

SOFTS

6.00€

ALCOHOL-FREE

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl)

Orangina (25cl)

Schweppes Tonic (25cl)

Nectar de Fruit Charles Papillon (25cl)
Poire, Framboise, Pêche, Fraise ou Abricot
Charles Papillon Fruit Nectar
Pear, Raspberry, Peach, Strawberry or Apricot

Jus de Tomate Charles Papillon (25cl)
Charles Papillon Tomato Juice

Lipton IceTea (25cl)

Limonade Voilà aux citrons de Menton Bio (33cl)
Lemonade Voilà made with organic Menton lemons

Ginger Beer La French (25cl)

Perrier (33cl)

JUS DE FRUITS FRAIS (20cl)

6.00€

FRESH FRUIT JUICE

Orange, Pamplemousse, Pomme
Orange, Grapefruit, Apple

EAUX MINÉRALES

50 cl

100 cl

MINERAL WATERS

Vittel 4.00€ 6.00€

San Pellegrino 5.00€ 7.00€

Orezza 8.00€

DÉCOUVREZ LE



Restaurant • Lounge Bar

Produits 24h disponibles 24h/24h

24h products available 24h/24h

Tarifs nets en euros, toutes taxes et service compris

Net prices in euros service and all taxes included

FORMULES / MENUS

Du lundi au vendredi, de 12h00 à 14h30. / Monday to Friday, from 12:00 p.m. to 2:30 p.m.

UNIQUEMENT CARTE DU RESTAURANT LE N3. / ONLY N3 RESTAURANT. MENU

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Starter + Main course

OR

Main course + Dessert

38€ - café ou thé compris

€38 - coffee or tea included

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

46€ - café ou thé compris

€46 - coffee or tea included

ENTRÉES / STARTERS

**Tomates multicolores, Burrata des Pouilles
& Pignons de pin** 13.00€

*Assorted tomatoes, Burrata from Puglia
& Pine nuts*

**Gaspacho de tomates, Citron confit
& Menthe 24h** 11.00€

Courgetted gazpacho, candied lemon & mint

**Assiette de Charcuteries Ibériques 24h
(Lomo, Saucisson, Chorizo, Jambon) 80gr** 18.00€

*Iberian Cured Meats Platter
(Lomo, dry sausage, chorizo, ham) 80gr*

**Assiette de Saumon fumé
& Crème ciboulette 24h** 17.00€

Plate of smoked salmon & chive cream

24h Carte disponible 24h/24 – Menu available 24/24

VINS ROSÉS

12,5 cl

75 cl

ROSÉ WINES

2024 Côtes de Provence AOP 8.50€ 42,00€
Symphonie

2024 Côtes de Provence AOP 51.00€
Minuty Prestige

VINS BLANCS

12,5 cl

75 cl

WHITE WINES

Alsace

2023 Riesling AOP 6.00€ 28,50€
Hugel Et Fils

Loire

2023 Pouilly Fumé AOC 8.00€ 39.00€
Domaine Régis Minet

2023 Sancerre AOP 51.00€
Château De Sancerre

Vallée du Rhône

2023 Côte du Rhône AOP 6.00€ 25.00€
Bio Artésis

2023 Crozes-Hermitage AOP 52.00€
Petite Ruche Chapoutier

Bourgogne

2023 Chablis AOP St Martin 8.00€ 43.00€
Domaine Laroche

CHAMPAGNES

12,5 cl

75 cl

Taittinger Brut

14.00€

90.00€

Taittinger Rosé

16.00€

95.00€

...

VINS ROUGES

RED WINES

Bourgogne

2020 Monthélie AOC

Domaine Bouchard

13,00€

69,00€

2023 Pinot Noir AOC

Domaine Laroche

29,00€

Loire

2022 Menetou Salon AOC

Cuvée les Bornés

7,00€

36,00€

Vallée du Rhône

2023 Côte du Rhône AOP Bio Artésis

Domaine Ogier

6,00€

25,00€

2022 Châteauneuf du Pape AOC

Clos de l'Oratoire

13,00€

72,00€

Le Bordelais

2014 St-Emilion Grand Cru AOP

Les jardins de Soutard

8,00€

50,00€

2016 Haut Médoc AOP

La Demoiselle Sociando-Mallet

66,00€

PLATS / MAIN COURSES

Fricassé de volaille à l'estragon & Écrasé de pommes de terre

24.00€

Chicken fricassee with tarragon & Mashed potatoes

Ravioles à la truffe, Crème de pecorino & Ciboulette

22.00€

Truffle ravioli, Pecorino cream & chives

Salade César & Poulet mariné au tandoori **24h**

20.00€

Chicken fillet with morels & mixed rice

POUR LES ENFANTS / FOR THE KIDS

Boulettes de bœuf, linguines & sauce tomate

13.00€

Beef meatballs, linguine & tomato sauce

24h Carte disponible 24h/24 – Menu available 24/24

DESSERTS

La Salade de fruits frais 24h 10.00€
Fresh seasonal fruit salad

Mi cuit au chocolat & Crème anglaise 12.00€
Chocolate soufflé & custard

**L'Assiette de fromages
& mesclun de salade 24h** 14.00€
Selection of cheeses & mixed salad

COCKTAILS CRÉATIONS 15.00€

COCKTAILS CLASSIQUES 12.00€

Long Drink
Moscow Mule, Mojito, Spritz...

Short Drink
Cosmopolitan, Martini, Negroni ...

MOCKTAILS 7.00€

Le Virgin Mojito
Classique, Pomme, Cranberry, Framboise
Classic, Apple, Cranberry, Raspberry

Le Créateur de Goût
Cocktail de jus de fruits frais
Fresh fruit juice cocktail

APÉRITIFS

Pastis **(2,5cl)** 7.00€

Martini Rouge ou Martini Blanc **(6cl)** 8.00€

Campari **(6cl)** 8.00€

Kir Vin Blanc **(15cl)** 9.00€

Kir Royal **(15cl)** 16.00€

Porto Rouge ou Porto Blanc **(10cl)** 8.00€

Suze **(6cl)** 8.00€

BIERES / BEERS (33cl) 7.00€

La Parisienne Bio, Duvel, Hoeggarden
Leffe, Desperados