

3 RESTAURANT COMMUNES

Nos Entrées

Tomate et mozzarella di bufala	18	
Assiette Valaisanne (viande séchée, jambon cru, Gruyère)	14	22
Jambon de Parme	20	
Salade de chèvre chaud au miel et noix <i>Salade, tomates, pommes, noix, chèvre chaud sur toast au miel</i>	14	21
Salade verte	5	
Salade mêlée	9	
Salade César au poulet <i>Iceberg, tomates, poulet, croûtons, parmesan, sauce César maison</i>	15	23
Cassolette de gambas à la Provençale <i>Gambas rôties à l'ail et piment, persil, tomates cerises, beurre et pastis</i>	16	24
Le Poke Bowl "3 Communes", pour les Vegan <i>Salade, quinoa, avocat, concombre, carottes, tomates, crème d'aubergine</i>		24

Nos Plats

Escalope de veau Milanaise <i>Frites, légumes, sauce tartare maison.</i>		38
Tartare de bœuf <i>Frites, salade, toasts.</i>		25
Le burger 3 Communes (pur boeuf) <i>Buns frais, salade, tomate, oignon, sauce cocktail et frites.</i>		22
Le burger végétarien <i>Buns frais, salade, tomate, oignon, sauce cocktail et frites.</i>		21
Suprême de volaille au Marsala <i>Légumes du moment et riz.</i>		23
Pavé de bœuf 200 g, sauce au poivre vert ou beurre «3 Communes » <i>Légumes du moment et frites.</i>		24
L'entrecôte Parisienne 300g, sauce au poivre vert ou beurre « 3 Communes » <i>Légumes du moment et frites.</i>		38
Filets de Perche Meunière, sauce Tartare maison <i>Légumes du moment et frites.</i>		34
Daurade de Gravelines rôtie, beurre citron <i>Légumes du moment et riz.</i>		36
Supplément de riz, frites, ou légumes		3

Nos Fondues à partir de 2 personnes

Fondue moitié-moitié	26 / pers.
Fondue aux bolets	29 / pers.
Fondue Bourguignonne, 300 g par personne	45 / pers.
supplément 100 g de viande de bœuf	10

3 RESTAURANT COMMUNES

La Pasta

Spaghetti et penne (sans gluten + 3.- chf)	
Sauce arrabiata, tomate	18
Sauce bolognaise, carbonara, pesto, ail et piment	20
Penne à la Sicilienne	20
Lasagnes à la bolognaise	22
Risotto gambas « Harristo »	26
Risotto aux bolets	28

Nos Desserts

Dessert du jour	8
Glaces et sorbets, la boule	3,50
Vanille, café, chocolat, pistache, stracciatella, fraise, caramel, Abricot, poire, citron	
Sorbets arrosés	10
Tiramisu	8
Crème brûlée	7
Café gourmand	12
Moelleux au chocolat, glace vanille	10
Tarte Tatin, glace vanille	8

Pour les Juniors

jusqu'à 10 ans

Mini pizza Margherita ou frita	10
Nuggets de poulet, frites	10
La demi portion de pâtes, sauce au choix	10
Tous les plats Junior sont servis avec un sirop et un dessert.	

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement sur les différents allergènes.

Provenances :

- Boeuf : majoritairement Suisse, et France.
- Volailles : Suisse, France.
- Perches : Estonie, Irlande.
- Poissons : Méditerranée, Atlantique, Manche, Mer du Nord.