



Brasserie "Les Trois Rois"

Les mets de saison et les classiques

	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>
	<i>Petite faim</i>	
Os à moelle au four	13. -	
Escargots de Vallorbe 6p./12p.	10.50	21. -
Foie de veau à la Vénitienne	25. -	35. -
<i>Emincé avec oignon persil vin blanc noix de beurre</i>		
<i>Riz créole salade verte</i>		
Saucisse aux choux de la Boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		27.50
<i>Et papet vaudois</i>		
Saucisse à rôtir de la Boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
Saucisse à rôtir et atriaux de la Boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
<i>Tagliatelles salade verte</i>		
Boudin à l'échalote Rösti maison Purée de pommes Marrons		26. -
Rognons de veau à la moutarde de Meaux	21.50	28.50
<i>Riz créole salade verte</i>		
Penne bolognaise du chef	12.50	17.50
<i>Salade verte</i>		

Suggestion de vin ces prochains jours

Ecceterra Rouge 2018
Mourvèdre, cabernets, carignan
Pays d'Hérault IGP-Côtes du Ceressou
Vin biologique certifié
Clos Roca-Louis Aleman

Le verre 1dl

fr. 5.20

La bouteille 75cl

fr. 38.50