

# Planche Entrées à partager

3-5 personnes

60€

Foie Gras maison

Tartare de boeuf

Croustillant de Gambas au basilic

Camembert coulant pané

IMAGES NON CONTRACTUELLES

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE

**Les 3 Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Entrées

## Os à la moelle

Fleur de sel, poivre mignonette,  
croutons et jeunes pousses.

14€

## Camembert coulant pané

Rôti et miel, salade de jeune pousse,  
crouçons.

12€

## Foie Gras maison

Cheutney de fruit, pickles, toasts de pain.

16€

## Croustillant de Gambas au basilic

Condiments mangue & agrumes.

15€

## Burrata

Tartare de tomate, pesto, crouçon.

15€

**\*TOUTE MODIFICATION DE LA CARTE ENTRAINERA UN DÉLAI  
D'ATTENTE SUPPLÉMENTAIRE\***

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE



# Salades

**Salade César Poulet** 25€

**Salade César Gambas** 28€

**Salade César Royale** 30€



# Burgers

**Burger 3 Potes** Frites/salade

Steak Haché VBF, Oignon confit,  
Cheddar Fondu, Bacon, Pickles, Salade,  
Cornichon, Mayo Spicy, Moutarde au  
Miel.

27€

**\*TOUTE MODIFICATION DE LA CARTE ENTRAINERA UN DÉLAI  
D'ATTENTE SUPPLÉMENTAIRE\***

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Plats :

2 accompagnements + 1 sauce

## Entrecôte

env. 400g CRU

35€

## Bavette

env. 300g CRU

28€

## Surf and Turf

env. 400g + Gambas

48€

## Côtelettes d'agneau

30€

## T-bone de veau

30€

## Tartare de Boeuf au couteau

env. 150g

Avec ou sans jaune d'oeuf à préciser  
lors de la commande.

24€

## Carpaccio de boeuf

Et ses condiments

env. 200g

26€

\*ORIGINE ET POIDS DES VIANDES DETERMINÉS SELON ARRIVAGE\*

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Plats:

2 accompagnements + 1 sauce

**Suprême de volaille**

22€

**Magret de canard**

28€

Poids selon arrivage.

**Poitrine de porc crispy & fondante**

25€

min. 8h de cuisson.

**Poisson du jour**

27€

Selon arrivage



\*ORIGINE ET POIDS DES VIANDES DETERMINÉS SELON ARRIVAGE\*

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Garnitures

SUPPLÉMENT : 3,50€

Frites maison

Mélange de jeunes pousses

Petits légumes

Authentique

Purée de pommes de terre

Coleslaw

Choux, carottes, mayonnaise.

Gratin de pommes de terre

Riz

Pâtes



# Sauces

SUPPLÉMENT : 2,50€

Authentique

sauce Poivre

Roquefort

Jus de viande

Basilic menthe

Beurre maître d'hotel



IMAGES NON CONTRACTUELLES

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Menu Enfant:17€



## PLATS

Tenders, Burger, Steak haché

## ACCOMPAGNEMENTS

Petits légumes, Frites maison,  
Purée de pommes de terre, Pâtes

## SAUCES

Sauce Samourai, Sauce Algérienne,  
Sauce Barbecue, Ketchup, Mayonnaise,  
ou les sauces des grands :)

## DESSERTS

Boule de glace (chocolat, fraise, vanille)

Salade de fruits

## BOISSON

Verre de jus de fruits

20cl min



# MENU **3 Potes** à partager

3-5 convives conseillés

**300€**

Champagne sélectionné par nos soins

OU

Soft + bouteille d'eau

**1 Planche entrée**

Foie Gras, Tartare de boeuf,  
Croustillant de gambas,  
Camembert roti

+

**1 Maxi Planche 3 Potes**

**minimum**

(5 accompagnements et 4 sauces)

Entrecôte, Côtelettes d'agneau  
Magret de canard  
Poitrine de Porc  
T-bone de veau

+

**1 Planche dessert**

Fondant au chocolat  
Profiterole, Flan coco  
Mille feuille  
Salade de fruits frais

**SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.**

**REMPACEMENT POSSIBLE PAR UN PRODUIT ÉQUIVALENT SANS MODIFICATION DU TARIF.**

\*ORIGINE ET POIDS DES VIANDES DETERMINÉS SELON ARRIVAGE\*

**Les 3 Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# A partager ou pas:

4 accompagnements + 3 sauces

## T-bone de boeuf

env. 700g CRU

90€

## Côte de bœuf

env. 1,2kg

95€

## Authentique Surf and Turf

env. 1,2kg + 3 grosses gambas

135€

## Maxi Planche 3 Potes

140€

Entrecôte/ Magret de canard / Carré Agneau /  
Poitrine de porc Fondante / T-bone de veau

**SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.**

**REPLACEMENT POSSIBLE PAR UN PRODUIT ÉQUIVALENT SANS MODIFICATION DU TARIF.**

## CUISSONS

BOEUF

AGNEAU / MAGRET / VEAU

Bleu

Rosé

Saignant

A point

A point

Bien cuit

Bien cuit

\*ORIGINE ET POIDS DES VIANDES DETERMINÉS SELON ARRIVAGE\*

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Planche desserts à partager

50€

## 2 Boules de glace

crumble + chantilly

Parfum au choix

## Flan au coco

## Mille-Feuilles

## Moelleux au chocolat

## Profiteroles

IMAGE NON CONTRACTUELLE

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE

**Les3Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES

# Desserts



## Boule de glace ou sorbet

Crumble + chantilly.

Parfum au choix.

3.50€

## Flan au coco

Aux saveurs sorbet d'antan.

10€

## Salade de fruits frais, rafraîchie au sorbet

Sorbet citron vert, zeste d'agrumes, trait d'amaretto.

10€

## Fine tarte aux pommes

Caramel et glace vanille.

12€

## Moelleux au chocolat

Glace vanille et sauce chocolat.

12€

## Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat.

15€

## Mille-feuilles

Crème vanille, compotée de fruits rouges.

15€



IMAGE NON CONTRACTUELLE

PENSEZ A SCANNER LE QR CODE QUI SE TROUVE SUR LA TABLE

**Les 3 Potes**  
RESTAURANT DE VIANDES