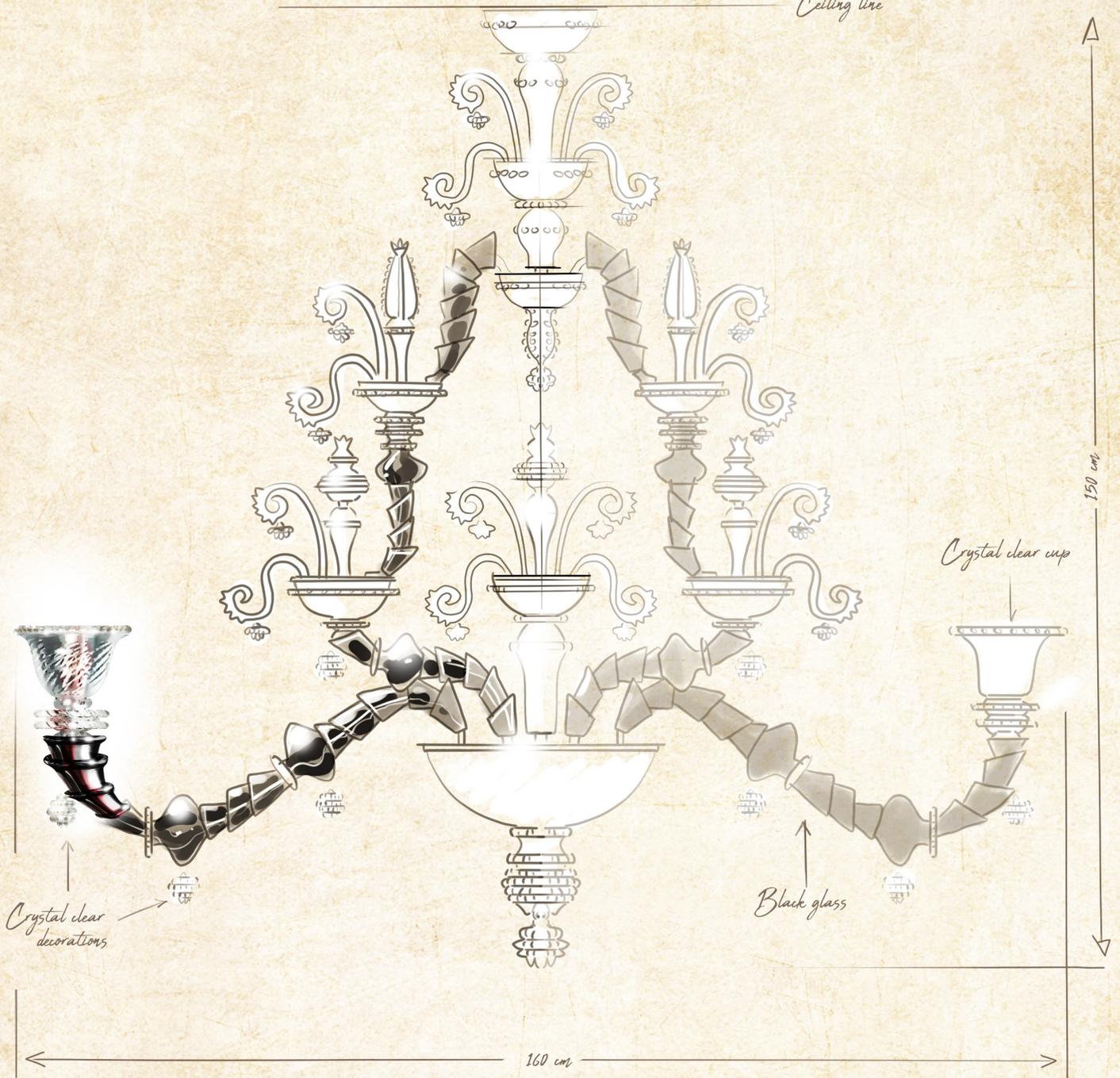


Ceiling line



Trois Verres, Trois Lustres

Notre chef Daniele Piccinini et notre directeur Angelo Ruggeri vous proposent 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.

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

Velouté de courge et ses graines toastées, ravioli del plin à la courge

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

Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet au chocolat

MENU MURANO

89.-

4 plats

Minimum pour deux personnes par table

Carpaccio de gambero rosso, tzatziki, crumble au fenouil, sauce citronette à la camomille

Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, truffe noire de saison

Suprême de pintade cuisson basse température, champignons des bois sautés, jus corsé à la grenade

Tartelette revisitée à la pomme caramélisée, crème à la vanille, biscuit à la cannelle

MENU DU CHEF

120.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Daniele Piccinini 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.

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Velouté de courge et ses graines toastées, ravioli del plin à la courge	19.-	
Vitello tonnato	26.-	45.-
Calamaretti frits et tempura de courgettes, mayonnaise maison au raifort	25.-	
Carpaccio de gamberro rosso, tzatziki, crumble au fenouil, sauce citronette à la camomille	36.-	58.-
Jambon cru Ibérique, pane con pomodoro	29.-	
Cromesquis d'effiloché de bœuf, abricots confits, chutney de tomate, cresson	26.-	
Burrata crémeuse, jambon cru de Parme, figues	28.-	36.-
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato (Minimum 2 personnes)	28.- <i>par personne</i>	

PASTE & RISOTTI

Spaghetti "Cacio e pepe"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe de saison	45.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	32.-
Paccheri au ragoût de veau et cime di rapa	36.-
Penne à la carbonara	29.-
Ravioli farcis à la courge, radicchio braisés, velouté de Grana Padano, jus corsé à la réglisse	32.-
Tagliolini au citron, cipollotto, tartare de gambas, "pain croquant" des Pouilles	36.-
Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit	32.-
Supplément truffe noire de saison	48.-
Risotto carnaroli aux herbes fines, tartare de bœuf coupé au couteau, castelmagno râpé	34.-
Risotto carnaroli à la milanaise et Grana Padano	28.-
Supplément truffe noire de saison	48.-
Tagliolini ou risotto à la truffe noire de saison	48.-

PESCE

Calamaretti frits et tempura de courgettes, mayonnaise maison au raifort	42.-
Filet de turbot snacké, déclinaison d'artichauts, beurre blanc à la vanille	49.-
Seiche d'Italie à la plancha, écrasé de pommes de terre au citron, pakchoï, sauce vierge	42.-
Poulpe rôti, houmous de pois chiches, guanciale fondant, sauce au sésame toasté	45.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé, légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce vierge (Pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)	138.-

CARNE

Suprême de pintade cuisson basse température, champignons des bois sautés, jus corsé à la grenade	45.-
Filet mignon de porc de « Jussy » confit en cuisson lente, compote de courge au paprika, côtes de bettes sautées, sauce aux bolets	42.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, frites country	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises	54.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1.2 kg) Panaché de légumes sautées, frites country (Pour deux personnes)	178.-

CONTORNI

Bouquet de légumes à la vapeur	10.-
Purée de pommes de terre	10.-
Frites de pommes de terre	10.-
Tagliolini ou orecchiette	12.-
Risotto au Grana Padano, safran ou à la tomate	12.-

DOLCI

Assiette de fromages affinés	18.-
Mini cannoli sicilien à ricotta (la pièce)	3.50
Tiramisu	14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille (15 minutes de préparation)	16.-
Tartelette revisitée à la pomme caramélisée, crème à la vanille, biscuit à la cannelle	14.-
Figues légèrement sautées et parfumées à la menthe, crémeux au chocolat noir et son sorbet	15.-
Cannolo sicilienne à la ricotta, sorbet à la pistache	12.-
Café gourmand – Mini cannolo sicilien, panna cotta aux fruits rouges, tiramisu	15.-
Affogato al caffè	15.-
Sgroppino – sorbet au citron et prosecco	15.-
Coupe Colonel – sorbet citron et vodka Belvedere	18.-

GELATI & SORBETTI

Gelati : Café, noisette, stracciatella, vanille, amarena

Sorbetti : Chocolat, passion, citron, fruits rouges, figue

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

Provenance des poissons: **Bar** : Grèce, Maroc - **Gambas** : Argentine, Philippines – **Poulpe** : Espagne, Maroc - **Calamar** : Espagne

Provenance des viandes : **Poulet** : Suisse, France - **Bœuf** : Suisse, France – **Veau** : Suisse, France

DIGESTIFS

GRAPPA / EAU DE VIE

Grappa Barricata Franciacorta - 40°	14.-
Grappa Bianca Nardini - 50°	14.-
Grappa Barricata Nardini - 50°	15.-
Williamine Morand - 43°	16.-
Abricotine - 43°	16.-
Grappa Tignanello - 42°	20.-
Grappa di Bolgheri Sassicaia - 40°	25.-
Eligo dell'Ornellaia - 42°	25.-
Berta Tre Soli -Tre 43°	25.-

LIQUEUR

Limoncello Costiera Calabria - 25°	12.-
Amaro Averna - 29°	12.-
Amaro Montenegro - 23°	12.-
Vecchio Amaro del Capo - 35°	12.-
Branca Menta - 35°	12.-
Fernet Branca - 35°	12.-
Cynar - 16.5°	12.-
Amaretto Disaronno - 28°	12.-
Jägermeister - 35°	12.-
Sambuca - 40°	12.-
Get 27 - 21°	12.-
Chartreuse jaune - 43°	20.-
Ricard - 45°	12.-
Bailey's - 17°	14.-
Grand Marnier - 40°	18.-
Cointreau - 40°	18.-

VODKA

Belvedere - 40°	18.-
Absolut - 40°	15.-
Beluga - 40°	28.-

TEQUILA

Don Julio Reposado - 38°	15.-
--------------------------	------

Don Julio Blanco - 38°	15.-
Patron Silver - 40°	15.-

GIN

Gordon's - 37.5°	14.-
Hendrick's - 41.4°	18.-
Tanqueray - 43.1°	18.-
Gin Mare - 42.7°	16.-
Sipsmith - 41.6°	20.-
Malfy Limone, Arrancia, Rosa- 41°	18.-

RHUM / BRANDY

Zacapa 23 - 40°	24.-
Havana 7 - 40°	16.-
Havana 3 - 40°	14.-
Diplomatico - 40°	24.-
Diplomatico Ambassador - 40°	36.-
Davidoff XO - 40°	45.-
Hennessy Cognac - 40°	20.-
De Castelfort Armagnac - 40°	18.-

WHISKY / SCOTCH

Red Label - 40°	16.-
Black Label 12 - 40°	20.-
Blue Label - 40°	38.-
Oban 14 - 43°	24.-
Macallan 12 - 40°	20.-
Hibiki Japanese Harmony - 43°	28.-
Monkey Shoulder - 40°	16.-
Ballantine's - 40°	18.-
Jack Daniel's - 40°	18.-
Jameson - 40°	16.-
Lagavulin 16 - 43°	18.-
Glenkinchie 12 - 43°	42.-
Glenfiddich 21 - 40°	38.-

Tous nos prix sont en chf, TVA (8.1%) et service inclus.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

BOISSONS

Boissons chaudes

Ristretto, espresso, café		4.80
Capuccino, renversé		5.50
Thé, infusion		6.-

Softs

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	50cl	6.-
Thé froid pêche ou citron *	33cl	6.-
Schweppes tonic	25cl	6.-
Bitter rouge	10cl	6.-
Crodino	17.5cl	6.-
Jus d'orange, ananas, pêche, pommes	25cl	5.-
Sirop à la menthe à la grenadine ou à la menthe *	30cl	3.-

Bières

Moretti	30cl	6.50.-
Moretti	50cl	9.-
Baladin Nazionale	33cl	9.-
Baladin Isac	33cl	9.-

Eaux

Eau plate Panna *	50cl	6.-
Eau pétillante San Pellegrino	50cl	6.-
Eau plate Panna	75cl	9.-
Eau pétillante San Pellegrino	75cl	9.-

→ Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole *