

Hôtel Restaurant Rue de la Tillette 2 1145 Bière [www.les3sapinsbiere.ch](http://www.les3sapinsbiere.ch) 021 809 51 23



Le Chef Thierry

vous propose...



# Les Entrées

|                                                                                                                 |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Salade verte</b>                                                                                             | frs | 6.-  |
| <b>Salade mêlée<br/>au goût du jour</b>                                                                         |     | 12.- |
| <b>Salade du berger</b><br>salade verte avec ses toasts de chèvre chaud<br>et sa compote de fruits au vin rouge |     | 20.- |
| <b>Salade perigourdine</b><br>Salade verte, tomates, magret de canard,<br>dés de foie gras en robe de noisettes |     | 26.- |
| <b>Salade baltique</b><br>saumon fumé, saumon mariné, cocktail de crevettes                                     |     | 24.- |
| <b>Tartare aux trois saveurs</b><br>saumon, mangue, avocat                                                      |     | 25.- |
| <b>Délice feuilleté des bois</b><br>Chanterelles, morilles, champignons de Paris                                |     | 19.- |
| <b>Foie gras maison</b><br>et son chutney de mangue et ses toasts                                               |     | 26.- |
| <b>Planchette « des Trois »</b><br>assortiment de viandes froides et gruyère birolan                            |     | 25.- |



... bonne continuation !

# Les Plats

## Poissons

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Filets de perches meunières<br>Sauce au beurre citronné            | 38.- |
| Filet d'omble chevalier<br>sur son lit de risotto, sauce chasselas | 36.- |
| Filet de thon mi cuit au sésame<br>Sauce soja citronnée            | 33.- |

## Viande

|                                                                                 |      |        |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----|
| Cordon bleu de volaille maison pané,<br>Sauce à la crème                        | 29.- |        |     |
|                                                                                 |      | suppl. | 4.- |
| Cordon bleu de volaille maison pané,<br>au vacherin Mont d'Or (en saison)       | 36.- |        |     |
| Cordon bleu de volaille maison pané,<br>à la tomme vaudoise et à l'ail des ours | 36.- |        |     |
| Entrecôte « Surprise »<br>Bœuf rassis et son beurre à l'ail des ours            | 42.- |        |     |
| Filet de bœuf<br>Sauce aux morilles                                             | 46.- |        |     |
| Souris d'agneau<br>Sauce au thym                                                | 36.- |        |     |
| Caille farcie au foie gras<br>Sauce pinot noir                                  | 39.- |        |     |

# Les Plats *(suite)*

|                                                                                          |        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Tartare de bœuf, coupé au couteau                                                        | 200 gr | 34.- |
| Rosbeef, sauce tartare, frites maison                                                    |        | 29.- |
| Burger des « Trois Sapins »                                                              | 200 gr | 25.- |
| Steak haché de bœuf, salade, oignons, tomates, gruyère birolan, sauce barbecue et frites | 300 gr | 29.- |
| Ribs de porc braisé au miel                                                              |        | 27.- |
| Tagliatelles au saumon                                                                   |        | 29.- |
| Croûte aux champignons<br>chanterelles, morilles, champignons de Paris                   |        | 26.- |
| Le rösti et sa bergère<br>lardons, oignons et tomme panée poêlée                         |        | 24.- |
| Le rösti campagnard<br>lardons, oignons, tomates, gruyère birolan, œuf au plat           |        | 26.- |

***Provenance des viandes : Suisse, France / Poissons selon arrivage***

*Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites maison, gratin dauphinois, riz, pommes persillées, légumes, à choix et selon proposition...*

**BON APPETIT !**

# Mets au fromage



|                                                               |     |        |
|---------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Croûte au fromage<br>gruyère birolan                          | frs | 20.-   |
| Croûte de la fermière<br>gruyère birolan, jambon              |     | 21.-.- |
| Croûte «Trois Sapins »<br>gruyère, jambon, œufs, chanterelles |     | 26.-.- |
| Fondues :                                                     |     |        |
| Fromage nature, 200 gr.                                       |     | 22.-   |
| A la «bière»                                                  |     | 24.-   |
| Aux cornes d'abondance                                        |     | 26.-   |

# Pour les enfants



|                                                                                |  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Steak<br>frites                                                                |  | 13.- |
| Escalope de volaille panée<br>Frites                                           |  | 13.- |
| Burger «petits loups»<br>steak haché, oignons, tomate, salade, gruyère birolan |  | 13.- |

***Vous connaissez certainement  
les spécialité alsaciennes ?***

***la choucroute...***



***le kougelhopf...***

***et les cigognes !?***



***Mais Connaissez-vous le Baeckeffe ?***



***Plat traditionnel composé d'un délicieux  
mélange de viandes d'agneau, de porc  
et de bœuf complété de légumes et de***

***pommes de terre, le tout mijoté dans une typique terrine  
accompagné de salade.***

***Le Chef Thierry vous le propose pour frs 34.- (p.p.) à partir  
de 2 personnes et sur réservation 3 jours à l'avance svp.***

***Un parfait repas pour les fraîches journées d'hiver !***

*Aux Trois Sapins  
Le Chef est Alsacien !*

La flammekueche (tarte flambée) aussi !



*Uniquement le soir.*

*A l'emporter, 2 frs  
de moins.*

|                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| Tarte flambée            | frs | 16.- |
| Tarte flambée gratinée   |     | 17.- |
| Tarte flambée forestière |     | 17.- |
| Tarte flambée au saumon  |     | 19.- |

*A déguster « sans faim » aux 3 Sapins !*

Carte des  
vins



# Carte des vins / Vins ouverts

|                                                | 1dl  | 2dl  | 3dl   | 5dl   |
|------------------------------------------------|------|------|-------|-------|
| <b>Chasselas, la Côte AOC</b>                  | 3.60 | 7.-  | 10.40 | 17.40 |
| <b>Pinot noir, la Côte AOC</b>                 | 3.60 | 7.70 | 11.50 | 19.20 |
| <b>Gamay Rosé, La Côte AOC</b>                 | 3.60 | 7.-  | 10.40 | 17.40 |
| <b>Cave la Muscadelle</b>                      |      |      |       |       |
| <i>Mont s/Rolle, Quentin Gallay</i>            |      |      |       |       |
| <b>Chasselas, La Côte AOC</b>                  | 3.60 | 7. - | 10.40 | 17.40 |
| <b>Pinot noir, La Côte AOC</b>                 | 3.90 | 7.70 | 11.50 | 19.20 |
| <i>Tartegnin, Blanchard Yves &amp; Etienne</i> |      |      |       |       |
| <b>Gamay</b>                                   | 4.80 | 9.60 | 14.40 | 24.-- |
| <i>Yens, Coeytaux Jean-Daniel</i>              |      |      |       |       |

## Blancs / Vins en bouteilles

|                                                             | 50cl | 70cl | 75cl |
|-------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>Mont, Chasselas 2021</b>                                 |      | 24.- |      |
| <i>Réserve de la Commune</i>                                |      |      |      |
| <b>« Le Portillon » Chasselas 2021</b>                      | 22.- | 30.- |      |
| <i>Tartegnin, Blanchard Yves &amp; Etienne</i>              |      |      |      |
| <b>Chasselas 2021</b>                                       | 21.- |      | 29.- |
| <i>Yens, Coeytaux J.-Daniel</i>                             |      |      |      |
| <b>Blanc de Noir, Pinot noir 2017</b>                       |      |      | 44.- |
| <i>Yens, Coeytaux J.-Daniel</i>                             |      |      |      |
| <b>« Le Mamertin » 2018</b>                                 |      |      | 42.- |
| <b>Pinot blanc, Chardonnay,</b>                             |      |      |      |
| <i>Tartegnin, Domaine de Penloup, Graenicher Vincent</i>    |      |      |      |
| <b>Chasselas Grand Cru 2018</b>                             |      |      |      |
| <i>Tartegnin, Domaine de Penloup, Graenicher Vincent</i>    | 21.- |      | 29.- |
| <b>Viognier, La Côte 2020</b>                               |      |      | 37.- |
| <i>Bougy, Meylan Sébstien</i>                               |      |      |      |
| <b>Chasselas Grand Cru 2021</b>                             | 22.- | 28.- |      |
| <b>Auxerois Grand Cru 2021</b>                              | 25.- |      |      |
| <i>Gilly, Domaine Chamvalon, Patrice &amp; Tanguy Rolaz</i> |      |      |      |

## Blancs / Vins en bouteille (Suite)

|                                                                                                                                                     | 50cl | 70cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>Chasselas « Passion » Grand Cru 2020</b><br>Propriétaire Fam. Berney<br><i>Reverolle, Daniel Rossier</i>                                         |      |      | 33.- |
| <b>Chasselas, Féchy 2020</b><br>AOC Grand Cru                                                                                                       | 22.- | 30.- |      |
| <b>Chasselas Violet AOC 2020</b><br><b>« Obsession » Vin doux de Chasselas 37,5 cl</b><br>Cave la Muscadelle<br><i>Mont s/Rolle, Gallay Quentin</i> | 52.- | 31.  |      |
| <b>Viognier Grand Cru 2021</b><br><i>Tartegnin domaine Maréchal</i>                                                                                 | 24.- |      |      |
| <b>Les « Adous » Gamay 2021</b><br><i>Yens, Sébastien Jotterand</i>                                                                                 |      |      | 27.- |

## Blancs d'Alsace

|                                                                                      |  |  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------|
| <b>Riesling Les Natures Bio 2021</b>                                                 |  |  | 35.- |
| <b>Gewurztraminer Les Natures Bio 2020</b>                                           |  |  | 37.- |
| <b>Kaefferkopf Riesling Grand cru 2019</b>                                           |  |  | 45.- |
| <b>Kaefferkopf « Le Grand K » Grand cru 2018</b><br>Ammerschwahr, Adam Jean-Baptiste |  |  | 63.- |

## Rosés

|                                                                                                              |      |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|
| <b>Garanoir 2017</b><br><i>Tartegnin, Blanchard Yves &amp; Etienne</i>                                       | 25.- | 32.- |  |
| <b>Rosé de Gamay 2022</b><br><i>Grand cru de la Côte</i><br><i>Yens, Coeytaux Jean-Daniel</i>                | 23.- |      |  |
| <b>Gamay de Tartegnin 2019</b><br>Cave de la Muscadelle<br><i>Mont s/Rolle, Gallay Quentin</i>               | 22.- |      |  |
| <b>Rosé de Pinot « Le Flamant Rose » 2022</b><br><i>Gilly, Domaine Chamvalon, Patrice &amp; Tanguy Rolaz</i> | 24.- | 32.- |  |

# Rouges

|                                                                                                                       | 50cl | 70cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>« Passion » Gamay Grand Cru 2020</b><br>Propriétaire Fam. Berney<br><i>Reverolle, Daniel Rossier</i>               |      | 39.- |      |
| <b>Pinot noir Grand Cru 2021</b><br><i>Gilly, Domaine Chamvalon, Patrice &amp; Tanguy Rolaz</i>                       |      | 35.- |      |
| <b>Gamay 2019</b>                                                                                                     |      | 30.- |      |
| <b>Pinot noir 2020</b>                                                                                                | 26.- | 37.- |      |
| <b>Rubinoir 2019 assemblage de rouges,</b><br>Gamaret, Garanoir<br><i>Tartegnin, Blanchard Yves &amp; Etienne</i>     | 30.- | 40.- |      |
| <b>Pinot noir 2021</b>                                                                                                | 28.- |      | 38.- |
| <b>Assemblage de cépages nobles 2021</b><br>Garanoir, Gamaret, Gamay                                                  | 32.- |      | 45.- |
| <b>Mara, élevé en fût de chêne 2021</b><br><i>Yens, Coeytaux Jean-Daniel Yens</i>                                     |      |      | 64.- |
| <b>« Le Setin » 2021</b><br>Pinot noir, Gamaret, Garanoir<br><i>Tartegnin, Domaine de Penloup, Graenicher Vincent</i> | 25.- |      | 36.- |
| <b>« Les Innovatifs » 2020</b><br>Assemblage rouge, Mara, Gamay<br><i>Bougy, Meylan Sébastien</i>                     | 28.- |      | 41.- |
| <b>« Séduction » 2021</b><br>Gamaret, Garanoir, Divico                                                                | 35.- |      | 46.- |
| <b>« Passion » 2020 Gamaret</b><br>Cave de la Muscadelle<br><i>Mont s/Rolle, Gallay Quentin</i>                       | 35.- |      | 43.- |
| <b>« Les Adous » Gamay 21</b><br><i>Yens, Sébastien Jotterand</i>                                                     |      |      | 30.- |
| <b>« Ombres » Gamaret, Garanoir 2020</b><br><i>Tartegnin, Isabelle Maréchal</i>                                       |      |      | 48.- |



À votre santé !

# Carte des Boissons

# Boissons froides

## Boissons au verre

|                                | 2dl  | 3dl  | 5dl  |
|--------------------------------|------|------|------|
| Henniez bleue                  | 2.90 | 3.70 | 4.50 |
| Henniez verte                  | 2.90 | 3.70 | 4.50 |
| Coca-cola                      | 2.90 | 3.70 | 4.50 |
| Thé froid citron ou pêche      | 2.90 | 3.70 | 4.50 |
| Romanette citron               | 2.50 | 3.00 | 4.10 |
| Jus de pommes des Frères Joyet | 3.10 | 3.80 | 4.60 |
| Sirop à l'eau                  |      | 2.50 |      |
| Lait froid                     |      | 2.60 |      |

## Minérales en bouteille

|                           | 5dl  | 7,5dl | 1l  |
|---------------------------|------|-------|-----|
| Henniez bleue             | 5.-  | 6.50  | 8.- |
| Henniez verte             | 5.-  | 6.50  | 8.- |
| Rivella bleu              | 33cl | 4.50  |     |
| Rivella rouge             | 33cl | 4.60  |     |
| Coca-cola                 | 33cl | 4.50  |     |
| Coca-cola zero            | 33cl | 4.50  |     |
| Thé froid citron ou pêche | 33cl | 4.50  |     |
| Jus de pomme Ramseier     | 33cl | 5.20  |     |
| Sinalco                   | 30cl | 4.50  |     |
| Schweppes lemon           | 20cl | 4.20  |     |
| Schweppes bitter          | 20cl | 4.20  |     |

## Jus de fruits

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| Abricot Granini       | 20cl | 4.20 |
| Orange Granini        | 20cl | 4.20 |
| Tomate Granini        | 20cl | 4.20 |
| San Pellegrino bitter | 10cl | 4.50 |
| Red Bull              | 25cl | 5.-  |

# Boissons froides (Suite)

| Bières pression           | 3 dl | 5 dl | 1 lt  |
|---------------------------|------|------|-------|
| Appenzeller Quöllfrisch   | 3.60 | 5.20 | 9.80  |
| Appenzeller Blanche       | 3.80 | 5.50 | 10.60 |
| Appenzeller Köhler Ambrée | 3.80 | 5.50 | 10.60 |
| Panaché                   | 3.60 |      |       |

## Bières bouteille

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Appenzeller Ginger              | 33 cl | 5.50 |
| Appenzeller Quöllfrisch brune   | «     | 4.20 |
| Appenzeller India Pale Ale      | «     | 5.50 |
| Appenzeller Sonnendlig s/alcool | «     | 4.60 |

## Nouveau :

Une spécialité à déguster absolument !

|                                                                                                                                    |       |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| 'PECCABLE : c'est comme du cidre, mais c'est pas du cidre, Fruité et pétillant !! Purement local du Domaine Chamvalon, Rolaz Gilly | 33 cl | 7.-- |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|

## Nos apéritifs

|                     |       |       |
|---------------------|-------|-------|
| Spritz 11 %         |       | 13.00 |
| Picon bière 18 %    | 3 dl. | 5.60  |
| Martini rouge 15 %  | 4 cl. | 4.40  |
| Martini blanc 15 %  | 4 cl. | 4.40  |
| Ricard 45 %         | 4 cl  | 5.20  |
| Pastis 45 %         | 4 cl. | 5.20  |
| Suze 20 %           | 4 cl. | 4.40  |
| Porto rouge 20 %    | 4 cl. | 4.40  |
| Kir cassis ou pêche |       | 6.00  |

# Boissons chaudes

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Café                  | 3.60 |
| Expresso              | 3.60 |
| Ristretto             | 3.60 |
| Décaféiné             | 3.60 |
| Renversé              | 4.-  |
| Latte macchiato       | 4.50 |
| Chocolat chaud, froid | 4.30 |
| Lait chaud, froid 2dl | 2.-  |
| Thé                   | 3.50 |
| Tisane                | 3.50 |
| Café « Birolan »      | 9.80 |

# Digestifs

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
|                                           | 2cl |
| VIEILLE PRUNE 40%                         | 7.- |
| MARC, VIEILLI 18 MOIS EN FÛT DE CHÊNE 32% | 9.- |
| ABRICOTINE 40%                            | 8.- |
| WILLIAMINE 43%                            | 6.- |
| MIRABELLE 40%                             | 6.- |
| COGNAC 40%                                | 6.- |
| AMARETTO 28%                              | 5.- |
| RHUM 40%                                  | 6.- |
| WHISKY ABERLOUR, 12 ANS D'ÂGE 43%         | 8.- |
| LIMONCELLO 25%                            | 6.- |
| GRAPPA 40%                                | 6.- |