

MENUS

FORMULES MIDI (lundi - vendredi)

FORMULE « Grande Faim »

24

Petite salade verte ou Soupe

Galette 3 ingrédients au choix :

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

Crêpe sucrée au choix

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

Café / Thé (+CHF 2)

FORMULE « Petite Faim »

18

Petite salade verte ou Soupe

Galette 3 ingrédients au choix :

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

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 / Ovo-Crunchy

Sirop au choix

GALETTES

Farine de sarrasin

CLASSIQUES

Budget <i>Camembert, tomate</i>	9.9
Gruyère doux	11
Jambon / Volaille Halal	11
Œuf® <i>Miroir ou brouillé</i>	11
Complète <i>Gruyère doux, jambon / volaille Halal, œuf®</i>	16
Super complète <i>Complète + un ingrédient au choix : oignons au cidre® / champignons naturels ou à la crème / épinards naturels ou à la crème / tomate</i>	18

GOURMET

Auckland <i>Fromage de brebis®, confiture de figes, figes rôties au miel, salade verte et vinaigrette</i>	18
Freiburg <i>Champignons à la crème, lardons grillés, coulis de tomates, salade verte et vinaigrette</i>	19
Bourg-en-Bresse <i>Emincé de volaille sauce soubise, oignons au cidre®, salade verte et vinaigrette</i>	20
Saint-Cergue <i>Gruyère doux, tomme vaudoise, jambon cru, oignons au cidre®, salade verte et vinaigrette</i>	20
Brooklyn <i>Epinards à la crème, carotte râpée, courgette grillée, Roquefort</i>	18
Grindelwald <i>Viande séchée, gruyère doux, coulis de tomates, oignons au cidre®, œuf® miroir, salade verte et vinaigrette</i>	22
Oslo <i>Saumon fumé, oignon blanc, tomate, crème fouettée aux herbes, câpres, citron, roquette, salade verte et vinaigrette</i>	22
Limoges <i>Fromage de chèvre®, jambon cru, coulis de tomates, figes rôties au miel, noix, salade verte et vinaigrette</i>	23
Evolène <i>Fromage Raclette, pomme de terre vapeur, saucisson, cornichons, petits oignons, petits maïs, salade verte et vinaigrette</i>	23
Los Angeles <i>Burger de bœuf, œuf® miroir, fromage, oignons blancs, tomate, salade verte, sauce maison</i>	24



CRÊPES

Farine de froment

CRÊPES SUCRÉES

Beurre, sucre	7
Sucre, cannelle	8
Sucre, citron	8
Confiture (selon saison)	9
Ovo-Crunchy / Nutella	9
Chocolat maison, amandes effilées	11
Miel de montagne, amandes effilées	11
Caramel maison, amandes effilées	11
Pommes[®] enrobées au caramel, caramel maison	13
Banane, chocolat maison	13
Luins <i>Compote de pommes, sucre, cannelle, chantilly</i>	12
Ajaccio <i>Crème de marrons, glace vanille, chantilly</i>	14
Brest <i>Suzette Flambée (orange, Grand Marnier)</i>	15
La Habana <i>Ananas caramélisé, rhum Havana Club, glace vanille</i>	16
Altdorf <i>Pomme caramélisée[®], sorbet de pommes et glace vanille, raisinée de pommes[®]</i>	16
Orléans <i>Caramel maison, chocolat maison, amandes effilées, glace vanille, chantilly</i>	16

SALADES & SOUPES

SALADES

Petite salade verte	7
Salade mêlée <i>Salade verte, tomate, carotte, concombre, oignon blanc, olives, œuf dur</i>	9
Salade Grecque <i>Tomate, concombre, oignon rouge, poivron vert, feta, olives</i>	15
Salade colorée de lentilles <i>Lentilles vertes, oignons rouges, champignons de Paris, céleri branche, endive, pépins de courge, radis, tomate (lardons : + CHF 2)</i>	16
Salade Genevoise <i>Lardons, croûtons, œuf mollet, gruyère doux, salade verte, endive, tomate</i>	18
Salade Norvégienne <i>Saumon fumé, roquette, salade verte, œuf dur, avocat, câpres, crème fouettée aux herbes</i>	18

SOUPES

Soupe de saison <i>Chaude ou froide, végétarienne ou protéinée, selon la météo et l'humeur de la patronne !</i>	9
---	----------



BIERES & CIDRES

BIERES « Brasserie des Murailles »	25 cl	50 cl
La Pils (blonde)	4.5	8
La Pieuse (blanche)	5	9
La Sorcière (ambrée)	5.5	10
CIDRES	1 dl	Bouteille
Royal Guillevic Prestige Label Rouge <i>Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)</i>	8	33
Brut/Fruité/Doux Artisanal <i>Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)</i>	7	29
Pulpfusion (assemblage cidre/chasselas) <i>Les Peres Fruit' Art, Luins (CH)</i>	7	31
Brut Artisanal Sicer'Art <i>Les Peres Fruit 'Art, Luins (CH)</i>	7	29
Sec Artisanal La Huppe <i>Grosse Pierre, Oppens (CH)</i>	--	33
Brut Artisanal Le Torcol <i>Grosse Pierre, Oppens (CH)</i>	--	33
Brut de Bretagne <i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>	7	29
Brut de Châtaigne <i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>	7	29
Doux (Trésor d'automne) <i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>	7	29
Doux rosé <i>Cidrerie Sorre, Bretagne (F)</i>	7	29

SPIRITUEUX

COCKTAILS

Kir Breton	10
Cidre Spritz, Apérol Spritz, Campari Spritz, Hugo	12
Mojito, Caipirinha, Gin Tonic	14

APERITIFS

4 cl

Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, Ricard	7
---	---

SPIRITUEUX

4 cl

Calvados, Morin	12
Grand Marnier	12
Gin, The Alpinist	13
Vodka, Grey Goose	13
Rhum, Havana Club Añejo Especial	13
Rhum, Havana Club Seleccion de Maestros	17
Rhum, Zacapa No. 23 Gran Reserva	17
Whisky Blended	12
Whisky Single Malt, Macallan 12 yrs Double Cask	18



Prix en CHF, TVA incluse

BOISSONS

CHAUDES

Ristretto, Espresso, Café	3.8
Cappuccino, Renversé, Café Viennois	5
Chocolat chaud	5
Chocolat chaud maison, Chocolat Viennois	6
Thé Bio	4.5
Vin chaud (hiver)	6

AU VERRE - 3 dl

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) - 33 cl	5.5
Thé froid Fuse Tea (Lemon, Peach) - 33 cl	5.5
Tonic Water Alpiness - 20 cl	5.5
Jus d'orange Michel - 20 cl	6
Nectar d'ananas Michel - 20 cl	6
Nectar d'abricots Michel - 20 cl	6
Bière La Valaisanne (sans alcool) - 33 cl	7
Eau minérale Arkina (plate, gazeuse) - 50 cl	5.5
Eau minérale Arkina (plate, gazeuse) - 100 cl	9.5
Fizzy citron / mandarine - 33cl	6



COCKTAILS

APERERO

Kir Breton 10

Cidre brut, liqueur de cassis

Hugo 12

Prosecco, liqueur de sureau, feuilles de menthe

Aperol / Campari Spritz 12

Prosecco / Cidre, Aperol / Campari, tranche d'orange

CLASSIQUES

Caïpirinha 15

Cachaça, jus de citron, cassonade

Margarita 15

Tequila, Cointreau, jus de citron, sel

Mojito 15

Rhum, citron, feuilles de menthe, cassonade, soda

Cosmopolitan 15

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberries

Negroni 15

Gin, Martini rouge, Campari, zestes d'orange

Old Cuban 15

Rhum, Prosecco, jus de citron, cassonade, feuilles de menthe

Old Fashioned 15

Bourbon, zeste d'orange, cassonade

Sex on the Beach 15

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberries

Long Island Ice Tea 17

Tequila, vodka, gin, rhum blanc, jus de citron vert, Coca-cola

ICONIQUES

Whisky Sour 16

Whisky, jus de citron vert, cassonade

Desert Sunrise 16

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine

Canal Street Daisy 16

Whisky, jus de citron, jus d'orange, soda, tranche d'orange

DOUCEURS D'ÉTÉ

BOISSONS

Thé froid maison 5
Gingembre, citron, miel, feuilles de menthe

Fredo Cappuccino 6

Macha Latte glacé 7

Chai Latte glacé 7
Lait végétal

Jus d'oranges pressées (3 dl) 7
Avec gingembre +CHF 0.5

Smoothie 9
Fruits rouges

Café frappé 10
Glace café, espresso

Milk Shake 10
Banane / fraises, glace vanille, lait

GOÛTER

Crêpe + boisson 9
*Sucre-cannelle / Sucre-citron / Nutella / Confiture + Sirop /
Verre Coca Cola / Thé froid*

Pudding de Chia 8
Graines de Chia, lait végétal, fruits rouges, banane, miel



VINS

Chaque mois, venez nous retrouver pour nos soirées à thème.

Suivez-nous pour connaître le programme !



@LES3PALETTES



VINS BLANCS	1 dl	Bout.
Saturnales (Kerner) <i>Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)</i>	7	45
Chasselas <i>Clos des Pins, M. Ramu, Dardagny (CH)</i>	6	40
VINS ROSES		
Rémus (rosé de Gamay) <i>Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)</i>	7	45
VINS ROUGES		
Romulus (Gamay) <i>Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)</i>	7	45
Nom de Zeus (Merlot barrique) <i>Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)</i>	9	59
Peissy Rouge <i>Grand'Cour, J.-P. Pellegrin, Satigny (CH)</i>	8	55
BULLES		
Vivo Collection (Prosecco Brut) <i>Mionetto, Trévisé (IT)</i>	7	45

INFORMATIONS

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 / Artisansaux

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

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

Fromage de chèvre : *Chèvrerie de Cartigny (GE)*

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

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

Suivez-nous !



@LES3PALETTES



☎ 022 732 50 05

Les3palettes@gmail.com

