

3C

**TAPAS ET ENTRÉES****CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES)**

9

**FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA**  
(6 pièces)

10

**BURRATA**

Burrata 100g | huile d'olive

7

**OEUFS PARFAITS**

Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtons

8

**PÂTÉ EN CROÛTE VEAU ET POULET**

Girolles et châtaignes, chutney pomme butternut

10

**GNOCCHI POËLÉS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES**

Parmesan | jus de viande

12

**SALADE DE BLANC DE SEICHE CONFIT**

Sauce chimichurri

12

**FOIE GRAS MI-CUIT "ROUGIÉ"**

Chutney clémentine mangue gingembre

14

**VÉGÉ****FALAFELS & CRÉMEUX DE POTIMARRON**

Potimarron rôti

Supplément Burrata 100g

PETIT 10

GRAND 15

7

**WOK DE LÉGUMES**

Noodles | chou chinois | carotte | saté | gingembre | citron vert

15

Prix nets TTC service compris

3C

**INCONTOURNABLES****WOK DE CREVETTES**

Noodles | chou chinois | carotte | saté | gingembre | citron vert

20

**TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL**

Citronnelle | gingembre | coriandre | citron vert | huile de sésame | soja

25

**BURGER DE POULET**

Piperade | Ossau Iraty | lard croustillant | grenailles | BBQ &amp; chorizo

19

**BURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC)**

Confit d'oignon | lard croustillant | Ossau Iraty | grenailles | BBQ &amp; chorizo

19

**TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G**

Condiments | grenailles | salade | Espelette

20

**POISSONS****FILET DE TRUITE**

Mousseline de potimarron rôti | patate douce | vanille | vierge de légumes

26

**POULPE GRILLÉ**

Légumes de saison grillés | sésame | piquillos

28

**CABILLAUD SNACKÉ**

Risotto crémeux parmesan | herbes fraîches | jus de viande

27

**VIANDES****RIS DE VEAU**

Morilles | purée maison

36

**PLUMA DE COCHON IBERIQUE**

Purée maison | ail &amp; herbes fraîches | jus de viande à l'Espelette

29

**ENTRECÔTE FRANÇAISE 350G**

Purée maison et pleurotes | jus de viande

32

Prix nets TTC service compris

## DESSERTS

## FROMAGES AFFINÉS

Chèvre affiné | Saint Nectaire | mesclun de salade | pain aux céréales

9

## CAFÉ &amp; BOUCHÉE SUCRÉE

6

## PAVLOVA EXOTIQUE

Crème vanillée, coulis mangue passion

9

## RIZ AU LAIT VANILLE

Coulis de caramel fleur de sel

8

## PROFITEROLE

Chou, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

9

## MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA

Crème anglaise praliné noisette | chantilly | noisettes torréfiées

9

**MENU ENFANT 12 €**

*1 boisson au choix*

Finger croque serrano/emmental

Poisson du moment ou poulet croustillant  
Pommes de terre grenaille ou légumes

Boule de glace et sa mignardise

Toutes nos viandes de bœuf, volaille sont origine France

Faux-filet Simmental origine Allemagne

Pluma de cochon origine Ibérique

Serrano : Don Fermin 10 mois / Espagne

Glaces artisanales par Gérard Cabiron "Meilleur ouvrier de France

desserts glacés"

Prix nets TTC service compris

**CARTE**

CUISINE, COMPTOIR & COMPAGNIE



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

MIDI ET SOIR

3 C

## MENU DÉCOUVERTE

2 PLATS:24€ OU 3 PLATS:28€

UNIQUEMENT LE SOIR EN SEMAINE ET LE SAMEDI MIDI ET SOIR

### VELOUTÉ DU BARRY

Condiment chou-fleur et sarrasin

Ou

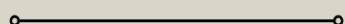
### OEUF PARFAIT

Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtons

Ou

### FOIE GRAS MI-CUIT (SUPPLÉMENT 5€)

Chutney clémentine mangue gingembre



### DOS DE SAUMON

Mousseline de pomme de terre au citron et beurre aux amandes

Ou

### PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE

Poêlée de légumes de saison, jus de viande crémé



### TIRAMISU CAFÉ

Ou

### TARTE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT VALHRONA

Prix nets TTC service compris