



LES TROIS COURONNES

Café - Restaurant

**Thon mi-cuit au citron vert, chutney de noix de coco et coriandre,
salade de pomme verte et concombre à la menthe**

Ravioli « maison » au citron confit

**Tagliata de bœuf à la rucola,
copeaux de grana et caponata**

Assortiment de desserts

Menu avec une entrée	77.–
Menu avec deux entrées	89.–

Salades et entrées

Salade verte	9.–
Salade mêlée	12.–
Crème froide de courgette et menthe	13.–
Fricassée de grenouilles aux herbes	22.–
Ragoût d'escargots à l'ail des ours	21.–
Thon mi-cuit au citron vert	23.–
Gingembre, chutney de noix de coco et coriandre, salade de pomme verte et concombre à la menthe.	

Plats estivaux

Carpaccio de bœuf	21.–	33.–
Burata sur son lit de roquette, Tomates cherry confites et tarallini.		25.–
Salade japonaise de magret de canard, gingembre, citron vert et coriandre.	21.–	33.–
Salade d'écrevisses, ananas frais et vinaigrette à l'orange.	21.–	33.–

Pâtes et risotto

Linguine aux vongoles	31.–
Risotto aux betteraves, lait de coco et rucola	25.–
Risotto noir, noix de saint-jacques au saté	32.–
Ravioli « maison » au citron confit	29.–

Poissons

Filets de perche meunière	34.–
Filet de loup de mer, beurre blanc aux agrumes.	42.–

Viandes

Émincé de poulet à l'Indienne	29.–
Entrecôte de cheval au beurre « maison »	33.–
Tagliata de bœuf à la rucola, copeaux de grana et caponata	43.–

Sans autre consommation, la carafe d'eau 3.–

Provenance des viandes et poissons

Bœuf Suisse – **Cheval** Canada – **Poulet** Hongrie – **Perche** Pologne
Canard Pologne – **Loup de mer** Grèce – **Grenouilles** Vietnam – **Thon** Philippines

En cas d'allergies alimentaires, merci d'en référer à notre personnel