

Entrées

Camembert rôti

Thym et miel, toast de pain 12,00€

Os à moelle

Poivre mignonette, fleur de sel,
toast de pain 14,00€

Croustillant de gambas au basilic 14,00€

Foie gras

Confit de fruit local, toast de pain,
jeune pousse 14,00€

Carpaccio de boeuf 90g

Et ces condiments, tuile de pain à l'ail
Huile d'olive. 14,00€

Tartare de boeuf 120g au couteau

Jeunes pousses, jaune d'œufs (ou sans) 15,00€



Plats

Côté Viande : 2 accompagnements + 1 sauce

Bavette d'aloiseau (env. 250g cru)

Echalote confite 25,00€

Carpaccio de boeufs (env. 120g)

Condiments, tuile de pain à l'ail, huile d'olive 23,50€

Tartare de boeuf au couteau (env. 150g)

Condiments et jeune pousse, jaune d'oeufs (ou sans) 22,00€

Entrecôte (env. 350g cru)

35,00€

Surf and Turf - Solo

1 entrecôte env. 350g + 1 gambas Black Tiger 45,00€

Côtes d'agneau (3 à 4 pièces)

Arrosé à l'ail et aux herbes aromatiques 28,00€

Tbone de veau

Sublimé thym et beurre 30,00€

Magret de canard (env. 350g cru)

26,00€

Poitrine de porc fondante

25,00€

Poisson du jour

Accompagnements

- Frites fraîches
- Riz blanc
- Petits légumes
- Purée de pomme de terre
- Pâtes / mélange pousse
- Salade verte
- Coleslaw
- Pomme de terre en robe des champs



Sauces

- Vraie sauce poivre
- Sauce roquefort
- Jus de viande
- Béarnaise
- Beurre Maître d'hôtel

Les 3 Potes
RESTAURANT DE VIANDES

Plats

À partager: 4 accompagnements + 3 sauces

L'authentique côte de boeuf

Env. 1,2 kg cru - servie pour 2 95,00€

Mix grill

Entrecôte + magret de canard + poitrine
fondante de porc + côte d'agneau 100,00€

Le Tomawak de boeuf (env. 1,2 kg cru) 110,00€

L'authentique Surf and Turf

1 côte de boeuf env. 1,2 kg cru
+ 1 langouste env 500g - 800g 130,00€

Menu enfant Burger 15€

Accompagnements

- Frites fraîches
- Riz blanc
- Petits légumes
- Purée de pomme de terre
- Pâtes / mélange pousse
- Salade verte
- Coleslaw
- Pomme de terre en robe des champs

(Garniture supplémentaire 3,50€)



Sauces

- Vraie sauce poivre
- Sauce roquefort
- Jus de viande
- Béarnaise
- Beurre Maître d'hôtel

(Sauce en supplément 2€)

Les 3 Potes
RESTAURANT DE VIANDES

Desserts

Profiterole

Sauce chocolat et glace vanille,
crème diplomate

11,00€

Fondant au chocolat

Avec sa boule de glace

9,50€

Fine tarte aux pommes

Rôtie au beurre et caramélisée au sucre
de canne, rafraîchie à la glace vanille

9,50€

Minestrone

De fruits frais sirop aux épices glace verte

8,50€

Flan au coco

Aux épices d'antan, tuile d'agrumes

9,50€





Les vins

Les vins rouges

<i>Côte du Rhône Village, les Grès Bleus / Rouge</i>	29,00€
<i>Vetos, Carmenère (Chili) / Rouge</i>	19,00€
<i>St Estephe, German Marbuzet (Bordeaux) / Rouge</i>	59,00€
<i>Pessac Leognan, Château Haut Lagrange (Bordeaux) / Rouge</i>	59,00€
<i>Bordeaux Supérieur, Château Le Peuy Saincrit / Rouge</i>	29,00€
<i>Vaqueyras, Gondran (Vallée du Rhône) / Rouge</i>	45,00€
<i>Savigny Les Beaunes, Domaine du Bois Noël (Bourgogne)</i>	89,00€
<i>St Julien, le Petit Ducru Beaucaillou (Bordeaux) / Rouge</i>	110,00€
<i>Marques De Riscalgrande Reserva 2006 (Espagne) / Rouge</i>	95,00€
<i>Pinot noir, Le Duche (Bourgogne) / Rouge</i>	55,00€
<i>St Nicolas De Bourgueil, Goulaine Beaumont (Loire)</i>	29,00€

Les vins blancs

<i>Chardonnay, Domaine de La Baume (Languedoc) / Blanc</i>	28,00€
<i>Quincy, Philippe Portier (Loire) / Blanc</i>	49,00€

Les rosées

<i>Fleurs de prairie (côte de provence) / Rose</i>	33,00€
<i>Whispering Angel (Côte de Provence) / Rose</i>	55,00€

Boissons

Sans alcool

<i>Capes plate</i>	<i>4,00€</i>
<i>Capes fine bulle</i>	<i>5,00€</i>
<i>Capes gaz</i>	<i>5,00€</i>
<i>Coca light</i>	<i>5,00€</i>
<i>Coca normal</i>	<i>5,00€</i>
<i>Fanta</i>	<i>5,00€</i>
<i>Sprite</i>	<i>5,00€</i>
<i>Jus de fruit (goyave-ananas-passion-orange)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Jus de fruits frais</i>	<i>7,00€</i>
<i>Perrier</i>	<i>5,00€</i>
<i>Schweppes</i>	<i>5,00€</i>
<i>Sirop à l'eau</i>	<i>3,50€</i>



Boissons

Apéro

Amaretto 28	9,00€
Get 27	10,00€
Get 31	10,00€
Martini blanc	8,00€
Martini rouge	8,00€
Ricard	6,00€
Shooter 1m(10)	25,00€

Whisky

Jack Daniels	8,00€
Aberlour 12 ans	12,00€
Ballantines	8,00€
Chivas 12 ans	15,00€
Jameson	8,00€
Macallan	19,00€
Nikka Coffey	15,00€



Boissons

Cocktails



A decorative image on the left side of the menu featuring two glasses of cocktails. One glass contains a drink with a lime wedge and a mint leaf. The other glass is partially visible, also containing a drink with a lime wedge. Several lemon slices and a sprig of mint are scattered around the glasses.

Caïpi	8,00€
Cocktail création	15,00€
Gin tonic	10,00€
Malibu ananas	8,00€
Mojito	12,00€
Planteur	10,00€
Vodka pomme	10,00€

Rhum

Bielle 50°	5,00€
Bielle 59°	5,00€
Bologne bio 45°	5,00€
Bologne 50°	5,00€
Bologne black canne	8,00€
Damoiseau 50°	5,00€
Clément canne bleue 45°	12,00€
Longueteau classic 50°	5,00€
Nesson 50°	5,00€
Nesson Dekolaj	7,00€
Père Labat 59°	5,00€
Père Labat canne jaune 51°	9,00€
Bologne vieux old black canne	12,00€
DBM vieux VSOP	12,00€
JM vieux	9,00€
Nesson vieux	12,00€
Reimonenq vieux 7 ans	12,00€