

MENU

juin



Du lundi 1 au jeudi 4

Menu du monde - 24€

~Italie~

Cocktail

Tarte tatin à la tomate et
glace au basilic

Cannelloni au crabe et
citron confit, beurre blanc
au prosecco

Découverte d'un fromage

Panna cotta à la vanille et
coulis de fruits rouges

Entrée + plat ou 21€
Plat + dessert

Plat 16€

Entrée 12€

Dessert 7€

Du lundi 8 au jeudi 11

Menu régional - 22€

~Reims~

Cocktail

Oeuf en gelée au saumon et
fines herbes, mesclun de salade

Filet de sandre au beurre blanc au
champagne et fondue de poireaux

Découverte d'un fromage

Poire pochée au
champagne et au miel

Entrée + plat ou 19€
Plat + dessert

Plat 15€

Entrée 11€

Dessert 7€

Du lundi 15 au jeudi 18

Menu traditionnel - 18€

Cocktail

Gaspacho

Tartare de boeuf et
duo de frites

Découverte d'un fromage

Clafoutis à la cerise

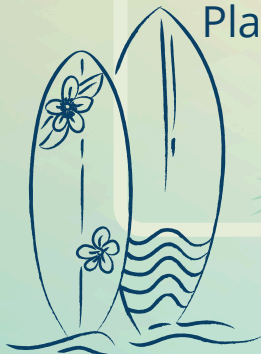
Entrée + plat ou 15€
Plat + dessert

Plat 10€

Entrée 7€

Dessert 5€

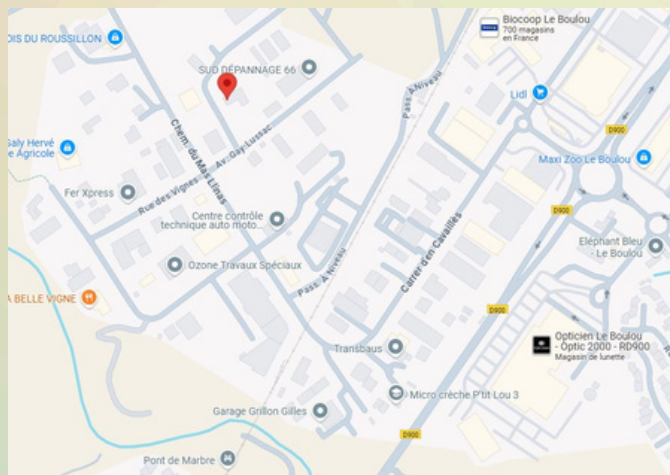
Cette année, en raison du déroulé pédagogique de nos apprentis en BAC, nous sommes tenus de préparer des menus régionaux et internationaux. Ceci explique la différence de prix.



Restaurant d'application
Menu juin 2026

Aux 3 Belles saveurs 

« Les souvenirs les plus
chaleureux commencent
souvent autour d'une table. »



3 rue Gaspard Monge
66160 Le Boulou
04.68.89.39.21
www.3bconseil.fr

