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 EN ALLER-RETOUR
Huile d'olive citronnée

Ou

ŒUF PARFAIT
Crémeux champignons bruns, éclats de noisettes, roquette

FILET DE DORADE SNACKÉE
Émincé de poireaux à la crème, potimarron rôti

Ou

JOUE DE PORC CONFITE PARFUMÉE À L'ORANGE
crémeux de carotte au gingembre et frites de polenta

TARTE TATIN AUX POMMES
Crémeux mascarpone à la vanille

Ou

PAVLOVA EXOTIQUE
Ananas, mangue, passion

Prix nets TTC service compris