

FORMULES MIDI (lundi-vendredi)

FORMULE « Grande Faim » 25

Salade verte ou Soupe

Galette 3 ingrédients au choix :

Jambon / Volaille Halal / Gruyère doux / Œuf / Tomate / Oignons au cidre / Champignons / Epinards / Courgette

Crêpe sucrée au choix

Beurre, sucre / Citron / Confiture (selon saison) / Caramel maison, amandes / Chocolat maison, amandes

Café / Thé (+CHF 2)

FORMULE « Petite Faim » 19

Salade verte ou Soupe

Galette 3 ingrédients au choix :

Jambon / Volaille Halal / Gruyère doux / Œuf / Tomate / Oignons au cidre / Champignons / Epinards / Courgette

Café / Thé (+CHF 2)

FORMULE ENFANT (< 12 ans) 13

Galette 2 ingrédients au choix :

Jambon / Gruyère doux / Œuf

Crêpe sucrée au choix

Beurre, sucre / Confiture (selon saison) / Nutella

Sirop au choix

SALADES (lundi-vendredi)

Petite salade verte 7

Salade César 21

Salade iceberg, filets de poulet grillés, lamelles de parmesan, tomate

Salade Genevoise 21

Lardons, croûtons, œuf dur, gruyère doux, salade verte, concombre, tomate

Salade Norvégienne 22

Saumon fumé, roquette, salade verte, œuf dur, avocat, câpres, crème fouettée aux herbes

SOUPES

Soupe de saison 9

Chaud ou froid, végétarienne ou protéinée, selon la météo et l'humeur de la patronne !

PLANCHETTES

Planchette Sierre 20

Charcuteries assorties, fromages assortis, pickles

FORMULES & ENTREES

GALETTES (farine de sarrasin)

Gruyère doux	14
Complète	18
<i>Gruyère doux, jambon / volaille Halal, œuf, salade verte et vinaigrette</i>	
Super complète	20
<i>Complète + un ingrédient au choix : oignons au cidre / champignons natures ou à la crème / épinards natures / tomate / courgette, salade verte et vinaigrette</i>	
Auckland	20
<i>Fromage de brebis, confiture de figues, noix, salade verte et vinaigrette</i>	
Freiburg	21
<i>Champignons à la crème, lardons grillés, coulis de tomates, salade verte et vinaigrette</i>	
Bourg-en-Bresse	21
<i>Emincé de volaille sauce soubise, oignons au cidre, gruyère doux, salade verte et vinaigrette</i>	
Saint-Cergue	22
<i>Gruyère doux, tomme vaudoise, jambon cru, oignons au cidre, salade verte et vinaigrette</i>	
Grindelwald	23
<i>Viande séchée, gruyère doux, coulis de tomates, oignons au cidre, œuf miroir, salade verte et vinaigrette</i>	
Oslo	23
<i>Saumon fumé, oignon blanc, tomate, crème fouettée aux herbes, câpres, citron, roquette, salade verte et vinaigrette</i>	
Limoges	24
<i>Fromage de chèvre, jambon cru, coulis de tomates, figues séchées, noix, roquette, salade verte et vinaigrette</i>	

CRÊPES (farine de froment)

Beurre, sucre, Chantilly	7
Sucre, cannelle ou citron, Chantilly	8
Confiture (selon saison), Chantilly	8
Ovo-Crunchy ou Nutella, Chantilly	11
Miel de montagne, amandes effilées, Chantilly	11
Chocolat maison, amandes effilées, Chantilly	12
Caramel maison, amandes effilées, Chantilly	12
Pommes enrobées au caramel, caramel maison, Chantilly	14
Banane, chocolat maison, Chantilly	14
Luins	14
<i>Compote de pommes, sucre, cannelle, Chantilly</i>	
Ajaccio	15
<i>Crème de marrons, glace vanille, Chantilly</i>	
Brest	15
<i>« Suzette flambée » (orange, Grand Marnier)</i>	
La Habana	16
<i>Ananas caramélisé, rhum Havana Club, glace vanille, Chantilly</i>	
Altdorf	17
<i>Pomme pochée, sorbet de pommes et glace vanille, raisinée de pommes, Chantilly</i>	
Orléans	17
<i>Caramel maison, chocolat maison, amandes effilées, glace vanille, Chantilly</i>	

GALETTES & CREPES

BIERES « Brasserie des Murailles »		25-50cl
La Pils (blonde)	4.5-8	
La Pieuse (blanche) - été	5-9	
La Sorcière (ambrée) - hiver	5.5-10	
CIDRES		
Brut / fruité / doux	7-29	
<i>Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)</i>		
Royal GuilleVIC Prestige Label Rouge	6-27	
<i>Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)</i>		
Pulpfusion (cidre/chasselas)	6-27	
<i>Les Peres Fruit 'Art, Luins (CH)</i>		
Brut Sicer'Art	7-29	
<i>Les Peres Fruit 'Art, Luins (CH)</i>		
Sec La Huppe	7-29	
<i>Grosse Pierre, Oppens (CH)</i>		
Brut Le Torcol	7-29	
<i>Grosse Pierre, Oppens (CH)</i>		
Doux (Trésor d'automne)	7-29	
<i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>		
Doux rosé	7-29	
<i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>		
Brut de Châtaigne	6-27	
<i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>		
APERITIFS		4cl
Martini Rouge, Martini Blanc, Campari	7	
SPIRITUEUX		4cl
Calvados, Grand Marnier	12	
Gin, Vodka, Rhum, Whisky Blended	13	
Rhum (Havana Club Selection, Zacapa No. 23 Gran Reserva)	17	
Whisky Single Malt	18	

ALCOOLS

COCKTAILS

APERO

Kir Breton	10
<i>Cidre brut, liqueur de cassis</i>	

Hugo	12
<i>Prosecco, liqueur de sureau, feuilles de menthe</i>	

Aperol / Campari Spritz	12
<i>Prosecco / Cidre, Aperol / Campari, tranche d'orange</i>	

CLASSIQUES

Caïpirinha	15
<i>Cachaça, jus de citron, cassonade</i>	

Margarita	15
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron, sel</i>	

Mojito	15
<i>Rhum, citron, feuilles de menthe, cassonade, soda</i>	

Cosmopolitan	16
<i>Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberries</i>	

Negroni	16
<i>Gin, Martini rouge, Campari, zestes d'orange</i>	

Old Cuban	16
<i>Rhum, Prosecco, jus de citron, cassonade, feuilles de menthe</i>	

Old Fashioned	15
<i>Bourbon, zeste d'orange, cassonade</i>	

Sex on the Beach	16
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberries</i>	

Long Island Ice Tea	17
<i>Tequila, vodka, gin, rhum blanc, jus de citron vert, Coca-cola</i>	

ICONIQUES

Whisky Sour	17
<i>Whisky, jus de citron vert, cassonade</i>	

Desert Sunrise	17
<i>Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine</i>	

Canal Street Daisy	17
<i>Whisky, jus de citron, jus d'orange, soda, tranche d'orange</i>	

..... CHAUDES

Ristretto, Espresso, Café	3.8
Cappuccino, Renversé, Café Viennois	5
Chocolat chaud	5
Chocolat chaud maison, Chocolat Viennois	6
Thé	4.5
Vin chaud (hiver)	6
 AU VERRE	 3dl
Jus de pomme	5
Thé maison (froid / chaud)	5
Sirops divers	3.5
Eau minérale (plate, gazeuse)	2.5
 EN BOUTEILLE	
Coca-Cola (normal, zéro)	5.5
Thé froid Fuse Tea (Lemon, Peach)	5.5
Tonic Water Alpiness	5.5
Jus Michel (orange, ananas, abricot)	6
Bière La Valaisanne (sans alcool)	7
Eau minérale Arkina 5dl	5.5
Eau minérale Arkina 1l	9.5
Fizzy citron / mandarine	6

..... EN DOUCEUR

Thé froid maison <i>Gingembre, citron, miel, feuilles de menthe</i>	5
Fredo Cappuccino	6
Macha Latte glacé / chaud	7
Chai Latte glacé / chaud <i>Lait végétal</i>	7
Jus d'oranges pressées 3dl <i>Avec gingembre +CHF 0.5</i>	7
Smoothie <i>Fruits rouges</i>	10
Café frappé <i>Glace café, espresso</i>	10
Milk Shake <i>Banane / fraises, glace vanille, lait</i>	10

BOISSONS

Allergies

Si vous souffrez d'allergies à l'un des produits suivants, le personnel se tient à votre disposition pour vous guider dans notre carte et identifier les mets qui ne pourront pas vous convenir :

gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, graines de soja, lait (et lactose), fruits à coque (noix), céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques

Origine des produits

Viande : *Suisse (poulet), Suisse (porc), Suisse (bœuf), France (volaille Halal)*

Poisson : *Royaume-Uni (saumon)*

Producteurs Locaux / Artisanaux

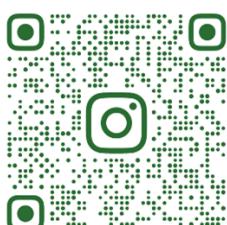
Farine : *Minoterie Corouge, Réguiny, Bretagne (F)*

Fromage de brebis : *Ferme de Praz-Romond, Puidoux (VD)*

Jus de pomme, raisinée de pomme : *Les Pères Fruit'Art, Luins (VD)*

Oignons au cidre : *Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)*

Suivez-nous !



@LES3PALETTES



Les3palettes@gmail.com

www.les3palettes.ch

INFORMATIONS