

TAPAS À PARTAGER OU PAS!

RILLETES DE POISSON AU CITRON VERT Toast et mesclun	6
SAMOUSSA DE CANARD (5 PIÈCES) Yaourt I miel et moutarde	9
CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES) ❤️	9
FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA (6 pièces)	10
BURRATA Burrata 100g I huile d'olive	8
ŒUF BARIGOULE Artichaut I serrano I croûtons	8

VÉGÉ ET SALADE

RISOTTO D'ASPERGES VERTES ❤️ Parmesan I herbes fraîches I crème d'asperges	16
FALAFELS & CRÉMEUX DE PATATE DOUCE Courgettes rôties Supplément Burrata 100g	PETIT 10 GRAND 16 8
WOK DE LÉGUMES Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre I citron vert	16
CROQUE SERRANO COMTÉ & TARTUFATA Grenailles fondantes et salade	16
SALADE CÉSAR Poulet croustillant I salade romaine I croûton I tomate cerise I parmesan I anchois	PETIT 10 GRAND 16

Prix nets TTC service compris

SIGNATURE DES 3C

WOK DE CREVETTES & CITRON VERT ❤️ Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre	20
TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL ❤️ Citronnelle I gingembre I coriandre I citron vert I huile de sésame I soja	25
BURGER DE POULET Piperade I Ossau Iraty I lard croustillant I grenailles I BBQ & chorizo	19
BURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC) Confit d'oignon I lard croustillant I Ossau Iraty I grenailles I BBQ & chorizo	20
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G Condiments I grenailles I salade I Espelette	20

POISSONS

BLANC DE SEICHE Risotto crémeux parmesan I encre de seiche I chorizo	26
POULPE GRILLÉ Légumes de saison grillés I sésame I piquillos	29
TATAKI DE THON Légumes de saison I sauce thaï I sésame	28
BAR PORTION EN CROÛTE DE SEL ❤️ Risotto crémeux parmesan et herbes fraîches I sauce vièrge	29

VIANDES

STEAK DE BŒUF HACHÉ VIANDE FRANÇAISE 150G Grenailles fondantes I ail et herbes fraîches I jus de viande	17
PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT 180G Légumes et sauce au choix	19
ENTRECÔTE FRANÇAISE 350G Purée maison et pleurotes I jus de viande	32
CÔTE DE BŒUF VIANDE FRANÇAISE (POUR 1 PERS) Légumes ou grenailles I jus de viande ou BBQ	34

Les suppléments : grenailles, purée, légumes : 4€ et salade 2€
BBQ, jus de viande, sauce vièrge : 1.50€

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS	9
Chèvre affiné Saint Nectaire mesclun de salade pain aux céréales	
CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE	6
POIRE POCHÉE À LA VANILLE	9
Crèmeux praliné et chocolat	
RIZ AU LAIT VANILLE	8
Caramel	
PROFITEROLE	9
Chou, glace vanille sauce chocolat chantilly	
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA TRÈS COULANT ♥	10
Crème anglaise praliné noisette chantilly noisettes torréfiées	
PAVLOVA FRAISE & BASILIC ♥	9
Crème vanille fraises fraîches basilic	

MENU ENFANT 12 €

1 boisson (jus de fruit, diabololo ou sirop à l'eau)

Finger croque serrano/emmental

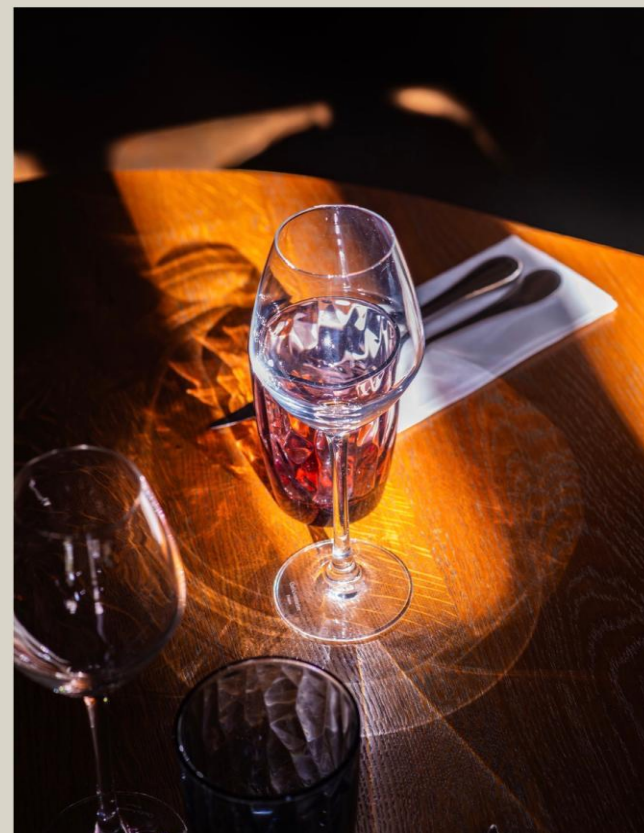
Poisson du moment ou poulet croustillant
Pommes de terre grenaille ou légumes

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

3 C



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR

CUISINE, COMPTOIR & COMPAGNIE
- NIORT -

3 C

MENU DÉCOUVERTE

2 PLATS: 24€ OU 3 PLATS: 28€

UNIQUEMENT LE SOIR EN SEMAINE ET LE SAMEDI MIDI ET SOIR

ŒUF BARIGOULE

Artichaut, serrano, croûtons

Ou

HOUMOUS POIS CHICHE

Mousse de chèvre et betterave acidulée



MARBRÉ DE MERLU

Grenailles safranées, salade de fenouil et aioli

Ou

ÉMINCÉ DE CANARD

chou rouge, pralin de pistache, jus de viande et betterave



CRÈME CHOCOLATÉE VALRHONA

Ou

PAVLOVA FRAISE BASILIC

Prix nets TTC service compris