

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 PARFAIT Crèmeux champignons bruns I éclats de noisettes I roquette	8
CHÈVRE RÔTI AU THYM ET MIEL ♥ Toast de pain I crumble de noisettes	11

VÉGÉ ET SALADE

RISOTTO PLEUROTÉS & CHAMPIGNONS BRUNS ♥ Parmesan I herbes fraîches	16
FALAFELS & CRÉMEUX DE PATATE DOUCE Potimarron rôti 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 D'EFFILOCHÉ DE BŒUF ♥ 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

PAVÉ DE CABILLAUD ♥ Risotto crémeux parmesan I herbes fraîches I vierge de légumes I jus de viande	27
FILET DE MERLU Mousseline de patate douce rôtie I vierge de légumes	24
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 vierge	29

VIANDES

PARMENTIER DE BŒUF Purée de pomme de terre I jus de viande au vin rouge	18
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 vierge : 1.50€

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

FROMAGE AFFINÉ Chèvre affiné mesclun de salade	8
CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE	6
CHEESECAKE NEW YORKAIS ♥ Biscuit spéculos coulis de fruits rouges	9
POIRE POCHÉE À LA VANILLE Crèmeux praliné et chocolat	9
RIZ AU LAIT VANILLE Caramel	8
PROFITEROLE Choux, glace vanille sauce chocolat chantilly	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA TRÈS COULANT ♥ Crème anglaise praliné noisette chantilly noisettes torréfiées	10
PAVLOVA EXOTIQUE ♥ Ananas mangue passion	9

MENU ENFANT 12 €

1 boisson (jus de fruit, diabolo 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

TARTARE DE SAUMON

Mousse de raifort, vinaigrette citron vert

Ou

ŒUF PARFAIT

Crémeux champignons bruns, éclats de noisettes, roquette



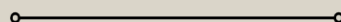
FILET DE MERLU

Mousseline de patate douce rôtie, vierge de légumes

Ou

BAVETTE GRILLÉE

Gratin dauphinois, sauce poivre



RIZ AU LAIT VANILLE, SAUCE CARAMEL

Ou

PAVLOVA EXOTIQUE

Ananas, mangue, passion

Prix nets TTC service compris