



## 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 »

Œuf au plat, velouté de Grana Padano, bolets et truffe uncinatum	Entrée 36.- Plat 48.-
Risotto ou taglioni aux bolets	39.-
Risotto ou tagliolini à la truffe uncinatum	48.-
Ravioli de veau et sauge sauce au foie gras et truffe uncinatum	52.-

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

*Provenance des poissons : Bar : Grèce / Maroc - Gambas : Argentine / Philippine - Poulpe : Espagne / Maroc  
- Calamar : Espagne*

*Provenance des viandes : Poulet : France / Suisse - Bœuf : Suisse / Allemagne / France*

*Veau : Allemagne / France / Suisse - Chevreuil : Allemagne*

*TVA à 7.7 %*

# MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

*3 plats*

Crème de courge et petits « ravioli del Plin »

---

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

---

Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat

# MENU « PETIT NOËL »

89.-

*4 plats*

*Minimum pour deux personnes par table*

Carpaccio de Saint Jacques  
Topinambour, Fruits de la passion  
Crumble à la verveine

---

Ravioli aux bolets,  
Ail noir, Coulis au persil  
Velouté de Grana Padano

---

Joue de bœuf braisé et truffe uncinatum  
Courge rôtie, Mousseline de pommes de terre à la truffe

---

Croquant « gianduja »  
Pomme caramélisée  
Glace panna

# 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 / Philippine - Poulpe : Espagne / Maroc  
- Calamar : Espagne*

*Provenance des viandes : Poulet : France / Suisse - Bœuf : Suisse / Allemagne / France*

*Veau : Allemagne / France / Suisse - Chevreuil : Allemagne*

*TVA à 7.7 %*

## ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres	18.-	26.-
Vitello tonnato	26.-	45.-
Crème de courge et petits « ravioli del Plin »	19.-	32.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée, laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulot	29.-	45.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	39.-
Tartare de bœuf truffé, burrata, artichauts et perles de truffe noire	29.-	45.-
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato <i>(Minimum 2 personnes)</i>		26.- prix par personne

## PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / carbonara <i>(sans gluten sur demande)</i>	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", guanciale et truffe d'uncinatum	48.-
Spaghetti aux vongole	38.-
Paccheri au ragout de veau et radicchio	39.-
Risotto carnaroli au homard parfumé à l'orange et crème à l'ail noir	45.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano	28.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe uncinatum	48.-
Ravioli aux bolets, courge et velouté de Grana Padano	42.-

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

## PESCE

	Entrée	Plat
Saint Jacques et Escalope de foie gras poêlé, Courge et Rösti de pomme de terre, Jus réduit à la sauge		54.-
Calamaretti et courgettes frites, Mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	40.-
Filet de bar rôti, purée de pommes de terre, variation d'artichauts et topinambours, Pesto de tomates confites		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>		148.-

## CARNE

Entrecôte de chevreuil rôtie, Endive à l'orange, Compote de patate douces, Jus aux airelles et Spaetzli au beurre		56.-
Filet de bœuf « Rossini » <i>escalope de foie gras poêlé et sauce à la truffe uncinatum</i> Légumes de saison et Mousseline de pommes de terre truffée		70.-
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		56.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1 kg) Panaché de légumes, Pommes frites <i>Pour deux personnes</i>		195.-

## SUPPLEMENTI

Bouquet de légumes à la vapeur Purée de pommes de terre ou pommes de terre frites		10.-
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 - Calamar : Vietnam / Espagne*  
*Provenance des viandes : Poulet : France / Suisse - Bœuf : Suisse / Allemagne*  
*Veau : France / Allemagne / Suisse - Canard : France / 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.-
Cheesecake revisité à la mangue et glace verveine		15.-
Croquant gianduja, pommes caramélisées, glace panna		15.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu', panna cotta fraise et mini cannoli à la ricotta</i>		14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille		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 - Calamar : Vietnam / Espagne  
Provenance des viandes : Poulet : France / Suisse - Bœuf : Suisse / Allemagne  
Veau : France / Allemagne / Suisse - Canard : France / TVA à 7.7 %*