

Tous nos plats sont
faits maison



La Carte du 3B 32€

(entrée/plat/dessert) (entrée/burger/dessert)

Les entrées

| | |
|---|-----|
| Soupe de poissons de Méditerranée | 12€ |
| Cassolette de ravioles aux cèpes et parmesan | 15€ |
| La gourmandise (Mélange de salades, coppa, féta, olives et noix) | 16€ |
| Céviché de poisson blanc mariné aux fruits de la passion et citron vert | 17€ |
| Foie gras poêlé du Périgord Noir (+ 3 €) | 18€ |
| L'océane (Mélange de salades, coquilles Saint-Jacques snackées, crevettes roses, croûtons, avocat, vinaigrette au sésame + 3 €) | 20€ |

Les poissons ou les viandes (suivant arrivage)

| | |
|---|-----|
| Brochette de cabillaud parfumé à la compote de citron | 17€ |
| Filet de Saint Pierre et sa sauce vierge | 18€ |
| Gambas décortiquées au chorizo doux | 20€ |
| Noix de Saint-Jacques en persillade | 23€ |
| Tartare de boeuf préparé « Chef » | 16€ |
| Tranche de coeur de gigot d'agneau à la plancha | 18€ |
| Souris d'agneau confite par nos soins | 20€ |
| Magret de canard « Maison Arvouet » | 25€ |
| Filet de boeuf à la plancha | 25€ |
| Noix d'entrecôte « Black angus » | 25€ |

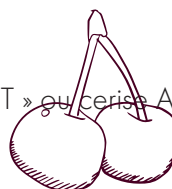


(Au choix : sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

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 aux aromates | 7€ |
| Fromage blanc de campagne (miel ou crème de marron « IMBERT » ou cerise Amarena « FABRI ») | |
| Pavlova aux fruits frais et fruits secs | |
| Tiramisu au spéculoos | |
| Cannelés façon profiterole | |
| Vacherin glacé à la vanille | |
| Tarte au citron meringuée | |
| Dessert du « moment » | |
| Trio de glaces ou sorbets « Movenpick » et chantilly maison | |



Glaces : banane, café, chocolat, caramel, menthe-chocolat, noix de coco, pistache, rhum-raisin, vanille.

Sorbets : cassis, citron, coing, fraise, framboise, mangue.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€



(Prix nets et service compris)