



Tous nos plats sont
faits maison

La Carte du 3B

(entrée/plat/dessert)

(entrée/burger/dessert)

Les entrées

32€

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| Foie gras poêlée du «Périgord Noir» (supp + 3€) | 18€ |
| Saumon fumé d'Ecosse tranché main et ses toasts | 16€ |
| Salade de chèvre frais au pistou | 15€ |
| Salade caesar du 3B | 15€ |

Les poissons ou les viandes (suivant arrivage)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Noix de Saint-Jacques à la persillade | 22€ |
| Filet de saint-pierre et sa sauce vierge | 17€ |
| Gambas décortiquées snackées citron combawa | 18€ |
| Magret de canard de la «Maison Arvouet» du Périgord Noir (environ 300gr) | 25€ |
| Côtelettes d'agneau grillées au thym (environ 240gr) | 22€ |
| Noix d'entrecôte "Black Angus" (environ 350gr) | 22€ |
| Filet de boeuf à la plancha (environ 180gr) | 25€ |
| Tartare de boeuf préparé "Chef" | 16€ |



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

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 | 6€ |
| Fromage blanc de campagne (miel, crème de marron ou cerise Amarena) | 6€ |
| Banana split du 3B (banane, sorbet banane, chantilly maison, amandes grillées, caramel) | 7€ |
| Pavlova aux fruits frais de saison et secs | 7€ |
| Les fameux cannelés façon profiteroles | 7€ |
| Tiramisù parfumé au nutella | 7€ |
| Vacherin glacé parfumé à la vanille | 7€ |
| Tarte au citron meringuée | 7€ |
| Trio de glaces ou sorbets Movenpick, chantilly maison | 7€ |



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane, caramel, rhum raisin, menthe chocolat.

Sorbets : Mangue, noix de coco, citron, cassis, framboise, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)