



Bistro GOURMAND



MENU BISTRO PLAT+ DESSERT 19.90

BROCHETTE DE BOEUF, FRITES
SALADE CEASAR FISH OU POULET
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE
+
DAME BLANCHE
CAFÉ DOUCEUR (2 MINI GOURMANDISES)
PANNACOTTA ET SON COULIS

MENU DES P'TITS GOURMAND -12ans

9.90
NUGGETS OU STEAK HACHÉ
AVEC FRITES
+
DUO DE GLACE
OU
BROWNIE CHOCOLAT



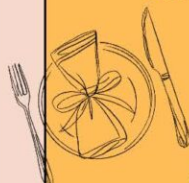
Formule Du Midi

15.90€

Plat

Dessert

Café offert



Consultez l'ardoise
Seulement du lundi au vendredi.
Hors Jour Férié

LA GOURMANDISE EN TROIS VERSIONS

CAFÉ GOURMAND 7.90

Café et ses 4 mignardises du moment, consultez l'ardoise

THÉ OU INFUSION GOURMANDE 7.90

Accompagné de ses 4 mignardises du moment

DIGESTIF GOURMAND * 9.90

Accompagné de ses 4 mignardises du moment
Au choix: Get 27/31, Menthe pastille, Rhum Arrangé,
Bailey's, Cognac, Cognac aux amandes ou Amaretto



PANNA COTTA, COULIS AU CHOIX 5.90

Fruits rouge, caramel ou chocolat

L' INTEMPORELLE CRÈME BRULÉE 6.90

À la vanille

LE FONDANT AU CHOCOLAT 7.90

Glace Vanille

LE CRUMBLE POMMES 7.90

Glace Crème fraîche d'Isigny



TIRAMISU AUX MARRONS 8.90

Un incontournable à Redon !



PLAISIRS GLACÉES



DAME BLANCHE 7.90

2 boules vanille, sauce chocolat et
chantilly

BREIZH DÉLICE 8.90

2 boules caramel et 1 boule vanille,
sauce caramel, chantilly et palet
breton

COUPE SNEAKERS 8.90

3 boules: vanille, chocolat,
caramel, sauce caramel et
chocolat, chantilly et cacahuètes

BANANA SPLIT 9.50

3 Boules: vanille, chocolat, fraise,
banane, sauce chocolat et chantilly

PARFUMS À DÉCOUVRIR

1 boule 2.50

2 boules 5.00

3 boules 7.50



Vanille, Chocolat, Café, Caramel
Beurre Salé, Menthe Chocolat,
Crème fraîche d'Isigny



Fraise, Cassis, Citron

Un petit supplément de bonheur?

Pour 1€ de plus

chantilly ou coulis au choix

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.90

2 boules café ou chocolat , coulis
de café ou chocolat et chantilly

COUPE AFTER EIGHT 7.90

2 boules menthe-chocolat, coulis de
chocolat, chantilly et carré d'after eight

COLONEL * 7.90

2 boules citron vert et 4cl de Vodka



Organisez vos événements au 3B

Menus personnalisés selon vos envies ou
privatisation possible pour vos réceptions
privées ou professionnelles.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

N'hésitez pas à nous la demander
Photos non contractuelles.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Boire avec modération.



Bistro GOURMAND



TAPAS

LA "RUSTIQUE" 11.90

À partager à 2/3 Personnes
Assortiment de charcuteries et fromages

LA "FINGER FOOD" 11.90

À partager à 2/3 Personnes
Assortiment de fritures

LA PLANCHE DES COPAINS

À partager à 4/6 Personnes 20.90
Assortiment de charcuteries, fromages et fritures

FUET ESPAGNOL 6.90

Au choix: Nature, Paprika, Herbes, Poivre ou Roquefort



LE COMPTOIR DU GOURMAND

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 180gr 17.90

Coupé au couteau et préparez par vous même, frites

CAMEMBERT RÔTI 17.90

Demi camembert rôti, nappé de vin blanc, parfumé d'ail et de thym. Servi chaud, fondant et ultra-gourmand
Assortiment de charcuterie et frites

AUTOUR DE LA VIANDE

L'ENTRECÔTE DE TRADITION 250gr 24.90

Sauce et garniture au choix

LA BASSE CÔTE 200gr 18.90

Sauce et garniture au choix

LE PAVÉ DE BOEUF 180gr 19.90

Sauce et garniture au choix

LE FAUX FILET DE BOEUF 200gr 20.50

Sauce et garniture au choix

"Le plaisir entre deux pains"



BURGER 3B 17.90

Pain burger, sauce signature, compotée d'oignons, salade, tomate, lard, steak haché 150gr oignons rouges, sauce cheddar, frites

BURGER FROMAGER 18.90

Pain Burger, sauce roquefort, salade, compotée de poires, noix, steak haché 150gr, oignons rouges et frites

Option Double Steak :

un steak haché supplémentaire pour +3€50

BURGER MEXICAIN 19.99

Pain burger, sauce signature, compotée d'oignons, salade, tomate, poulet pané, oignons rouges, sauce cheddar, avocat, frites

Garniture supplémentaire 3€ / Sauce supplémentaire 1€

CUISINE DE BISTRO

SUPRÊME DE VOLAILLE 17.90

Volaille cuite au foin, saveur fumée et herbacée, jus corsé, garniture au choix

CÔTE DE COCHON 300gr. 19.50

Cuite en basse température et grillée à la plancha, sauce Forestière, garniture au choix

TAGLIATELLES FORESTIÈRES

Pâtes fraîches accompagnées de champignons de saison et vieux Parmesan 16.90



LE COIN FRAICHEUR

SALADE CEASAR 3B 17.90

Au choix poulet crispy ou fish crispy

SALADE DU MARCHÉ

Consultez l'ardoise

POTAGE DU JOUR

Consultez l'ardoise

Garniture au choix:

Frites
Tagliatelles
Légumes du moment
Salade

Ainsi qu'une sauce au choix

Sauce Poivre
Sauce Roquefort
Sauce Tartare
Sauce Signature
Sauce Forestière

SAVEURS MARINES



PAVÉ DE TRUITE DE NOS RIVIÈRES

Cuite à la plancha accompagnée de ravioles de Royan à la crème de cresson

COUP DE FILET DU JOUR 19.90

Consultez l'ardoise

