

DE 12H À 15H

12 AM TO 3 PM

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Saumon fumé d'Ecosse, 20€

pickles de légumes de saison, salade de pourpier

Smoked salmon from Scotland, seasonal vegetables and purslane salad

Composé de tomates multicolores, 16€

mozzarella Bio au pistou, roquette fine

Tomatoes and mozzarella with pesto, rocket

Salade Niçoise du 3.14, ventrèche de thon 18€

Nicoise salad with tuna

RETROUVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook - 3.14 Cannes / Casino - Hotel - Plage

Instagram - @314casino



— NOS PLATS —
MAIN COURSES

Penne all' arrabbiata 15€

Arrabbiata penne

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g) 16€

Homemade tartar

Faux filet poêlé minute, jus court, 24€
sauté de champignons aux échalottes

Panèd sirloin, mushrooms with shallot

Filet de loup Bio poêlé, 26€

légumes barigoule jus émulsionné à l'huile d'olive vierge

Panèd sea bass, «barigoule» vegetables, sauce emulsify with olive oil

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Ratatouille fraîche de légumes / ratatouille
- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Pomme mousseline aux truffes d'été / *mashed potatoes with truffle*
- Salade verte / *Salad*
- Riz blanc / *Rice*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Prix net

— NOS FORMULES —

OUR DESSERTS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* . . . 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert **ou Entrée + plat du jour 21€**

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

Prix net / CB minimum 10€ / *10€ credit card minimum*

Liste des allergènes disponibles sur demande / allergens list available on demand

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation

— NOS DESSERTS —

OUR DESSERTS

Cabosse au chocolat 8€

Cabosse with chocolate

Mi-cuit au chocolat sans gluten 8€

Chocolate cake, glutenfree

Tarte fine aux pommes 8€

Apple pie

Assiette de fruits frais 10€

Seasonal fruits

Café Gourmand 8€

Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets 8€

Ice Creams & Sorbets

Fraise ou pêche Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène . 8€

Strawberry or peach Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène

Café ou chocolat liégeois ou Dame Blanche 8€

Liégeois coffee or chocolate or Dame Blanche

DE 20H À 00H
8.00 PM TO 12 PM

— **NOS ENTRÉES** —
OUR STARTERS

Saumon fumé d’Ecosse, 20€
pickles de légumes de saison, salade de pourpier
Smoked salmon from Scotland, seasonal vegetables and purslane salad

Fraicheur de thon comme un tartare à la mangue verte, .22 €
huile de fruit de la passion
Tuna tartar with green mango and passion fruit oil

Salade d’artichauts bouton en vinaigrette de truffes, . . . 20€
mesclun aux copeaux de parmesan
Artichoke salad with truffle sauce, mesclun and parmesan

Composé de tomates multicolores, 16€
mozzarella Bio au pistou, roquette fine
Tomatoes and mozzarella with pesto, rocket

Salade Niçoise du 3.14, ventrèche de thon 18€
Nicoise salad with tuna

Prix net

NOS PLATS

MAIN COURSES

Penne all'arrabbiata. 15€

Arrabbiata penne

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g). 16€

Homemade beef tartar

Faux filet poêlé minute, jus court, 24€

sauté de champignons aux échalottes

Panèd sirloin, mushrooms with shallot

Côtes d'agneau rôties au thym, 30€

confit d'aubergines aux épices douces

Roasted rack of lamb with thyme, candied eggplant with sweet spices

Filet de loup Bio poêlé, 26€

légumes barigoule jus émulsionné à l'huile d'olive vierge

Panèd sea bass, «barigoule» vegetables, sauce emulsify with olive oil

Pavé de thon mi-cuit, coulis de tomates fraîches pimenté 30€

courgette violon au citron confit

Tuna steak with tomatoe spicy coulis, zucchini with candied lemon

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Ratatouille fraîche de légumes / *ratatouille*
- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Pomme mousseline aux truffes d'été / *mashed potatoes with truffle*
- Salade verte / *Salad*
- Riz blanc / *Rice*

Prix net

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + dessert *ou* Entrée + plat du jour 21€

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

Prix net

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Cabosse au chocolat8€

Cabosse with chocolate

Mi-cuit au chocolat sans gluten8€

Chocolate cake, glutenfree

Tarte fine aux pommes8€

Apple pie

Assiette de fruits frais10€

Seasonal fruits

Café Gourmand8€

Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets8€

Ice Creams & Sorbets

Fraise ou pêche Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène .8€

Strawberry or peach Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène

Café ou chocolat liégeois ou Dame Blanche8€

Liégeois coffee or chocolate or Dame Blanche

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Liste des allergènes disponibles sur demande

allergens list available on demand

Prix net