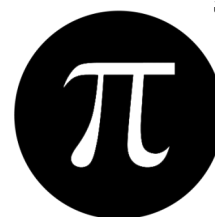




Scan me and get
allergen information and
our menus
in your language !

Découvrez notre carte des vins
détaillée et commentée !



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
Picon Bière	4,5	7
Panaché, Monaco	4	6,5
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 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	

BOISSONS CHAUDES

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

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

ENTRÉES

Tartine de chèvre chaud	7
servi avec une salade verte	
Velouté de butternut.	7
Crémeux au chèvre thym citron et miel.	
Poireau vinaigrette œuf mollet.	8
piment d'Espelette, œuf mollet, noisettes et pignons de pins torréfiés.	
Accras de morue maison. 🍷	8
Sauce piment douce.	

NOS SÉLECTIONS DE LA SAISON

Curry de pois chiche et riz pilaf. 🌱	15
Gnocchi aux épinard tomates confites et parmesan.	15
🌱	
Magret de canard à l'orange, gingembre et miel. **	20
Purée de patates douces	
Poulet rôti au curcumin,	16
Aux légumes.	
Supplément garniture.	5
Frites fraîche de pomme de terre, légumes confits, , frites de patates douces, riz pilaf.	
Sauce au choix.	
Poivres, Béarnaise	

INCONTOURNABLES

Burger 3.14	17
Haché de bœuf, salade, cheddar, oignons rouge, poitrine de porc, tomates et cornichon	
Tartare de bœuf au basilic et sa tuile de parmesan .	18
Frites, salade	
Black Saumon	18
Marinade soja miel sésame, légumes rôtis.	
Entrecôte française 250gr ** 🇫🇷	23
Assortiments de garnitures.et sauce.	

SALADES

Notre fameuse salade Caesar.	17
sucrine, tomate confite, filet de poulet rôti, parmesan, crouton, œufs	

GOURMANDISES

Moelleux au chocolat glace vanille.	7
Crème brûlée 🍷	8
Tiramisu coco passion "Maison"	8
Cheese cake.	9
Coulis de fruits rouge.	
Café Gourmand.*	10
Trio de mini moelleux 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.