

# MENU

## Octobre - Novembre

**Du lundi 20 au jeudi 23**

**Menu régional - 22€**

~Normandie~

Cocktail

Tartine caennaise au  
Pont-l'Évêque, pomme  
fondante au beurre salé  
et noix

Tripes à la mode de Caen

Découverte d'un fromage

Teurgoule riz au lait

Entrée + plat ou 19€

Plat + dessert

Plat 15€

Entrée 11€

Dessert 7€

**Du lundi 27 au jeudi 30**

**Menu du monde - 24€**

~Amérique du Sud~

Cocktail

Empanadas argentines

Feijoada brésilienne

Découverte d'un fromage

Flan ananas et sorbet à  
la fleur d'oranger  
chilien

Entrée + plat ou 21€

Plat + dessert

Plat 16€

Entrée 12€

Dessert 7€

**Du lundi 3 au jeudi 6**

**Menu traditionnel - 18€**

Cocktail

Œuf mollet et velouté  
de butternut

Entrecôte, duo de frites  
sauce roquefort ou  
marchand de vin

Découverte d'un fromage

Orange givrée

Entrée + plat ou 15€

Plat + dessert

Plat 10€

Entrée 7€

Dessert 5€

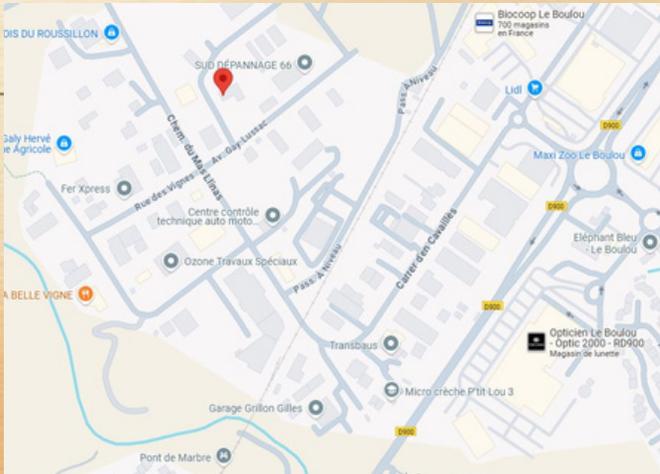
Cette année, en raison du déroulé pédagogique de nos apprentis en BAC, nous sommes tenus de préparer des menus régionaux et internationaux. Ceci explique la différence de prix.

# Restaurant d'application Menu octobre - novembre 2025



*Aux 3 Belles saveurs*

“Cuisiner. C'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un - le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes”



**3 rue Gaspard Monge  
66160 Le Boulou  
04.68.89.39.21  
[www.3bconseil.fr](http://www.3bconseil.fr)**

