

# Les 3 Suisses

## Entrées / First Course

Assiette de jambon cru <i>Cured ham</i>	21.-
Assiette de viande séchée <i>Plate of cured meats</i>	19.-
Brochette de crevettes sauvages au safran (décortiquées) <i>Skewer of saffron prawns (peeled)</i>	25.-
Cocktail de crevettes <i>Prawn cocktail</i>	16.-
Consommé aux légumes <i>Vegetable bouillon</i>	8.-
Escargots de Bourgogne (6 pièces) <i>Snails from Bourgogne (6 pieces)</i>	13.-
Escargots de Bourgogne (12 pièces) <i>Snails from Bourgogne (12 pieces)</i>	21.-
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	8.-
Petite mêlée <i>Small mixed salade</i>	6.-
Salade verte <i>Green salad</i>	6.-

## Spécialités d'été / Summers specials

Assiette de crudités (œuf,olives,melon) <i>Raw mixed vegetable plate with egg,, olives and melon)</i>	16.-
Mozzarella caprese (Mozzarella,tomate,basilic huile d'olive) <i>Mozzarella, tomato and basil,olive oil)</i>	17.-
Salade Haïtienne (salade mesclun, crevettes en cocktail, melon et ananas) <i>Haitian salad (mesclun salad with shrimp, cocktail, melon and pineapple)</i>	24.-
Salade Parmesane (salade mesclun, jambon cru, parmesan, œuf et melon) <i>Parmesan salad ( mesclun salad with cured ham, parmesan cheese, egg and melon)</i>	25.-
Salade Méditerranéenne (salade mesclun, thon,enchois,œuf, olives et melon) <i>Mediterranean salad ( mesclun salad with tuna,,enchois,egg, olives and melon)</i>	21.-
Salade Norvégienne(salade mesclun,saumon fumé,fromage de chèvre,œuf,tomate) <i>Norwegian salad (mesclun salad,with smaked salmon,goat cheese,egg and tomato)</i>	26.-
Roastbeef « sauce tartare » (frites maison, salade du jour) <i>Roast beef « sauce tartar » (homemade fries, salad of the day)</i>	25.-

## Coin enfant ☺ (jusqu'à 8 ans) / Children menu ☺ (unitl 8 years old)

Spaghetti sauce tomate / Spaghetti with a tomato sauce	10.-
Penne à la crème / Penne with a cream sauce	10.-
Jambon frites / Ham and homemade fries	10.-
Steak frites (sauce café de paris 2fr) / Steak and homemade fries	15.-
Pizza bambi (au choix) / Small pizza (of choice)	10.-
Portion de frites maison / Portion of homemade fries	6.-

# Les 3 Suisses

## Pizzas

<b>Laura</b> (tomate, mozzarella, origan, jambon, ananas) <i>Laura (tomato, mozzarella, oregano, ham, pineapple)</i>	17.-
<b>Haïtienne</b> (tomate, mozzarella, origan, crevettes, ananas, jambon) <i>Haitian (tomato, mozzarella, oregano, prawns, pineapple, ham)</i>	21.-
<b>Romana</b> (tomate, mozzarella, origan, champignons, jambon) <i>Romana (tomato, mozzarella, oregano, mushrooms, ham)</i>	17.-
<b>Gorgonzola</b> (tomate, mozzarella, origan, gorgonzola) <i>Gorgonzola (tomato, mozzarella, oregano, gorgonzola cheese)</i>	16.-
<b>Rucola</b> (tomate, mozzarella, origan, roquette, parmesan) <i>Rucola (tomato, mozzarella, oregano, rocket, parmesan chese)</i>	17.-
<b>Marguerite</b> (tomate, mozzarella, origan) <i>Marguerite (tomato, mozzarella, oregano)</i>	14.-
<b>Marguerite jambon</b> (tomate, mozzarella, origan, jambon) <i>Ham marguerite (tomato, mozzarella, oregano, ham)</i>	16.-
<b>Napolitaine</b> (tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres, olives) <i>Napolitaine (tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano)</i>	15.-
<b>Sicilienne</b> (tomate, mozzarella, origan, salami piquant, jambon, poivrons, câpres) <i>Sicilian (tomato, mozzarella, oregano, spicy, salami, ham, bell pepers, capers)</i>	18.-
<b>Bûcheron</b> (tomate, mozzarella, origan, chanterelles, champignons de paris, lard) <i>Bûcheron (tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, white paris mushrooms, bacon)</i>	18.-
<b>Paysanne</b> (tomate, mozzarella, origan, artichauts, oignons, olives) <i>Paysanne (tomato, mozzarella, oregano, artichokes, onions, olives)</i>	16.-
<b>Thon</b> (tomate, mozzarella, origan, thon, anchois, oignons, olives) <i>Tuna (tomato, mozzarella, oregano, tuna, anchovies, onions, olives)</i>	17.-
<b>Capricieuse</b> (tomate, mozzarella, artichauts, œuf, olives, champignons, jambon) <i>Caprice (tomato, mozzarella, oregano, artichokes, egg, olives, mushrooms, ham)</i>	19.-
<b>Marinaire</b> (tomate, mozzarella, origan, fruits de mer, anchois) <i>Marina (tomato, mozzarella, oregano, sea food, anchovies)</i>	20.-
<b>Sarde</b> (tomate, mozzarella, origan, jambon cru, roquette, parmesan) <i>Sarde (tomato, mozzarella, oregano, cured ham, rocket, parmesan cheese)</i>	22.-
<b>Végétarienne</b> (tomate, mozzarella, origan, végétales) <i>Vegetarian (tomato, mozzarella, oregano, vegetables)</i>	19.-
<b>Tunisienne</b> (tomate, mozzarella, origan, poivrons, merguezes) <i>Tunisien (tomato, mozzarella, oregano, bell pepers, merguez sausage)</i>	18.-
<b>Quatre saisons</b> (tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, fruits de mer) <i>Four seasons (tomato, mozzarella, oregano, ham, bell pepers, mushrooms, sea food)</i>	19.-
<b>Trois Suisses</b> (tomate, mozzarella, origan, bolets, jambon cru) <i>Three Suisses (tomato, mozzarella, oregano, bolete mushrooms, cured ham)</i>	23.-
<b>Nordique</b> (tomate, mozzarella, origan, saumon fumé, oignons, câpres) <i>Nordic (tomato, mozzarella, oregano, smoked salmon, onions, capers)</i>	21.-

# Les 3 Suisses

## Nos Pâtes / Our Pasta dishes

Penne carbonara	21.-
<i>Penne carbonara</i>	
Tagliatelle aux bolets parfumés au calvados	24.-
<i>Tagliatelle with bolet mushrooms in a calvados sauce</i>	
Tagliatelle au gorgonzola	21.-
<i>Tagliatelle with gorgonzola cheese</i>	
Tortellinis à la crème et vodka	25.-
<i>Tortellini with a vodka sauce</i>	
Tortellinis à la tomate et basilic	20.-
<i>Tortellini in a tomato basil sauce</i>	
Spaghetti 3 Suisses (lardons, tomate et crème)	21.-
<i>Spaghetti 3 Suisses (bacon, tomato and cream)</i>	
Penne du chef (tomate crème poivrons)	19.-
<i>The Chef's penne pasta (tomato, cream and bell peppers)</i>	
Spaghetti ou penne à la tomate et basilic	18.-
<i>Spaghetti or penne with a tomato basil sauce</i>	

## Poissons Crustacés / Fish and Crustaceans

Filets de perches meunière	32.-
<i>Filets de perches meunière</i>	
Filets de perches aux amandes	33.-
<i>Filets de perches with almonds</i>	
Scampis à l'armoricaine (langoustines décortiqués)	46.-
<i>Scampi armorican sauce (peeled)</i>	
Crevettes géantes grillées au safran (décortiquées)	45.-
<i>King prawns grilled with saffron (peeled)</i>	
Queues de crevettes sautées au curry (décortiquées)	36.-
<i>Prawns tails with curry (peeled )</i>	

## Fondue maison / House Fondue

Caquelon des 3 Suisses (bœuf et cheval) min. 2 pers	38.-
<i>Fondue « des 3 Suisses » (beef and horse meat) min. 2 people</i>	

(Nos mets sont servis avec frites maison, riz, pâtes, salade ou légumes)  
(Our dishes are served with a choice of homemade fries, rice, salad or vegetables)

# Les 3 Suisses

## Nos viandes / Meet dishes

Steak de cheval café de paris <i>Horse steak with café de paris</i>	28.-
Steak de cheval à l'ail <i>Horse steak with a garlic sauce</i>	29.-
Entrecôte de cheval café de paris <i>Horse entrecôte with a mixed mushroom sauce</i>	36.-
Entrecôte de cheval voronoff <i>Horse entrecôte with a voronoff sauce</i>	36.-
Médailles de filet de cheval au poivre vert <i>Horse fillet medaillons with a green pepper sauce</i>	41.-

\* \* \*

Steak de bœuf voronoff <i>Beef steak with a voronoff sauce</i>	29.-
Steak de bœuf aux morilles <i>Beef steak with a morille mushroom sauce</i>	35.-
Entrecôte de bœuf café de paris <i>Beef entrecôte with café de paris</i>	36.-
Entrecôte de bœuf forestière <i>Beef entrecôte with a mixed mushroom sauce</i>	38.-
Tournedos de bœuf aux morilles <i>Beef tournedos with a morille mushroom sauce</i>	48.-
Châteaubriand aux morilles (min. 2 pers) p/p <i>Châteaubriand with a morille mushroom sauce (min.2 pers.)</i>	52.-

## Viandes de veau / Veal

Escalopines au marsala <i>Veal with a marsala sauce</i>	33.-
Escalopines au citron <i>Lemon veal escalope</i>	33.-
Saltimbocca à la sicilienne <i>Sicilian saltimbocca</i>	36.-

(Nos mets sont servis avec frites maison, pâtes, riz, légumes ou salade)  
(Our dishes are served with a choice of homemade fries, rice, pasta, salad or vegetables)

Bon Appétit

TVA 8% incluse

# Les 3 Suisses

## Spécialités maison

### Viandes sur Ardoise / Meats on hot stone

Steak de cheval	29.-
<i>Horse steak</i>	
Entrecôte de cheval	36.-
<i>Horse entrecôte</i>	
Entrecôte de cheval maxi	44.-
<i>Horse entrecôte (large)</i>	
Filet de cheval	41.-
<i>Horse fillet</i>	
Filet de cheval maxi	49.-
<i>Horse fillet large</i>	
Côte de poulain	38.-
<i>Horse ribbs</i>	
Steak de bœuf	29.-
<i>Beef steak</i>	
Entrecôte de bœuf	36.-
<i>Beef entrecôte</i>	
Entrecôte de bœuf maxi	44.-
<i>Beef entrecôte (large)</i>	
Filet de bœuf	41.-
<i>Beef fillet</i>	
Filet de bœuf maxi	49.-
<i>Beef fillet (large)</i>	

### Spécialités du Chef / The Chef's Specials

Risotto aux bolets nobles (20min)	26.-
<i>Bolete musherom risotto</i>	
Tartare de boeuf garni	34.-
<i>Beef steak tartare</i>	
Côte de poulain au gros poivre « flambée »	37.-
<i>Horse ribbs with peppercorns « flambée »</i>	
Médallions de filet de bœuf au foie gras et vinaigre de xérés	45.-
<i>Medallions of beef fillet with foie gras and sherry vinegar</i>	
Pavé d'espadon poêlé rosé au citron parfumé à la menthe	41.-
<i>Swordfish steak with lemon and mint</i>	
Pavé de thon rose au foie gras et vinaigre de framboise	45.-
<i>Tuna steak with foie gras and raspberry vinegar</i>	

*(Nos mets sont servis avec frites maison, pâtes, riz, légumes ou salade)  
(Our dishes are served with a choice of homemade fries, rice, pasta, salad or vegetables)*