

Afin de rendre votre expérience encore plus belle,  
nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.  
Merci de les indiquer à nos collaborateurs.

*To make your experience even better, we listen to your food  
allergies. Please indicate them to our staff.*

Carte servie du mercredi au samedi  
11h30 à 13h et 18h30 à 21h



# MANABU COCKTAILS

<b>London Stormy</b> Gin Alpinist Dark Stone, jus de citron vert, Ginger beer	26
<b>Rosalito</b> Liqueur de mandarine, Mezcal, jus de citron vert jus de cranberry, sirop d'orgeat	24
<b>Cuba Linda</b> Rhum Plantation blanc, jus d'ananas, crème de pêche, jus de citron vert, menthe fraîche	20
<b>Safran sour</b> Liqueur de rhum au safran, jus de citron jaune, jus d'ananas, sirop de sucre, blanc d'oeuf	20
<b>Jack'o Lantern</b> Vodka, Batida coco, jus de citron vert, purée de potimarron	18
<b>Sans Alcool</b>	
<b>Passion litchi</b> Jus d'ananas, litchi, fruits de la passion, jus de citron vert, menthe fraîche	16

## SAKE

	dl	btl
<b>Sake Gassan</b> « Sparkling Cloud Junmai Ginjo »	15	90
<b>Sake Fukucho</b> « Seafood »	13	75
<b>Sake Kokushimo</b> « Junmai Cocoo »	12	54
<b>Sake Daiginjo</b> « Muroka-Genshu »	12	69
<b>Sake</b> « Ispahan Rose » L'Atelier du Saké	11	68

## CHAMPAGNE À LA COUPE

	dl	btl
<b>Gosset</b> « Grand Rosé, Brut »	26	165
<b>Philipponnat</b> «Brut Royale Réserve»	22	135

## VINS BLANCS

	dl	btl
<b>Bourgogne</b> « Rully la Chaume » Domaine Dury	15.5	90
<b>Valais</b> « Sauvignon blanc » Gérald Clavien	12.5	75
<b>Epresses</b> « La Braise d'Enfer » Les Frères Dubois	11	65

## VINS ROUGES

	dl	btl
<b>Epresses</b> « Crêt-Bailli » Maison Massy	12.5	75
<b>Bourgogne</b> « Pinot Noir » Quentin Jeannot	11.5	69

# LE CHOIX DU CONNAISSEUR

*The Connoisseur's Choice*

## Hamachi Martini

Sériole, sauce soja, sésame, wasabi et yuzu, œufs de saumon de Loch Duart

*Hamachi, Soy, Sesame, Wasabi & Yuzu Sauce, Loch Duart Ikura*

## Sashimi Moriawase

Sélection confiance du Chef des poissons crus les plus frais\*

*Chef's trusted selection of the freshest raw fish\**

## Nigiri Moriawase

Sushi de style Edomae traditionnel dans l'esprit Manabu\*

*Traditional Edomae-style sushi with a Manabu touch\**

## Akami & Toro Tartare

Tartare de thon maigre et gras servi avec des chips croustillantes cuites au four

*Lean & Fatty Tuna Tartare Served With Baked Wonton Chips*

## Seared A9 Wagyu

Entrecôte de boeuf wagyu de qualité A9 saisie, tartare de wagyu, vinaigrette au soja fumé et au sésame, ciboulette, oignons frits, huile de shiso

*Seared Entrecote of Grade A9 Wagyu, Tartare, Smoked Soy & Sesame Dressing, Chive, Fried Onions, Shiso Oil*

## Scallop Pancetta

Coquilles Saint-Jacques de plongée des Îles Orkney cueillies à la main, pancetta, granité au yuzu

*Hand-dived Orkney Island Scallops, Pancetta, Yuzu Granita*

## Something Sweet

Douceurs du jour | *Sweets of the Day*

\*Inclut Toro et Hotate | *Includes Toro & Hotate*

160

# MENU SIGNATURE

## Hamachi Martini

Sériole, sauce soja, sésame, wasabi et yuzu, œufs de saumon de Loch Duart

*Hamachi, Soy, Sesame, Wasabi & Yuzu Sauce, Loch Duart Ikura*

## Sushi & Sashimi Moriawase

Sélection confiance du Chef des poissons crus les plus frais  
*Chef's trusted selection of the freshest raw fish*

## Maki of the Day

## Seared A9 Wagyu

Entrecôte de boeuf wagyu de qualité A9 saisie, tartare de wagyu, vinaigrette au soja fumé et au sésame, ciboulette, oignons frits, huile de shiso

*Seared Entrecote of Grade A9 Wagyu, Tartare, Smoked Soy & Sesame Dressing, Chive, Fried Onions, Shiso Oil*

## Scallop Pancetta

Coquilles Saint-Jacques de plongée des Îles Orkney cueillies à la main, pancetta, granité au yuzu

*Hand-dived Orkney Island Scallops, Pancetta, Yuzu Granita*

## Sweets of the Day

Menu pour l'ensemble de la table. Prix par personne  
Menu for the whole table. Price per person

100

# SIGNATURE

**Seared A9 Wagyu** Entrecôte de boeuf wagyu de qualité A9 saisie, tartare de wagyu, vinaigrette au soja fumé et au sésame, ciboulette, oignons frits, huile de shiso

*Seared Entrecote of Grade A9 Wagyu, Tartare, Smoked Soy & Sesame Dressing, Chive, Fried Onions, Shiso Oil*

54

**Akami Tartare** Thon maigre dans notre vinaigrette de soja maison, herbes de saison, peau de wonton cuite au four

*Lean Tuna in our House Soy Dressing, Seasonal Herbs, Baked Wonton Skins*

26

**Hamachi Martini** Sériole, sauce soja, sésame, wasabi et yuzu, œufs de saumon de Loch Duart

*Hamachi, Soy, Sesame, Wasabi & Yuzu Sauce, Loch Duart Ikura*

16

**Scallop Pancetta** Coquilles Saint-Jacques de plongée des îles Orkney cueillies à la main, pancetta, granité au yuzu

*Hand-dived Orkney Island Scallops, Pancetta, Yuzu Granita*

16

**Seabass Manabu Style** Bar des Cornouailles pêché à la ligne, peau croustillante, émulsion de shiso, soja, yuzu & huile d'olive

*Line-caught Cornish Seabass with Crispy Skin, Emulsion of Shiso, Soy, Yuzu & Olive Oil*

16

**Homemade Tamagoyaki** Omelette à la japonaise, oignons frits, soja maison, compote de cerises

*Japanese-style Folded Omelet, Fried Onions, House Soy, Cherry Compote*

14

## OMAKASE

Sélection confiance du Chef des poissons crus et fruits de mer les plus frais

*Chef's trusted selection of the freshest raw fish and seafood*

Maki Moriawase 18pc

68

Sashimi Moriawase 15pc

52

Nigiri Moriawase 6pc

48

# MAKIZUSHI

<b>Negitoro Futomaki</b> 100g de thon toro frais, oignons nouveaux <i>100g Fresh Tuna Toro, Spring Onions</i>	<b>60</b>
<b>Tekka Uramaki</b> Thon maigre mariné au soja maison, ciboulette <i>House Soy-Marinaded Lean Tuna, Chive</i>	<b>24</b>
<b>Hamachi &amp; Bass Futomaki</b> Sériole, bar de Cornouailles, concombre, shiso, sel de lavande <i>Yellowtail, Cornish Seabass, Cucumber, Shiso, Lavender Salt</i>	<b>22</b>
<b>Salmon Kappa Uramaki</b> Saumon de Loch Duart, concombre, sésame blanc grillé, ciboulette <i>Loch Duart Salmon, Cucumber, Grilled White Sesame, Chive</i>	<b>20</b>
<b>Negitoro Hosomaki</b> Thon gras, oignons nouveaux, sel fumé <i>Fatty Tuna, Spring Onions, Smoked Salt</i>	<b>16</b>
<b>Green Goddess Futomaki</b> Légumes frais du marché <i>Market Fresh Vegetables (voir serveur / see server)</i>	<b>16</b>
<b>Kappa Hosomaki</b> Julienne de concombre, sésame blanc grillé, oignons nouveaux <i>Cucumber Julienne, Grilled White Sesame, Springs Onions</i>	<b>12</b>
<b>Salmon Hosomaki</b> Ventre de saumon du Loch Duart, oignons nouveaux <i>Loch Duart Salmon Belly, Spring Onions</i>	<b>12</b>



## SOMETHING SWEET

**Baby Villars Chocolate Brownie** Crème double  
de la Gruyère, mandarine caramélisée

*Crème Double de la Gruyère, Caramelised Mandarin*

12

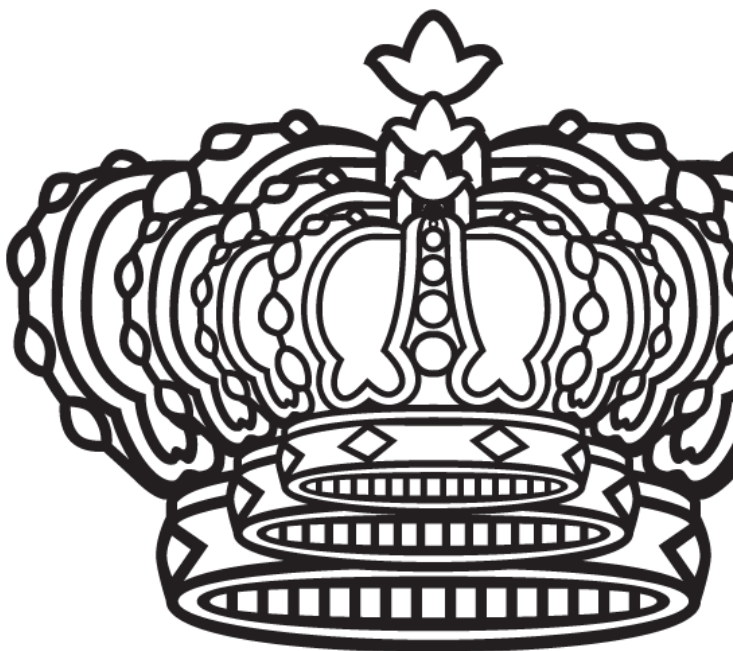
**Yuzu Meringue Baby Tart** Petite tarte meringuée,  
caillé de yuzu frais, meringue à la rose, menthe

*Italian Meringue, Fresh Yuzu Curd, Rose Meringue, Mint*

8



## MENU TROIS COURONNES



## APERITIFS | APPETISERS

---

Viande séchée de la région 24  
*Local dried beef meat*

## FRAICHEUR ET TRADITION | STARTERS

---

Potage de légumes, houmous de lentilles vertes de Sauvigny 22  
et chips de légumes  
*Vegetable soup, Sauvigny green lentil hummus & vegetable chips*

## LES INCONTOURNABLES | THE CLASSIQUES

---

Tartare de bœuf aux condiments, pain grillé, 32 | 39  
frites du terroir et salade 80gr. | 160gr.  
*Beef tartare with condiments, toast, country-style  
French fries & salad 80gr. | 160gr.*

Cheeseburger, sauce maison et frites du terroir 180gr. 38  
*Cheeseburger, homemade sauce & country-style French fries*

Burger, sauce maison et frites du terroir 180gr. 35  
*Beef burger, homemade sauce & country-style French fries*

Salade César poulet grillé | crevettes | tofu soyeux 24 | 32  
Entrée | Plat  
*Caesar salad with grilled chicken | shrimps | silken tofu  
Starter | Main*

Club sandwich poulet et bacon | saumon fumé d'Écosse 29  
Végétarien et frites du terroir  
*Club sandwich chicken & bacon | Scottish smoked salmon  
vegetarian & country-style French fries*

## PÂTES | PASTA

---

Ravioles intégrales de noisettes et truffe noire 36  
*Whole ravioli with hazelnut & black truffle*

## LAC | LAKE

---

Perches du Lac « selon arrivage », croustillant de rösti, 58  
salade verte et sauce tartare  
*Lake Geneva perch « subject to availability », crispy rösti,  
green salad et tartar sauce*

## GOURMANDISES & PLAISIR | DELICACIES & PLEASURE

---

Fromages de notre Maître affineur 315pcs. 12 | 20

*Cheese from our cheesemaker 315pcs.*

Poire pochée à l'orange, fruits de mendiants et sauce chocolat 18

*Poached pear with orange, candied fruits & chocolate sauce*

Coque meringuée à la double crème de la Gruyère  
et fruits de saison 18

*Meringue with Gruyère double cream & seasonal fruits*

**GLACES ET SORBETS ARTISANAUX | la boule** 5  
**ICE CREAM & SORBETS | by the scoop**

Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, crème acidulée,  
caramel beurre salé, double crème de la Gruyère et meringue

*Ice cream: Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, sour cream,  
salted butter caramel, double cream from Gruyere & meringue*

Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, noix de coco,  
pomme verte, poire et mangue

*Sorbets: lemon, lime, strawberry, raspberry, coconut, green apple,  
pear & mango*

## LES MINERALES

---

San Pellegrino	100cl	15
	50cl	8
Evian	100cl	15
	50cl	8
Panna	100cl	15
Henniez plate ou gazeuse	75cl	12
	50cl	8
Perrier	33cl	8

## LES SOFT DRINKS

---

Coca Cola / zéro	33cl	8
Ramseier	33cl	8
Fanta orange	33cl	8
Sprite	33cl	8
Sanbitter	10cl	8
Fever Tree Tonic / lemon / ginger ale	20cl	8
Fever Tree Ginger beer	20cl	8
Thé froid pêche / citron	30cl	8
Red Bull	25cl	8

## LES JUS DE FRUITS

---

Abricot 30cl	8
Ananas 30cl	8
Orange 30cl	8
Pamplemousse 30cl	8
Pêche 30cl	8
Tomate 30cl	8
Poire 20cl	8

### **Les jus de fruits frais**

Fruits de saison 30cl	16
Pamplemousse 30cl	12
Orange 30cl	12
Citron 10cl	8



## LES BIERES

---

### Pression

Blonde des 3 couronnes 5%	50cl	15
Brasserie du Haut Lac	30cl	9
Zéphyr 6%	50cl	15
Blanche de la Brasserie du Haut Lac	30cl	9

### Bouteilles

« Napea », Lager 5%	33cl	11
Les bières du Grand Saint Bernard		
« Balance », Lager ambrée 5.6%	33cl	11
Les bières du Grand Saint Bernard		
« Déluge » IPA 7.2%	33cl	11
Brasserie du Haut Lac		
« Helles », Lager sans gluten 4.8%	33cl	11
Les bières du Grand Saint Bernard		
Warsteiner 4.8%	33cl	11
Warsteiner sans alcool	33cl	10

## LES GINS TONIC SUISSES DES 3 COURONNES

---

Pourquoi ne pas nous laissez vous faire découvrir la Suisse au travers de 4 gins sélectionnés par notre équipe afin de vous offrir 4 atmosphères, 4 saveurs caractéristiques de notre beau pays...

### DOUCEUR ET ELEGANCE

**Draft Brothers fraise gin** 29

Le genièvre s'allie à la fraise suisse en élégance et en finesse

### FRAICHEUR ALPINE

**Weisshorn glacier gin** 24

Retrouvez l'air vif et frais des montagnes du Val d'Anniviers...  
élaboré grâce à l'eau des glaciers

### FAST ET PIQUANT DE LA VIE URBAINE

**Turicum dry gin** 22

L'esprit de Zurich... aux notes poivrées et épicées

### CHALEUR DU SUD

**Aarver Lido summer gin** 21

Agrumes, pin Cembro et poivre Maggia vous transporteront  
sur un air de Dolce vita

Afin de vous faire profiter au maximum des caractéristiques de ces gins, nous vous les proposons volontairement accompagnés d'un Fever Tree tonic classique.

## LES CREATIONS

---

<b>Zombie 3C</b>	28
Rhum Plantation blanc et dark, rhum épicé, liqueur d'abricot, jus d'ananas, jus de citron vert, fruit de la passion	
<b>3C Colada</b>	25
Cachaça, Batida coco, Frangelico, glace coco, jus de citron vert	
<b>Timeless</b>	24
Champagne, liqueur de châtaigne, triple sec, jus de pomme	
<b>Billie Gin</b>	24
Gins Tanqueray Ten et Turicum, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat, jus de citron vert	
<b>Dreamberry</b>	23
Vodka Grey Goose, Galliano vanille, jus de cranberry, jus de poire, jus de citron vert	
<b>Citron Meringue</b>	18
Gin Turicum, limoncello, liqueur de cacao blanc, jus de citron jaune, blanc d'œuf	

## L'HIVER AU 3C

---

<b>Pear Martini</b>	20
Vodka, jus de poire, Williamine	
<b>Verveine sour</b>	18
Liqueur de verveine, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf	

## LES CREATIONS SANS ALCOOL

---

<b>Mango Mango</b>	16
Glace mangue, jus de cranberry, jus de pamplemousse	
<b>Fraicheur vanillée</b>	16
Jus de pamplemousse, menthe fraîche, sirop de vanille, Tonic water	

## LES CREATIONS DIGESTIVES

---

A privilégier pour une fin de repas

<b>Espresso Martini 3C</b>	24
Jack Daniel's, Frangelico, Rémy Martin VSOP, double ristretto, bitter café maison	
<b>Dolcetto</b>	23
Tequila Patron café, Amaretto, espresso	
<b>Everafter</b>	22
Chartreuse verte, liqueur de café, espresso, gin Drunken Horse	

## LES APERITIFS

4CL

---

Appenzeller 29%	12
Campari 23%	12
Cynar 16.5%	12
Martini blanc, rouge et rosé 15%	12
Fernet Branca 39%	12
Fernet Branca Menthe 28%	12
Noilly Prat 18%	12
Pastis 51 45%	12
Ricard 45%	12
Suze 20%	12

## LES PORTOS

---

Graham's 30 ans 20%	38
Graham's 20 ans 20%	24
Graham's 10 ans 20%	18
Graham's blanc 20%	16

---

Koval (USA) 47%	26
Titlis (CH) 43%	26
Monkey 47 (DE) 47%	26
Bimber Kumquat (EN) 47%	24
Bimber Da Hong Pao (EN) 51.8%	24
Brockmans (SCO) 40%	24
Alpinist Moments (CH) 40%	24
Blurry Moon, Bio (FR) 42%	23
Alpinist Dark Stone (CH) 40%	22
Thomas Dakin (EN) 42%	22
Gin Mare (ES) 42.7%	22
Drunken Horse (DE) 42%	21
Hendrick's (SCO) 41.4%	20
Tanqueray Ten (EN) 47.3%	20
Generous (FR) 44%	18
Tanqueray (EN) 43.1%	18
Bombay Sapphire (EN) 40%	18
G'vine floraison (FR) 40%	18
Mayfair (EN) 40%	18
<b>Accompagnements</b>	<b>1.50</b>
Fever Tree tonic, Mediterranean tonic, ginger ale, bitter lemon	

## VODKAS

4CL

---

Beluga Gold Line 40%	30
Grey Goose 40%	22
Belvedere 40%	22
Gustav Artic vodka 40%	20
Valt 40%	18

## TEQUILAS & MEZCAL

---

Clase Azul 40%	50
Atenco Meteor, Mezcal 45%	24
Patron Silver 40%	24
Patron Café XO 35%	22
Don Julio Reposado 38%	22
El Jimador Silver 38%	18
El Jimador Reposado 38%	18
La Herencia de Sanchez, Mezcal 42%	16

## LES RHUMS

4CL

---

Savanna 11 ans 46%	36
Zacapa XO 40%	34
Rhum sélection des 3 couronnes 54.7%	27
Miami Club 42%	25
Zacapa 23 40%	22
Angostura 1919 40%	22
Damoiseau blanc 50%	22
Diplomatico 40%	21
Don Papa 40%	20
La Mauny Ter Rouj 45%	18
Liqueur de rhum au safran 40%	18
Plantation blanc ou ambré 40%	16



**Scotch**

Johnnie Walker Blue Label 40%	45
Cardhu 12 ans 40%	20
Johnnie Walker Black Label 40%	18
Chivas Regal 12 ans 40%	16
Famous Grouse 40%	16
Ballantine's 40%	16

**Single Malt**

Samaroli, Ledaig 1997 45%	62
The Whisky Agency, Deanston 1977 40%	45
Bimber, Ex Bourbon single cask 58.6%	44
Lagavulin 16 ans 43%	28
Glenmorangie Nectar d'or 46%	26
Glenmorangie Original 40%	22
Oban 14 ans 43%	22
Ardbeg 10 ans 46%	22
Talisker 10 ans 45.8%	20

**French**

Rozelieures tourbé 46%	26
Rozelieures classic 40%	20

**American**

Woodford double oaked 43.2%	28
Bulleit Bourbon 45%	19
Bulleit Rye 45%	19
Jack Daniel's 40%	18

## **Irish**

Jameson 18 ans 40%	44
Waterford Bio 50%	30
Dunville's 10 ans 46%	28
Waterford "The Cuvée" 50%	26
Jameson 40%	18

## **Japanese**

Kaiyo "The Peated" 46%	54
Kaiyo "The Rubi" 46%	48
Togouchi 12 ans 40%	44
Kaiyo "The Sheri" 46%	38
Togouchi 9 ans 40%	34
Kaiyo 43%	28

## LES EAUX DE VIE DE FRUITS

4CL

---

Vieille Prune, L. Roque 41%	22
Calvados VSOP, C. Drouin 40%	20
Calvados, Sélection C. Drouin 40%	18
Calvados, Morin 40%	16
Framboise, Morand 43%	16
Abricot, Morand 40%	16
Mirabelle, Morand 43%	16
Kirsch, Morand 43%	16
Williamine, Morand 43%	16
Vieille Prune, Morin 41%	16
Marc de Bourgogne 40%	16

## LES GRAPPAS

4CL

### Blanches

Grappa di Barolo 40%	24
Grappa di Moscato 43%	22

### Barriquées

Grappa Riserva 43%	38
Grappa di Barolo 40%	24
Fior di Vite 40%	16

## LES ARMAGNACS

2CL

4CL

---

Château de Laubade 1981 40%	22	44
Château de Laubade XO 40%	14	28
Château de Laubade VSOP 40%	10	20

## LES COGNACS

2CL

4CL

---

Hennessy XO 40%	30	60
Dupont XO 40%	29	58
Dupont VSOP 40%	13	26
Rémy Martin VSOP 40%	10	20

## LES LIQUEURS

4CL

---

Chartreuse jaune VEP 42%	34
Chartreuse verte VEP 54%	34
Chartreuse, liqueur du 9e centenaire 47%	30
Chartreuse, cuvée des MOF 45%	24
Chartreuse jaune 40%	20
Chartreuse verte 55%	20
Grand Marnier 40%	16
Amaretto 28%	16
Limoncello 30%	16
Mandarine Napoléon 38%	16
Bailey's Irish cream 17%	16
Bénédictine 40%	16
Drambuie 40%	16
Frangelico 20%	16
Liqueur de verveine 20%	16

## CAFES & CHOCOLATS

---

Chocolat ou Café Viennois 3dl.	9
Café glacé 3dl.	9
Latte Macchiatto	8
Cappucino	8
Chocolat chaud ou froid 3dl.	8
Double expresso	7
Renversé	7
Ristretto	5
Expresso	5
Café	5

## LES THÉS VERTS

---

9

### **Thé vert Gyokuro**

Thé verts japonais nature  
*Natural japanese green tea*

### **Thé vert Marocain**

Thé vert, feuilles de menthe Nanah et menthe poivrée  
*Green tea with peppermint and Nanah mint*

### **Thé vert Jasmin**

Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha  
*Green Chinese Jasmin tea*

### **Thé vert Oasis**

Sencha chinois, fleurs de souci, feuilles de rose  
*Chinese Sencha with marigold flower and rose leaves*

## LES THÉS NOIRS

9

---

### **Darjeeling giddapahar 2nd flush**

Notes florales, légèrement muscaté

*Floral flavours, slightly muscated*

### **Earl Grey**

Thé noir d'Inde et Ceylan, aromatisé à la bergamote

*Black tea from India and Ceylan flavored with bergamot*

### **Thé des sous-bois**

Thé noir agrémenté de baies de sureau, mûres, feuilles de mûrier et framboises

*Black tea flavoured with elderberries, mulberries, mulberry leaves and raspberries*

### **Lapsang Souchong**

Thé noir fumé de Chine, très faible teneur en théine

*Smoked Chinese black tea, very low thein content*

## LES THÉS BLANCS

9

---

### **Désir velouté**

Base de pivoine blanche avec notes d'abricot et de pêche de vigne

*White peony flavoured with apricot and vine peach*

## LES INFUSIONS

9

---

### **Rooibos Nature Bio**

Rooibos Bio d'Afrique du Sud

*Organic Rooiboos from South Africa*

### **Tilleul / Verveine / Camomille / Menthe**

*Linden / Verbena / Chamomile / Mint*

## LES CIGARES

---

### **Cuba**

Cohiba, Siglo II	49
Romeo y Julieta, Wide Churchill	30
Partagas, D4	29
Vegueros Tapados	13
Partagas Club	2

### **Honduras**

La Estancia, Edicion Exclusiva EE 56	42
Cavalier BII, Viso Jalapa, Torpedo	21

### **Nicaragua**

Plasencia, Alma Fuerte sexto I, Hexagon	30
Furia, Alecto	22
El Brujito, Serie Oro	19
Cigarkings, Robusto Sungrown	18
My Father, Le Bijou 1922, Petit Robusto	17
La Preferida, Robusto	16
AJ. Fernandez, Last Call, Corticas	14

### **République Dominicaine**

Arturo Fuente, Don Carlo n°2, Pyramid	32
Davidoff, Signature 2000	24
Arturo Fuente, Best-Seller	19
Perez Carrillo, Pledge, Prequel Robusto	18