



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

Découvrez notre carte des vins
détaillée et commentée !

VINS ROUGES	14CL	25CL	50CL	75CL
IGP du bouches du Rhône merlot	3,5	6,5	12,5	-
Bourgueil AOC [M] Trinch, Catherine et Pierre Breton	5	9	18	27
Saint-Chinian AOC Les Sentiers de Bagatelle, Cuvée Origine				24
Victoria II Haut-Médoc AOC				29
Hautes Côtes de Beaune 2018 Berger-Rive				44

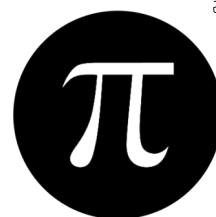
VINS BLANCS	14CL	25CL	50CL	75CL
Cheverny AOC Les Borderies				27
Pays D'Oc Sauvignon Chardonnay	3,5	6,5	12,5	-
Champagne Nicolas Feuillatte				50
IGP OC CHARDONNAY PENNAUTIER	4,5	7,5	15	22

VINS ROSÉS	14CL	25CL	50CL	75CL
IGP du Gard	3,5	6,5	12,5	-
Côtes de Provence AOC AOPChâteau Tour l'évêque	5	9	18	27
Côtes de Provence AOC Coté Presqu'Ile, Minuty				32

ALCOOLS

DIGESTIFS	4CL
Amaretto Disaronno	5,5
Bas Armagnac Château de l'Aubade	5,5
Calvados Trou Normand	5,5
Cognac Camus VSOP	7,5
Get 27, Get 31, Baileys, Kahlua	5,5
Grand Marnier Poire Williams	5,5
Manzana Verde, Cointreau	5,5
Rhum Clement Reserva exclusiva	8

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LE TROIS QUATORZE RESTAURANT

Cette semaine

LUNDI

Confit de canard aux Quinoa 15



MARDI

Jambon grillé. 15



MERCREDI

Moules marinières 15
frites



JEUDI

Ribs de porc 15
Frites



VENDREDI

Poisson du moment 15



ET AUSSI...

Avec votre plat, un dessert au choix à la carte
+4€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

APÉRITIFS

Kir Blanc ou Rouge 10cl crème de cassis, mûre, pêche	4
Gin, Vodka, Rhum Bacardi 4cl	5
Jack Daniel's 4cl	7
Aberlour 10 ans 4cl	8
Sexton 4cl	9
Bacardi Anejo Quatro 4cl	6

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
1664	4	6,5
La Chouffe	5	7,5
Picon Bière	4,5	7

BOUTEILLE	33CL
Grimbergen blonde, double ambrée, blanche.	5
Bière du moment	6

SOFTS

Schweppes Agrum' ou Tonic 25cl	4
Orangina, Ice tea 25cl	4
Perrier 33cl	4
Coca Cola, Zero 33cl	4,5
Jus et Nectar de fruits 25cl orange, pamplemousse, abricot, tomate, pomme	3,5

EAUX MINÉRALES	
Eau filtrée plate ou pétillante 75 cl	3
Une eau neutre en goût et une empreinte carbone réduite	
Eaux filtrée plate ou pétillante 50 cl.	2
Une eau neutre en goût et une empreinte carbone réduite	

COCKTAILS

Mojito rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, bitter	10
Création	10
Moscow Mule Vodka, citron vert, gingembre, limonade	10
Aperol Spritz prosecco, apérol, eau gazeuse	10

SANS ALCOOL	
Virgin Mojito jus de citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	6
Délice Fruité jus d'orange et pomme, sirop de fraise	6

BOISSONS CHAUDES

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

Samoussa de légumes	7
Oeuf Mayonnaise Salade, oeuf, mayonnaise	7
Beignet de crevette	8

PLATS DE SAISON

Tartare de bœuf sauvage Frites	16
Pavé de saumon aux sésames noires. Riz.	16
Fondant de poulet aux cèpes.	17

INCONTOURNABLES

Fish and chips sauce sweet chili Frites de patates douces	14
Veggie Burger 3.14. Steak blé, avocats, salade roquette	15
Burger 3.14. Haché de boeuf, Bacon, salade, cheddar, oignons rouge, tomates et cornichon frites	16
Supplément garniture Poêlée de légumes, frites, riz, salade verte, frites de patate douces	4

SALADES

Salade de quinoa	14
Salade au poulet 3.14. Salade romaine, poulet, oeuf, crouton de pain et tomates.	15

GOURMANDISES

Salade de fruits	6
Crème brûlée	7
Trompe l'oeil	8
Café Gourmand Tiramisu, glace, crème brûlée et salade de fruits.	9

Prix nets en euros, taxes et service compris.