



Prix en CHF, TVA inclus.

PLAT DU JOUR	22.-
GALETTE DU MOMENT	24.-
SUGGESTIONS :	
- « Gran Raviolo » ricotta de Bufflonne et épinards (8 pièces)	22.-
- Filets de perche, frites maison et salade	25.-

FORMULE MIDI TOUT COMPRIS	20.-
----------------------------------	-------------

Salade verte de bienvenue

Galette Signature : Choisissez vos 3 ingrédients préférés.

Gruyère, œuf, jambon ou volaille halal, tomates, oignons au cidre, champignons de Paris frais, épinards frais

Le Supplément Douceur (+7.-) :

Crêpe garnie de chocolat maison ou caramel beurre salé maison ou confiture ou beurre/sucre ou optez pour la suggestion du moment

Café ou thé inclus

NOS SALADES REPAS

La salade verte fraîcheur **7.-**

L'incontournable façon César **21.-**

Salade verte, tomates cerises, croûtons dorés, généreux copeaux de parmesan et émincé de poulet aux herbes, le tout relevé de notre vinaigrette maison

La nordique au quinoa et saumon fumé **23.-**

Un mélange sain et gourmand : quinoa, roquette, tomates, avocat en guacamole, saumon fumé et câpres

Servie avec une sauce yaourt frais aux herbes et une sauce vierge parfumée

LE MENU DES P'TITS MOUSSES (JUSQU'A 10 ANS)	13.-
----------------------------------------------------	-------------

Un menu complet pour les enfants, mêlant salé et sucré

La Galette des Petits Chefs : Une galette croustillante avec deux ingrédients au choix parmi le Gruyère, l'œuf ou le jambon.

La Crêpe Gourmande : Une crêpe pour le dessert avec un ingrédient au choix (beurre/sucre, confiture ou le célèbre Nutella)

Un sirop au choix

LES MIDIS DE MARDI A VENDREDI

De 11h à 14h00

Réservations et informations
022 732 50 05



LES3PALETTES



LES GALETTES

Gruyère :	14.-
Complète :	18.-
Oeuf, gruyère, jambon/volaille halal, salade verte	
Super Complète :	20.-
Galette complète + un ingrédient au choix : tomates, oignons au cidre, champignons de Paris frais, épinards frais	
Oslo :	24.-
Gruyère, oignons crus, saumon fumé, tomates, câpres, yaourt aux herbes et roquette	
Moleson :	22.-
Gruyère, chèvre frais de Moleson, confiture de figes, noix, tomates, salade verte	
Grindelwald :	24.-
Œuf, gruyère, viande séchée, tomates, oignons au cidre, salade verte	
Mexico :	24.-
Gruyère, mozzarella, poulet aux épices mexicaines, carottes, salade verte	
Saint-Cergues :	22.-
Gruyère, tomme vaudoise, jambon cru, oignons au cidre, salade verte	
Supplément :	
Gruyère, œuf, légumes	2.-
Charcuterie, chèvre, tomme	3.-

A PARTAGER dès 17h30

Planche charcuteries et fromages : 29.-

Tomme vaudoise, gruyère, viande séchée, jambon cru, pickles, pain toasté

Quésadilla : 15.-

Gruyère, mozzarella, jambon

Galette roulée : 19.-

Gruyère, mozzarella, tomates, roquette, jambon cru

LES CREPES

Beurre sucre	7.-
Sucre cannelle	8.-
Confiture	8.-
Nutella	11.-
Miel, amandes effilées	11.-
Chocolat maison, amandes effilées	12.-
Caramel beurre salé maison, amandes effilées	12.-
Bounty :	12.-
chocolat maison et noix de coco râpée	
CaraChoC :	12.-
Chocolat maison et caramel beurre salé maison	
Banane et chocolat maison	14.-
Reinette :	14.-
Compote de pommes, pommes caramel beurre salé maison	
Corsica :	15.-
Crème de marrons, amandes et glace vanille	
Suzette :	17.-
Beurre, sucre, orange et flambée au Grand Marnier	
Tatin :	20.-
Pommes enrobées au caramel, caramel beurre salé maison, glace vanille et flambée au calvados	
Supplément Chantilly	1.-
Supplément boule de glace	3.-



CIDRES	1 dl	75 cl
Brut / Fruité / Doux	7.-	32.-
Cidrerie Nicol Kergenêts, Bretagne (F)		
Cidre à la bouteille		32.-
Royal Guillevic, Brut Le Torcol, Trésor d'automne, Rosé ou Châtaigne (FR)		

SOUR	16.-
Amaretto Sour	
Amaretto, citron, sucre, blanc d'œuf, bitters	
Whisky Sour	
Bourbon, citron, sucre, blanc d'œuf, bitters	
Pisco Sour	
Pisco, citron, sucre, blanc d'œuf, bitters	

APERITIFS		
Martini Rouge,	6 cl	7.-
Martini Blanc, Campari	6 cl	7.-
Ricard	4 cl	6.-
Kir	1 dl	8.-
Kir royal	1 dl	17.-

BIERES	25 cl	50 cl
Valaisanne blonde	5.-	9.-
1664 blanche	5.-	9.-
Picon bière	6.-	10.-
La Valaisanne (0°) - 33cl	7.-	

AU VERRE	3 dl
Sirops*	2.-
Jus de pomme	5.-
Jus d'orange, jus d'ananas*	5.-
Thé maison (froid / chaud)	5.-

CAFETERIA	
Verre de lait* 2 dl	3.-
Ristretto, expresso, café	3.-
Thé	4.-
Double expresso	5.-
Cappuccino, renversé	5.-
Café Viennois	5.-
Chocolat chaud	5.-
Chocolat Viennois	7.-

*Boissons à prix modérés

COCKTAILS	
Caïpirinha	15.-
<i>Cachaça, citron, sucre de canne</i>	
Expresso Martini	17.-
<i>Vodka, Khalua, café</i>	
French 75	17.-
<i>Champagne, gin, sucre de canne</i>	
Margarita	17.-
<i>Tequila, triple sec, citron</i>	
Mojito	15.-
<i>Rhum, menthe, citron, sucre de canne</i>	
Negroni	17.-
<i>Gin, Martini rouge, Campari</i>	
Porn star Martini	17.-
<i>Vodka, passion, vanille</i>	
Tommy's	17.-
<i>Tequila, citron, agave</i>	

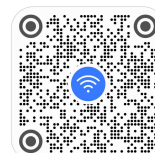
SPRITZ	14.-
Apérol Spritz	
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Campari Spritz	
Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Hugo	
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe	
Limoncello Spritz	
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	

SOFT		
Eau minérale Arkina	1 l	9.-
Eau minérale Arkina	50 cl	5.-
Fizzy citron / mandarine	33 cl	7.-
Pepsi Cola (normal, zéro)	33cl	5.-
Thé froid Fuse Tea	33 cl	5.-
Tonic water, Alpiness	25cl	5.-
Limonade coco	33 cl	7.-

Réservations et informations
022 732 50 05



LES3PALETTES



VINS BLANCS	1 dl	75 cl
Saturnales, Kerner Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)	8.-	49.-
Clos des Pins Chasselas, M. Ramu, Dardagny (CH)	7.-	45.-

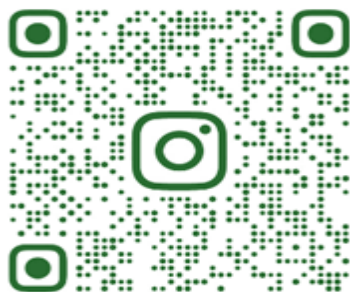
VINS ROSES	1 dl	75 cl
Rémus, rosé de Gamay Domaine du Centaure, J. Ramu, Dardagny (CH)	7.-	45.-
Les Commandeurs, Peyrassol Côtes de Provence (FR)	9.-	55.-

VINS ROUGES	1 dl	75 cl
Bourgogne, Pinot noir, 2023 Château de Chamilly, Bourgogne (FR)	9.-	55.-
Pellegrin, Gamay – Gamaret 2024 Domaine Grand'Cour, J-P. Pellegrin, Satigny (CH)	9.-	55.-

PROSECCO	1 dl	75 cl
Vivo collection (Prosecco Brut) Mionetto, Trévisé (IT)	7.-	39.-

CHAMPAGNE	1 dl	75 cl
Laurent Perrier La Cuvée brut	16.-	105.-

Suivez-nous !!



@LES3PALETTES

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre personnel, qui se tient à votre disposition pour vous fournir les informations nécessaires sur la composition de nos plats.

Réservations et informations
022 732 50 05



LES3PALETTES

