

# MENU

## Avril - Mai

### Du lundi 20 au jeudi 23

#### Menu du monde - 24€

~Japon~

Cocktail

Assortiment de sushis

Sukiyaki (nouilles de riz-  
lamelles de porc)

Découverte d'un fromage

Beignet de tofu aux litchis

Entrée + plat ou 21€

Plat + dessert

Plat 16€

Entrée 12€

Dessert 7€

### Du lundi 27 au jeudi 30

#### Menu régional - 22€

~Périgord~

Cocktail

Tourte aux champignons  
forestiers et son mesclun

Confit de canard et ses  
pommes salardaises

Découverte d'un fromage

Tarte aux noix

Entrée + plat ou 19€

Plat + dessert

Plat 15€

Entrée 11€

Dessert 7€

### Du lundi 4 au jeudi 7

#### Menu traditionnel - 18€

Cocktail

Filet de truite fumée et  
son blinis crème à l'aneth

Galtes de porc confites  
et ses tagliatelles

Découverte d'un fromage

Buffet de dessert : Ile flottante  
et sa tuile ou Bras de Vénus

Entrée + plat ou 15€

Plat + dessert

Plat 10€

Entrée 7€

Dessert 5€

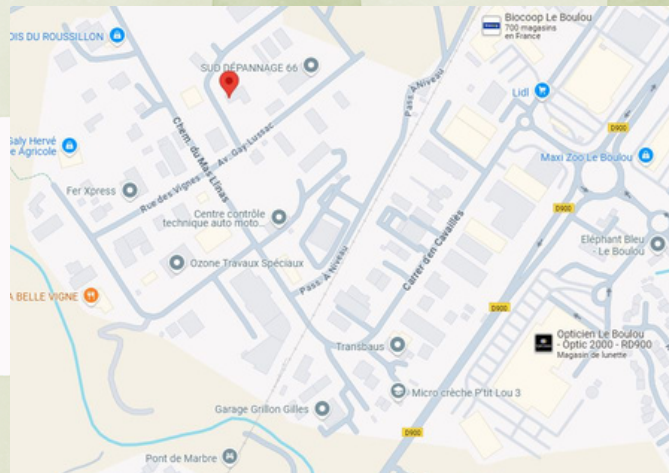
Cette année, en raison du déroulé pédagogique de nos apprentis en BAC, nous sommes tenus de préparer des menus régionaux et internationaux. Ceci explique la différence de prix.



# Restaurant d'application Menu avril-mai 2026

Aux 3 Belles saveurs 

“La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes et femmes pour le plaisir des autres.”



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

