



## Brasserie "Les Trois Rois"

Pour les plats ci-dessous, veuillez prendre note que le prix est majoré de fr. 3. – si vous désirez remplacer la garniture proposée par des röstis maison. Merci de votre compréhension

### Les mets de saison et les classiques

	Petite faim	Portion
Gaspacho Andalou de Begonia Et ses garnitures	14.-	22.-
Os à moelle grillés au four	12. -	
Escargots de Vallorbe 6p./ 12p.	10.50	21.-
Carpaccio de poulpe Achard de julienne de légumes frais/ Huile d'Olive/ jus de citron	16.-	29.-
Roastbeef de Boeuf froid Pommes frites maison/ sauce tartare	21.50	26.50
Foie de veau à la vénitienne (émincé avec oignon/ persil/ vin blanc et noix de beurre) Riz créole et salade verte	25. -	35. –
Saucisse à rôtir de la boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
Saucisse à rôtir et atriaux (C. Freiburghaus)		22.50
Nouillettes au beurre, salade verte		
Rognons de veau à la moutarde de Meaux Riz créole, salade verte	21.50	28.50
Penne bolognaise du chef Salade verte	12.50	17.50



# Brasserie "Les Trois Rois"

## Les salades

	Entrée	Portion
Salade verte	5.50	10. -
Salade de crudités frais	11.50	16.50
Salade campagnarde Salade verte/ lard grillé/ croutons/ œuf dur/ tomates/ dés de Gruyère	13.50	20.50
Salade grecque Salade verte/ féta/ olives kalamata/ feuilles de vignes farciées/ concombres/ tomates/ tzatziki	14.50	22.50
Salade de chèvre salade verte/ chaire frais froid à la ciboulette et son pain frais grillé	14.50	22.50

Toutes nos salades sont servies avec une sauce françaises faite maison

## Nouveauté végétarienne

Polpette de légumes et tolu bio Rösti sans lard/ coulis de tomates fraîches	25.-
--	------

## Le coin des enfants

Penne, sauce bolognaise	12.50
Petit steak de bœuf (80 gr.) Frites, légume ou salade verte	18.50
Tranches de jambon de campagne et frites	12.50
Petit choix de légumes et frites	12.50

Ces 4 mets sont servis avec un sirop et une boule de glace à choix en des



# Brasserie "Les Trois Rois"

## Nos viandes rouges :

**Il est fameux et réputé, goûtez-le !**

**Tartare de bœuf CH coupé au couteau  
Toasts et beurre OU pommes frites maison  
(supplément de fr. 5. - pour les 2 garnitures)**

<b>120 gr.</b>	<b>150 gr.</b>	<b>200 gr.</b>
<b>25.-</b>	<b>28.50</b>	<b>33.50</b>

## LE BOEUF

**Pour accompagner nos viandes rouges, nous servons de pommes frites maison avec  
salade verte ou légumes frais**

Le steak nature		200 gr	28.50
	Petite faim	140 gr	22. -
Beurres maison à choix :			
Montagné (thym, romarin, marjolaine, etc...)			4.50
Café de Paris (estragon, échalote, etc...)			4.50
Marocain (échalote, harissa, cognac, etc...)			4.50
Sauce champignons			8.50
L'entrecôte Château (faux-filet), beurre montagné		200 gr	37.50
	Petite faim	140 gr	30.-
Le filet beurre montagné		200gr	45.-
	Petite faim	140 gr	34. -
L'entrecôte parisienne beurre café de Paris		250 gr	32.50
	Petite faim	200 gr	26.50
La bavette à l'échalote		200 gr	29. -
	Petite faim	140 gr	22.-

**Autres garnitures à choix: Rösti maison ( + 3fr)/ nouilles au beurre / riz créole**



## Brasserie "Les Trois Rois"

**Notre succès convivial (min. 2 personnes)  
(servi jusqu'à 21h30)**

### **Caquelon du vigneron**

**Une délicieuse viande de bœuf (200 gr.) que vous faites mijoter dans une sauce au vin rouge délicatement épicée.**

**Pommes frites maison à volonté et 5 sauces à choix.**

<b>Par personne fr.</b>	<b>38.50</b>
<b>Supplément de 100 gr. Fr.</b>	<b>5.50</b>

### **LE VEAU**

(Tous les mets sont préparés avec la noix plate)

Emincé zurichois Champignons,/ crème/ röstis au lard et Salade verte en entrée		45. -
	Petite faim	35 -
Emincé zurichois « authentique » Rösti maison/salade verte Avec viande et rognons de veau		37. -
	Petite faim	32. -
Escalope viennoise Nouilles au beurre, légumes frais ou Salade verte		38.50
	Petite faim	32.50

### **LE COCHON**

Filets mignons de porc aux champignons Frites maison/ légumes ou salade verte	33.50
--	-------

### **L'AGNEAU**

Souris braisée et son jus ( 25-20 min) Gratin dauphinois/ légumes du jour	28.50
--	-------



# Brasserie "Les Trois Rois"

## NOS RÖSTIS

Le Rösti Trois Rois Rösti maison au lard/ jambon de campagne/ 2 oeufs sur le plat	19.50
Le *Rösti au fromage Rösti maison / fromage au choix: - fromage à raclette - chèvre frais	16.50
Cornichon et petits oignons	
Les garnitures en supplément: Tranche de jambon de campagne	4.-
2 oeufs au plat	3.-
* Rösti avec lard ou sans lard	

## **Provenances de nos viandes**

Le bœuf : Suisse  
Le veau : Suisse  
Le porc : Suisse  
L'agneau : Suisse, Irlande  
Le poulet: Suisse, France

## **Provenance de nos produits**

### **Pommes de terre**

Nos frites et nos rösti sont issus de pommes de terre Agria cultivées à Mathod, chez la famille Marendaz. Tout le processus de fabrication est fait maison dans les règles de l'art.

Pommes frites: Cuisson double avec un premier bain à basse température afin de cuire le cœur de la frite puis la seconde cuisson à haute température apportée le croustillant.  
Chaque semaine, nos cuisines épluchent, coupent, cuisent et transforment 250 kg de pommes de terres, soit 1 tonne par mois.

### **Boucherie de Cour**

La saucisse à rôtir, les atriaux, la souris d'agneau et la bavette de boeuf sont élaborés et sélectionnés par Christian Freiburghaus de la Boucherie de Cous avec qui nous tissons un lien privilégié et d'amitié depuis des nombreuses années.



## Brasserie "Les Trois Rois"

### Nos desserts maison selon fabrication et choix de glaces

	Mini	Portion
Sablés à la raisinée	3.50	7 -
Flan caramel maison		6.-
Oranges d'Efisio	8.50	14.50
Oranges,/ zestes confis/ glace vanille et Grand Marnier		
Tartelette(s) au citron	3.50	7.-
Mousse au chocolat du chef	7.-	10.50
La tour infernale	8.-	12.-
Meringue/ glace vanille/ sauce chocolat chaude		
● Le coulis de framboise et glace vanille		6.50 ●
Le café glacé		
glace mocca/ express chaud/ crème double de Gruyères	8.50	12.50
Parfait mocca flambé devant vous		10.50
Sorbets arrosés (2 cl et 4 cl)	9.-	13.50

**Citron et vodka « le colonel »**  
**Citron et limoncello**  
**Vanille et whisky « le général »**  
**Abricot et abricotine Morand « le valaisan »**  
**Poire et williamine Morand**  
**Pomme et calvados « le normand »**  
**Pruneau et...pruneau**

**Choix de fromages**  
**Fr. 8.50**

