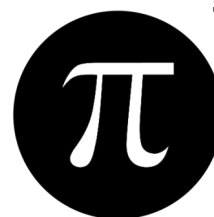


Découvrez notre carte des vins
détaillée et commentée !



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



LE.TROIS.QUATORZE RESTAURANT

LES VINS

VINS ROUGES	14CL	25CL	50CL	75CL
Pinot noir La Chevalière.	5	9	18	25
Les Caprices d'Antoine Côtes du Rhône.				22
Pic Saint Loup Sancto Lupo Bio				30
Patache d'Aux Médoc.				33
Saint Joseph Ogier				42

VINS BLANCS	14CL	25CL	50CL	75CL
Chardonnay. mas la Chevalière Bio	5	9	18	25
Sauvignon blanc by Mirefleurs Bordeaux.				28
Viré Clessé Champy				44
Champagne Nicolas Feuillatte				50

VINS ROSÉS	14CL	25CL	50CL	75CL
Beaulieu Coteaux d'Aix en Provence	5	9	18	26
Tavel Ogier.				26

ALCOOLS

DIGESTIFS	4CL
Amaretto Disaronno	6
Bas Armagnac Château de l'Aubade	8
Calvados Trou Normand	6
Cognac Camus VSOP	8
Get 27, Get 31, Baileys, Kahlua	6
Grand Marnier, Cointreau	6
Limoncello	6
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
Ah, j'oubliais !
Notre purée de pomme de terre accompagnera la
plupart de vos plats.
Ah, la purée de pommes de terre !
Ce plat réconfortant et intemporel se pare ici
d'une touche d'élégance grâce à la poudre de
cèpes.
Imaginez cette texture veloutée, cette saveur
boisée et cette onctuosité si irrésistible !

Bonne dégustation.

APÉRITIFS

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

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
1664	4	6,5
La Chouffe	5	7,5
Picon Bière	4,5	7
Panaché, Monaco	4	6,5
BOUTEILLE	33CL	
Grimbergen blonde, double ambrée, blanche.		5

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 GRANINI. 25cl	3,5	
orange, pamplemousse, abricot, tomate, pomme		
EAUX MINÉRALES	50CL	100CL
Vitel.	4	6
San Pelligrino	4	6
Eau filtrée plate ou pétillante 75 cl		3
Une eau neutre en goût et une empreinte carbone réduite		

COCKTAILS

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

BOISSONS CHAUDES

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

Salade de tomate Crimée et Burrata	8
Notre fameuse salade Caesar.	8
sucriner, tomate confite, filet de poulet rôti, parmesan, crouton, œufs marinée.	
Carpaccio de boeuf	8

PLATS

NOS SÉLECTIONS DE LA SAISON

Black Saumon.	18
Marinade soja miel sésame, légumes rôtis.	
Supplément garniture	5
Poêlée de légumes, frites, écrasé de pomme de terre, salade verte, frites de patate douces.	

INCONTOURNABLES

Suprême de poulet rôti au romarin	14
Purée de pomme de terre et poudre de cèpes	
Burger 3.14	16
Haché de bœuf, salade, cheddar, oignons rouge, tomates et cornichon.	
poitrines fumés frites	

SALADES

Notre fameuse salade Caesar.	17
sucriner, tomate confite, filet de poulet rôti, parmesan, crouton, œufs marinée.	
Salade de tomates de Crimée et Burrata XL.	16

GOURMANDISES

Faisselle	5
Nature ou sucrée ou coulis de fruits rouge	
Carpaccio d'ananas, glace exotique.	7
Coupe de Glaces et sorbets 3 boules.	7
(Vanille, chocolat, fraise, citron vert, framboise, mandarine)	

*Formules demi pension.

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.