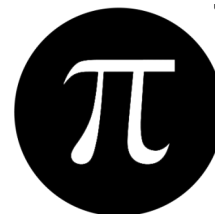




Découvrez notre carte des vins
détaillée et commentée !

Scan me and get
allergen information and
our menus
in your language !



LE.TROIS.QUATORZE RESTAURANT

VINS ROUGES

	14CL	25CL	50CL	75CL
Pinot noir La Chevalière 2023. IGP PAYS D'OC.	6	9	18	25
AOP Bordeaux Supérieur 2018 Chateau Mirefleurs rouge				28
L'Autochtone Bio  IGP Saint-Guilhem le désert 2022				30
AOP Crozes Hermitage 2023 Ogier l'orientale.				42

VINS BLANCS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Chardonnay La Chevalière. IGP PAYS D'OC.	6	9	18	25
Côtes-du-Rhône Ogier				27
Sauvignon blanc by Mirefleurs Bordeaux.				28
Champagne De Castellane Brut.				50

VINS ROSÉS

	14CL	25CL	50CL	75CL
Pive sable de Camargue Bio. 	6	9	18	25
Beaulieu Coteaux d'Aix en Provence				26
Tavel Ogier.				26

ALCOOLS

DIGESTIFS

	4CL
Amaretto Disaronno	7
Get 27, Get 31, Baileys, Kahlua	7
Grand Marnier, Cointreau	7
Limoncello	7
Calvados Drouin	7
Bas Armagnac Château de l'Aubade	8
Cognac Camus VSOP	8
Lagavulin 16 ans Reserva exclusiva	15



Toute l'équipe du "LE.TROIS.QUATORZE"
est fière de partager généreusement avec vous sa
" Cuisine française revisitée et agrémentée des
épices du monde".
Très fière aussi de vous proposer aujourd'hui le
fruit de son travail.
Une invitation au voyage à travers les épices , les
marinades et les saveurs d'ailleurs le tout fondus
dans la cuisine française.
Et le confort de la maison à travers nos plats
traditionnels français
Nous vous souhaitons

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	3
Porto blanc, rouge 6cl	4,5
Martini blanc, rouge 6cl	5
Kir Blanc ou Rouge 10cl crème de cassis, mûre, pêche	6
Jack Daniel's 4cl	7
Aberlour 10 ans 4cl	9
Sexton 4cl	10

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
1664	5	7
Picon Bière	5,5	7,5
Panaché, Monaco	5	7
BOUTEILLE	33CL	
Grimbergen double ambrée, blonde et blanche.		6
Bière du moment Corona / Desperados		6

SOFTS

Schweppes Agrum' ou Tonic	25cl		4,5
Orangina, Fuze Tea	25cl		4,5
Perrier	33cl		4,5
Coca Cola, Zero	33cl		4,5
Jus GRANINI.	25cl		4
orange, pomme, fraise			
EAUX MINÉRALES		50CL	100CL
Vitel.		4	6
San Pelligrino		4	6

COCKTAILS

Moscow Mule Vodka, citron vert, gingembre, limonade	10
Aperol Spritz prosecco, apérol, eau gazeuse	10

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,2
Thé, Infusion	3
Double expresso	3,7
Cappuccino	5

Possibilité de "Doggy Bag"
Demander à notre équipe.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

Salade Caesar Végétarienne. 	7
Salade, œufs, tomate, crouton, parmesan.	
Salade de saumon façon Caesar.	8
Saumon, sucrine, radis, tomates confites, croûtons, parmesan, œuf,	
Salade Caesar.	8
sucrine, tomate confite, filet de poulet rôti, parmesan, crouton, œufs marinée.	

NOS SÉLECTIONS DE LA SAISON

Suprême de volaille sauce tahina.	17
pomme de terre nouvelle et ail confits	
Filet de Sandre mousseline de carottes au curcuma	17
mousseline de carottes	
Pavé de saumon au thym et citron	18
Risotto sauce vierge.	
Supplément garniture.	5
légumes rôti, frites, salade verte,	

INCONTOURNABLES

Burger 3.14 Veggie	15
Galette potiron, cornichon, tomate, oignon rouge, salade, mayonnaise	
Burger 3.14	17
Haché de bœuf, salade, cheddar, oignons rouge, poitrine de porc, tomates et cornichon	
Frites	
Tartare de bœuf au basilic et sa tuile de parmesan	18
Frites, salade	
Entrecôte 200gr **	23
Frites	

SALADES

Salade Caesar Végétarienne 	15
Salade, œufs, tomate, parmesan, crouton, sauce Caesar	
Salade de saumon façon Caesar.	17
Saumon, sucrine, radis, tomates confites, croûtons, parmesan, œuf,	
Salade Caesar.	17
sucrine, tomate confite, filet de poulet rôti, parmesan, crouton, œufs	

GOURMANDISES

Moelleux au chocolat glace coco.	7
Crème brûlée 	8
Tarte fine aux pommes et cannelle	8
glace vanille	
Café Gourmand.*	10
Moelleux caramel, moelleux pecan et sorbet.	

Prix nets en euros, taxes et service compris.
*Formules demi pension.

Les entrées et les desserts suivis de*=1€ de supplément.
Les plats suivis de**=4€ de supplément.