



Trois Verres, Trois Lustres

Le chef Roberto Benvegnù vous propose la découverte d'un univers culinaire authentique et unique dans un lieu qui respire l'Italie.

Le savoir-faire méridional est à l'honneur dans votre assiette mais aussi au-dessus de vos têtes avec l'acquisition au printemps 2018 de trois lustres monumentaux. En verre Murano, conçus et fabriqués par l'Atelier Barovier & Toso, entreprise fondée en 1295 à Venise, soit 4 ans après la création de la Suisse.



L'Atelier fut à l'origine de la création du cristal de Murano (ou cristal de Venise) en 1450.

Le lustre central du restaurant, dénommé Venezia 1295, est composé de 12 bras de lumière en verre de Murano de couleur noire soufflé à la main. Les coupelles sont en cristal transparent.

Il fait un diamètre de 160 cm et une hauteur de 150 cm. Il s'agit d'une pièce unique, réalisée sur mesure pour le restaurant Les Trois Verres.

« SUGGESTIONS DE SAISON »

Burrata en « Caprese » tomate cœur de bœuf
olive taggiasche et basilic 24.-

Paccheri ou spaghetti fruits de mer 48.-

Ravioli de veau et sauge
sauce au foie gras et truffe noire d'été 48.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines, saumon : Norvège

Dorade : France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/ Sole : France/Lotte : France

Provenance des viandes : Poulet : France Suisse- Bœuf : Suisse – Allemagne - Irlande -

Porc Allemagne Suisse , Agneau :Irlande, France

Veau : Allemagne - France - Suisse / TVA à 7.7 %

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

Burrata en « Caprese » tomate cœur de bœuf
olive taggiasche et basilic

Tagliata de bœuf sur lit de roquette, Grana Padano
Pommes de terre frites

Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat

MENU « MURANO »

89.-

4 plats

Minimum pour deux personnes par table

Ceviche de dorade marinée au citron vert, riz de Venere et avocat

Ravioli « culurgiones sarde »
pesto de rucola, coulis de tomates cerises, pignons de pins toasté

Poitrine de porc en long cuisson, laqué au miel
Compote de fenouil et manioc

Mousse chocolat blanc, crumble, mangue et glace à la verveine

MENU DU CHEF

115.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegna vous propose un menu découverte autour de 6 plats emblématiques des Trois Verres. Une expérience culinaire au cœur de la cuisine italienne...

Le menu pourra être adapté en fonction de vos allergies ou intolérances alimentaires.

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines, saumon : Norvège

Dorade : France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/ Sole : France/Lotte : France

Provenance des viandes : Poulet : France Suisse- Bœuf : Suisse – Allemagne - Irlande -

Porc Allemagne Suisse , Agneau :Irlande, France

Veau : Allemagne - France - Suisse / TVA à 7.7 %

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	11.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres	18.-	26.-
Gaspacho de tomate, tartare de thon, sésame et quinoa	28.-	42.-
Vitello tonnato	26.-	38.-
Ceviche de dorade marinée au citron vert, riz de Venere et avocat	24.-	38.-
Burrata, jambon de Parme et artichauts	26.-	38.-
Tartare de bœuf à l'italienne, burrata, artichauts et truffe d'été	28.-	39.-
Planche burrata, bresaola, jambon de Parme, mortadella vitello tonnato, tomates, courgettes grillées, artichauts et olives (Minimum 2 personnes)		26.- (prix par personne)

PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / bolognese / carbonara (sans gluten sur demande)	26.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	35.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	29.-
Spaghetti aux vongoles, ail, persil et tomate cerises	38.-
Tagliolini courgettes, menthe et gambas	36.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe d'été	26.- 45.-
Ravioli « culurgiones sarde », pesto de rucola, coulis de tomates cerises, pignons de pins toasté	32.-
Risotto carnaroli à l'encre de seiche, julienne de seiche mariné et framboises	39.-

*Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.
Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Vietnam - Bangladesh
Thon : Philippines / Calamar : Vietnam - Espagne / Dorade : France
Provenance des viandes : Agneau : France / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*

PESCE

	Entrée	Plat
Pavé de thon snacké vinaigrette asiatique au sésame variation des tomates, salicorne et riz venere		39.-
Calamaretti et courgettes frites, mayonnaise à l'ail et épices douces	25.-	40.-
Filet de bar rôti, légumes verts, purée de pomme de terre au basilic Sauce méditerranée		46.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé Légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce vierge <i>Pour deux personnes (35-40 minutes d'attente)</i>		140.-

CARNE

Filet de bœuf grillé, sauce chimichurri, aubergines confites et patate douce		52.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano Pommes de terre frites		45.-
Poitrine de porc en long cuisson, laqué au miel Compote de fenouils et chips de manioc		36.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée avec roquette et tomates cerises		48.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1 kg) Panaché de légumes, pommes frites <i>Pour deux personnes</i>		170.-

SUPPLEMENTI

Bouquet de légumes à la vapeur ou cote des blettes à l'ail Purée de pommes de terre ou pommes de terre frites		9.-
Tagliolini, orecchiette ou risotto au grana padano ou safran		12.-

*Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.
Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Vietnam - Bangladesh
Thon : Philippines / Calamar : Vietnam - Espagne / Dorade : France
Provenance des viandes : Agneau : France / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*

DOLCE

Assiette de mini cannoli et ricotta	(la pièce)	3.-
« Affogato al café » (glace vanille, café chaud et meringue)		12.-
« Sgroppino » (prosecco et sorbet citron)		15.-
Coupe « Colonel » (vodka et sorbet citron)		18.-
Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat		14.-
Tarte citron meringué, fraises et amandes		16.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu', pannacotta fraise et mini cannolo à la ricotta</i>		14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille		15.-
Mousse chocolat blanc, crumble mangue et glace au verveine		16.-
Fruits rouges et glace panna		18.-
Millefeuille et fruits rouges		16.-
Tiramisu'		12.-
Assiette de fromages		18.-

GELATO & SORBETTI

Gelato : vanille, café, yaourt, cannelle, pistache, amarena

Sorbetti : fruits rouges, citron, passion, mangue, chocolat

Une boule	6.-
Deux boules	10.-
Trois boules	15.-

*Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.
Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Vietnam - Bangladesh
Thon : Philippines / Calamar : Vietnam - Espagne / Dorade : France
Provenance des viandes : Agneau : France / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*