainsi chaque plat
grâce à notre collaboration avec « I CHF pour le climat ».

The future of the planet is in your plate.
We urgently need to help protect the climate and biodiversity, support local producers
who respect the environment and help raise public awareness.
We offset every dish we serve thanks to our collaboration with "I CHF for the climate".



PROVENANCES / ORIGINS

VIANDES / MEATS

Boeuf : Suisse
Beef: Switzerland
Volailles : Suisse
Chicken: Switzerland
Porc : Suisse / Espagne
Pork: Switzerland / Spain

CÔTÉ TERRE / GROUND SIDE

Fruits et légumes : Léguriviera
Fruit & vegetables: Léguriviera

HUILE D'OLIVE / OLIVE OIL

Producteur artisanal « Meli Victorio »
Bronte-Etna-Sicile
Artisanal producer "Meli Victorio"
Bronte-Etna-Sicily

THÉ / TEA

Le T Fine Tea Trading company



POISSONS / FISH

Saumon, bar : Atlantique
Salmon, sea bass: Atlantic
Poulpe, turbot : Atlantique
Octopus, turbot: Atlantic
Crevettes : Vietman
Prawns: Vietman
Perches : Suisse
Perch: Switzerland
Caviar : Bulgarie
Caviar: Bulgaria

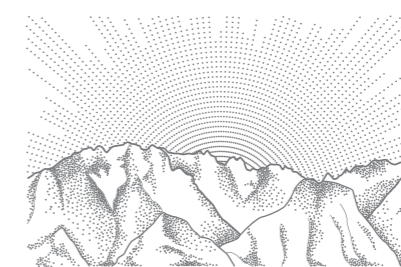
Tous nos poissons sont issus de la pêche durable.
All our fish come from sustainable fisheries.

MAÎTRE AFFINEUR / CHEESEMAKER

Duttweiler fromages, Thierrens
Duttweiler cheese, Thierrens

CAFÉ / COFFEE

Buondi « Organic »



Le3C

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 more enjoyable, we are aware of any
food allergies you may have. Please let our staff know.

Carte servie tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h.
Menu served every day from 12am to 2pm & from 7pm to 10pm.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus - Prices in Swiss francs, vat included