

TAPAS À PARTAGER OU PAS!

RILLETES DE POISSON AU CITRON VERT Toast et mesclun	6
SAMOUSA 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 PARFAIT Crème de chorizo I serrano I croûtons	8

VÉGÉ ET SALADE

RISOTTO DE COURGETTES RÔTIES ET TOMATES CONFITES ♥	16
Parmesan I herbes fraîches	
FALAFELS & CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	PETIT 10 GRAND 16 8
Courgettes rôties Supplément Burrata 100g	
WOK DE LÉGUMES	16
Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre I citron vert	
CROQUE SERRANO COMTÉ & TARTUFATA	16
Grenailles fondantes et salade	
SALADE CÉSAR	PETIT 10 GRAND 16
Poulet croustillant I salade romaine I croûton I tomate cerise I parmesan I anchois	
POKE BOWL SAUMON & SÉSAME ♥	17
Carotte I chou rouge I betterave I radis I concombre I mangue I sauce thaï	

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

FILET DE DORADE GRILLÉ ♥ Linguine I petits pois I moules I marinière crémée	24
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

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

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

BREBIS & PIQUILLOS Ossau Iraty I fraises I piquillos I Espelette	9
CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE	6
FRAISE & FRAMBOISE MELBA Glace vanille et fraise I fruits frais I chantilly I coulis de fruits rouges	9
POIRE POCHÉE À LA VANILLE Crèmeux praliné et chocolat	9
RIZ AU LAIT VANILLE Caramel	8
PROFITEROLE Chou, glace vanille I sauce chocolat I chantilly	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA TRÈS COULANT ❤️ Crème anglaise praliné noisette I chantilly I noisettes torréfiées	10
PAVLOVA FRAISE & BASILIC ❤️ Crème vanille I fraises fraîches I basilic	9

MENU ENFANT 12 €

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

Finger croque serrano/emmental

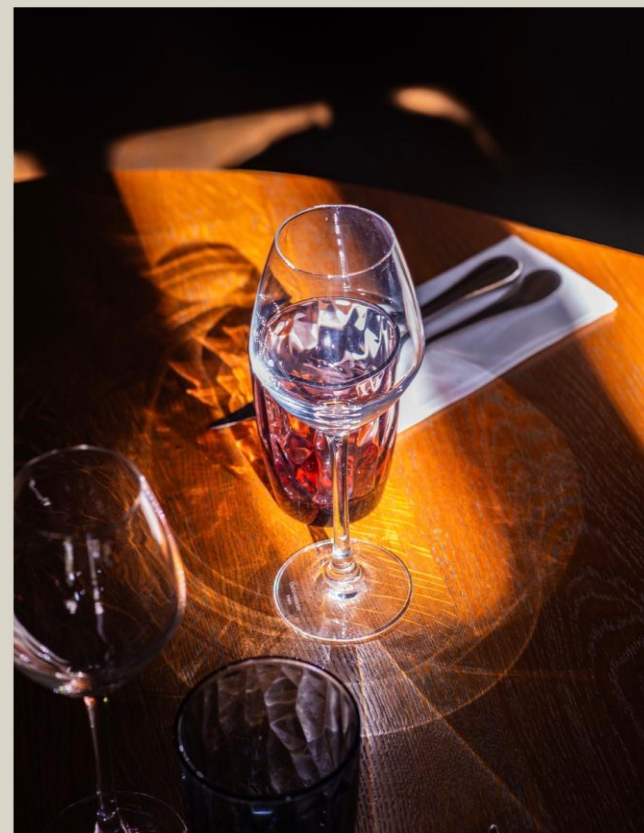
Poisson du moment ou poulet croustillant
Pommes de terre grenaille ou légumes

Boule de glace ou riz au lait

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 PARFAIT

Crème de chorizo, serrano, croûtons

Ou

HOUMOUS POIS CHICHE

Mousse de chèvre et betterave acidulée



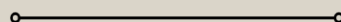
MARBRÉ DE MERLU

Grenailles safranées, salade de fenouil et aïoli

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