

**3 C****TAPAS ET ENTRÉES**

**SAMOUSSA DE CANARD (5 PIÈCES)** 9  
Yaourt, miel et moutarde

**CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES)** 9

**FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA** 10  
(6 pièces)

**BURRATA** 8  
Burrata 100g | huile d'olive

**OEUF PARFAIT** 8  
Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtons

**FOIE GRAS POËLÉ** 14  
Bouillon thaï, crémeux de panais

**POIREAU ET NORI, HADDOCK ET SARRASIN** 12  
Aioli fumée

**VÉGÉ**

**FALAFELS & CRÉMEUX DE POTIMARRON** PETIT 10  
Potimarron rôti GRAND 16  
Supplément Burrata 100g 8

**WOK DE LÉGUMES** 16  
Noodles | chou chinois | carotte | saté | gingembre | citron vert

Prix nets TTC service compris

**3 C****INCONTOURNABLES**

**WOK DE CREVETTES & CITRON VERT** 20  
Noodles | chou chinois | carotte | saté | gingembre

**TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL** 25  
Citronnelle | gingembre | coriandre | citron vert | huile de sésame | soja

**BURGER DE POULET** 19  
Piperade | Ossau Iraty | lard croustillant | grenailles | BBQ & chorizo

**BURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC)** 20  
Confit d'oignon | lard croustillant | Ossau Iraty | grenailles | BBQ & chorizo

**TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G** 20  
Condiments | grenailles | salade | Espelette

**POISSONS**

**BLANC DE SEICHE** 26  
Risotto crémeux parmesan | encre de seiche | chorizo

**POULPE GRILLÉ** 29  
Légumes de saison grillés | sésame | piquillos

**TATAKI DE THON** 28  
Légumes de saison | sauce thaï | sésame

**VIANDES**

**ONGLET DE BOEUF RACE À VIANDE 220G** 30  
Purée maison | sauce morilles fraîches

**FILET MIGNON DE COCHON** 22  
Mousseline de patate douce | légumes de saison | jus de viande à l'Espelette et poires

**ENTRECÔTE FRANÇAISE 350G** 32  
Purée maison et pleurotes | jus de viande

Prix nets TTC service compris

3 C

## DESSERTS

<b>FROMAGES AFFINÉS</b> Chèvre affiné   Saint Nectaire   mesclun de salade   pain aux céréales	9
<b>CAFÉ &amp; BOUCHÉE SUCRÉE</b>	6
<b>POIRE POCHÉE À LA VANILLE</b> Crèmeux praliné et chocolat	9
<b>RIZ AU LAIT VANILLE</b> Tartare d'ananas	8
<b>PROFITEROLE</b> Chou, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA</b> 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 ou riz au lait et sa mignardise

---

Toutes nos viandes de bœuf, volailles sont origine France  
Faux-filet Simmental origine Allemagne  
Cochon origine UE  
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

### **SOUPE À L'OIGNON**

Toast grillé, Emmental

Ou

### **OEUF PARFAIT**

Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtons



### **DOS DE MERLU**

Chou-fleur, condiment chou-fleur et amandes grillées

Ou

### **MIGNON DE PORC**

Mousseline de patate douce, jus de viande et poires



### **CRÈME BRULÉE VANILLE**

Ou

### **POIRE POCHÉE À LA VANILLE**

Crèmeux praliné et chocolat

Prix nets TTC service compris