TAPAS À PARTAGER OU PAS!

RILLETTES DE POISSON AU CITRON VERT — 6
Toast et mesclun

SAMOUSSA DE CANARD (5 PIÈCES) — 9
Yaourt I miel et moutarde

CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES) ♥ — 9

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

BURRATA — 8
Burrata 100g I huile d'olive

ŒUF PARFAIT — 8
Crémeux champignons bruns I éclats de noisettes I roquette

CHÈVRE RÔTI AU THYM ET MIEL ♥ — 11
Toast de pain I crumble de noisettes

VÉGÉ ET SALADE

RISOTTO PLEUROTES & CHAMPIGNONS BRUNS ♥ — 16
Parmesan I herbes fraiches

FALAFELS & CRÉMEUX DE PATATE DOUCE — PETIT 10 / GRAND 16
Potimarron rôti — 8
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

Prix nets TTC service compris

SIGNATURE DES 3C

WOK DE CREVETTES & CITRON VERT ♥ — 20
Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre

TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL — 25
Citronnelle I gingembre I coriandre I citron vert I huile de sésame I soja

BURGER DE POULET — 19
Piperade I Ossau Iraty I lard croustillant I grenailles I BBQ & chorizo

BURGER D'EFFILOCHÉ DE BŒUF ♥ — 20
Confit d'oignon I lard croustillant I Ossau Iraty I grenailles I BBQ & chorizo

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G — 20
Condiments I grenailles I salade I Espelette

POISSONS

POULPE GRILLÉ — 29
Légumes de saison grillés I sésame I piquillos

PAVÉ DE CABILLAUD ♥ — 27

FILET DE MERLU — 24

LOTTE RÔTIE AU BEURRE NOISETTE ET THYM — 29

BAR PORTION EN CROÛTE DE SEL ♥ — 29

Garniture au choix : Risotto crémeux parmesan et herbes fraiches I
Mousseline de patate douce I Grenailles fondantes I
Vierge de légumes croquants

VIANDES

PARMENTIER DE BŒUF — 18
Purée de pomme de terre I jus de viande au vin rouge

PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT 180G — 19
Légumes et sauce au choix

ENTRECÔTE FRANÇAISE 350G — 32
Purée maison et pleurotes I jus de viande

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

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

FROMAGE AFFINÉ — 8
Chèvre affiné I mesclun de salade

CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE — 6

CHEESECAKE NEW YORKAIS ♥ — 9
Biscuit spéculos I coulis de fruits rouges

POIRE POCHÉE À LA VANILLE — 9
Crémeux praliné et chocolat

RIZ AU LAIT VANILLE — 8
Caramel

PROFITEROLE — 9
Choux, glace vanille I sauce chocolat I chantilly

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA TRÈS COULANT ♥ — 10
Crème anglaise praliné noisette I chantilly I noisettes torréfiées

PAVLOVA EXOTIQUE ♥ — 9
Ananas I mangue I passion

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

3C

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR

CUISINE, COMPTOIR & COMPAGNIE
- NIORT-

3C

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