



## Trois Verres, Trois Lustres

Le chef Roberto Benvegñù 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 »

Grande assiette de cru de poissons (sélection de cru de poissons du menu) 56.-

Paccheri aux fruits de mer (plateaux pour deux personnes) par pers. 45.-

Spaghetti aux vongole 38.-

Ravioli de veau et sauge  
sauce au foie gras et truffe d'été 52.-

Sole meunière ou grillé  
légumes et purée de pomme de terre 70.-

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

*Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines,; poulpe :Espagne-maroc*

*Dorade :France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne//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*

Caprese avec mozzarella de bufflonne

---

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 lait de coco et citron vert  
saladine de lentilles rouges, mangue, coriandre

---

Risotto carnaroli à la roquette, crème de citron et tartare de gambas

---

Filet d'agneau rôti aux herbes  
Compote de poivrons, crispy de patate douce et sauce chimichurri

---

Croquant noisette et chocolat, pop corn caramélisé

## MENU DU CHEF

120.-

*6 plats*

*Menu pour tous les convives de la table*

Notre chef Roberto Benvegno 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,; poulpe :Espagne-maroc*  
*Dorade :France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne//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	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana padano	15.-	
Caprese avec mozzarella de bufflonne	23.-	32.-
Salade César façon Les Trois Verres	18.-	26.-
Vitello tonnato	26.-	42.-
Gaspacho de tomates, tartare de thon, riz venere et julienne de concombre	26.-	42.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée laitue, pomme vert et « Bottarga » de mulet	29.-	45.-
Ceviche de dorade marinée au lait de coco et citron vert saladine de lentilles rouges, mangue, coriandre	25.-	42.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	39.-
Tartare de bœuf, classique et artichauts	23.-	38.-
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 / carbonara (sans gluten sur demande)	28.-
Spaghetti ou tagliolini bolognese	32.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	36.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	32.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciaie et truffe d'été	48.-
Linguine au pesto de basilic « Genovese »	35.-
Paccheri au ragout de veau et morilles	40.-
Risotto carnaroli à la roquette, crème de citron et tartare de gambas	39.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe uncinatum	28.- 48.-
Ravioli d'aubergines, tomates fraîches et burrata	38.-

*Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.  
Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Argentine  
Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne  
Provenance des viandes : Poulet : France/ Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne  
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*

## PESCE

	Entrée	Plat
Steak de thon façon teriyaki, tomates, algue wakame, riz venere et vinaigrette au sésame et soja		39.-
Calamaretti et courgettes frites, mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	40.-
Trilogie de poisson, légumes de saison et purée de pomme de terre au basilic Pesto de tomates séché (filet bar, gambas et poissons du moment)		48.-
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 d'agneau rôti aux herbes Compote de poivrons, crispy de patate douce et sauce chimichurri		39.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano Pommes de terre frites		48.-
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 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 : Argentine  
Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne  
Provenance des viandes : Poulet : France/ Suisse / 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.-
Verrine de Crème au café glacé		5.-
« Sgroppino » (prosecco et sorbet citron)		15.-
Coupe « Colonel » (vodka et sorbet citron)		18.-
Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat		14.-
Croquant café et noisettes, pop corn caramélisé et glace caramel		14.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu', pannacotta fraise et mini cannolo à la ricotta</i>		14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille		15.-
Millefeuille crème chantilly et fraises		15.-
Espuma au yaourt, mangue et amandes toasté		15.-
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 : Argentine  
Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne  
Provenance des viandes : Poulet : France/ Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne  
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*