

**LE 3B**  
**RESTAURANT**





# Les classiques du 3B



## Côte de boeuf

(Avec ou sans os)

Pommes sautées et salade

**21.90€**  
(À tous les services)

**17.90€**

(Tous les vendredi midi)

## L'Aïoli du vendredi

*Un dessert au choix*

**PENSEZ A RESERVER !**

## CARTE À BURGERS

### LE CLASSIC

(tomates/oignons/barbecue/cheddar/salade/boeuf)

**14.90€**

### LE FRENCH

(tomates/oignons/reblochon/cheddar/salade/boeuf)

**16.90€**

### BACON

(tomates/oignons/barbecue/cheddar/salade/boeuf)

**16.90€**

### LE CHEF

(Chutney de figues/foie gras poêlé/salade/boeuf)

**19.90€**



Servi avec des pommes de terre sautées  
(À tous les services)

(Prix nets et service compris)

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés) :

Plat unique

12.00€

Entrée/Dessert

13.00€

Entrée/Plat

15.90€

Plat/Dessert

15.90€

## Le Menu 3B

(entrée/plat/dessert)

17,00€



Tous nos plats sont  
faits maison

### Les entrées

Crème brûlée au chèvre et sa verdure

La « végétarienne » aux légumes grillés (aubergine/ courgette) et tapenade noire

Salade du 3B (lardons, gésiers, œuf poché)

Risotto du chef

Suggestion du moment (voir ardoise)



### Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

Brochette de la mer (dos de lieu, saumon, crevette) à l'huile d'olive au cédrat

Gnocchis « Maison Giovanni Favaro » aux queues d'écrevisses

Cuisse de pintade fermière à l'échalote

Tartare de bœuf préparé par le Chef, cru ou poêlé et ses pommes sautées

Pièce du « Boucher » à la plancha, sauce au choix (échalote, roquefort, poivre, barbecue)

Suggestion du moment (voir ardoise)

Accompagnement au choix : pommes sautées, écrasé de pommes de terre, légumes du moment

### Les fromages et desserts

Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun

Fromage blanc de campagne nature, au miel ou à la cerise Amarena

Pavlova aux fruits de saison et fruits secs

Les fameux cannelés façon profiteroles

Tiramisù parfumé au spéculoos

Tarte au citron meringuée

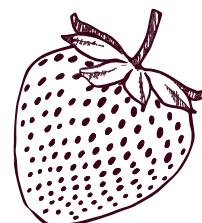
Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille

Dessert du moment (voir ardoise)

Duo de glaces ou sorbets « L'Artisan Glacier » et chantilly maison

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, verveine, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : coing, citron, myrtille, framboise, fraise.



Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)

Entrée / Plat

26.90€

Plat / Dessert

25€



Tous nos plats sont  
faits maison

15 minutes minimum d'attente



## Menu Tentation

(entrée/plat/dessert)

31€

### Les entrées

<b>L'Italienne</b> (Mélange italien, jambon cru, mozzarella di bufala, câprons, pignons de pin, tomates cerise)	16€
<b>Foie gras poêlée du «Périgord Noir», caramel balsamique</b>	17€
<b>Samossa de saumon fumé à la crème d'aneth et sa verdure</b>	15€
<b>Gourmandise en salade</b> (Mélange italien, filets de caille rôti, magret fumé, copeaux parmesan, pignons de pin, tomates cerise)	16€

### Les poissons ou les viandes (suivant arrivage)

<b>Noix de Saint-Jacques à la persillade</b>	22€
<b>Filet de Saint-Pierre sauce vierge</b> (huile d'olive, condiments, herbes)	19€
<b>Selle d'agneau rôti «d'Ecosse» parfumée à la tapenade noire</b>	20€
<b>Magret de canard de la «Maison Arvouet» du Périgord Noir</b>	21€
<b>Côte de taureau grillée et son beurre persillé</b>	19€
<b>Filet de boeuf «Chateaubriand» à la plancha</b>	23€

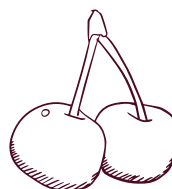


(Au choix : sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

Accompagnement au choix : pommes sautées, écrasé de pommes de terre, légumes du moment

### Les fromages et desserts

<b>Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun</b>	6€
<b>Fromage blanc de campagne nature, au miel ou à la cerise Amarena</b>	6€
<b>Pavlova aux fruits frais et secs</b>	7€
<b>Les fameux cannelés façon profiteroles</b>	7€
<b>Tiramisù parfumé au spéculoos</b>	7€
<b>Tarte au citron meringuée</b>	7€
<b>Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille</b>	7€
<b>Trio de glaces ou sorbets «l'artisan glacier», chantilly maison</b>	7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, verveine, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : coing, citron, myrtille, framboise, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)



Entrée/Plat

19.90€

Hors dimanche et jour férié

Plat/Dessert

20.90€

Hors dimanche et jour férié

## Menu Plaisir

(entrée/plat/dessert)

22.90€



Tous nos plats sont faits maison

### Les entrées

- Crème brûlée au chèvre et au pesto 12€
- Salade du «Chef» (Mélange italien, médaillon au foie gras, gésiers confits, lardons fumés, croûtons, tomates cerise, fruits frais) 12€
- Salade César du «3B» (Mélange italien, poulet pané, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerise, fruits frais) 14€
- Vol-au-vent aux queues d'écrevisses rouges et petites crevettes roses 14€

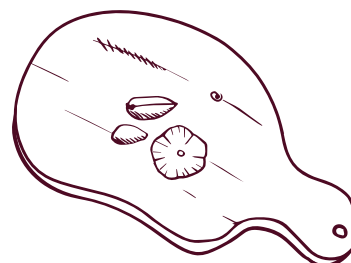


### Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

- Dos de cabillaud à l'estragon et son risotto crémeux 18€
- Confit de canard «Maison Arvouet» 15€
- Faux filet d'agneau rôti et son jus au thym 17€
- Tartare de boeuf «Charolais» au couteau (180gr) 16€
- Pavé de quasi de veau à la plancha cuit rosé ou à point (environ 160gr) 17€
- (Au choix: sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

### Les fromages et desserts

- Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun 6€
- Fromage blanc de campagne nature, au miel ou à la cerise Amarena 6€
- Pavlova aux fruits de saison et fruits secs 7€
- Les fameux canelés façon profiteroles 7€
- Tiramisu parfumé au spéculoos 7€
- Tarte au citron meringuée 7€
- Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille 7€
- Trio de glaces ou sorbets « L'Artisan Glacier » et chantilly maison 7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, banane, caramel beurre salé, rhum raisin.  
Sorbets : Mangue, citron, noix de coco, framboise, cassis, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

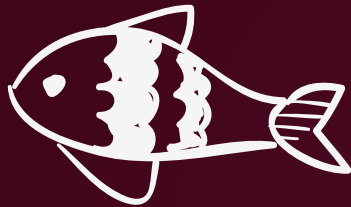
(Prix nets et service compris)



# Menu Clothilde

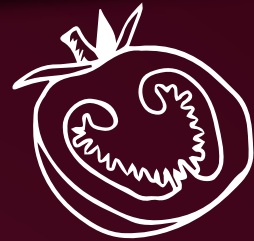
(- de 10 ans)

10.00€



## Pour se mettre en appétit...

Petite assiette fraîcheur



## Pour les ventres qui gargouillent...

Poisson pané minute

(Accompagnement : pommes sautées ou écrasée de pomme de terre)

**OU**

Mini hamburger au pain brioché

**OU**

Ravioles à la crème

## Une petite gourmandise pour finir...

Deux boules de glace au choix

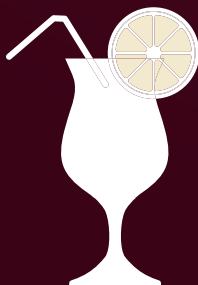
**OU**

Choco en folie

**OU**

«Mr Freeze»

(Framboise, fraise, orange)



## Pour éteindre sa soif...

Un verre d'Ice Tea, de Coca, multi-fruits, diabolo ou un sirop au choix

(Prix nets et service compris)