

# AUX TROIS OBUS

## la carte restaurant



## les boissons

## le petit- déjeuner

WIFI | **3obus**

INSTAGRAM | **@auxtroisobus**

**PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS.  
CB À PARTIR DE 10 EUROS. LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS.**

**NOS PRIX SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER  
LORS DES SOIRÉES FESTIVES RELATIVES À  
DES ÉVÉNEMENTS SPORTIFS OU CULTURELS.**



## LES CLASSIQUES

<b>Salade de chèvres chauds</b> - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, jambon de Parme & tomates Datterino	<b>16</b>
<b>Salade Cæsar</b> - blanc de poulet croustillant, croûtons, Parmesan, romaine & sauce Cæsar	<b>19</b>
<b>Salade BLT</b> - salade romaine, bacon croustillant, œuf dur, tomates, concombre, sauce ranch	<b>17</b>
<b>Omelette Parisienne</b> - jambon aux herbes, champignons de Paris, frites maison & salade	<b>16,5</b>
<b>Croque Monsieur</b> - frites maison & mesclun de salade	<b>17</b>
<b>Croque Madame</b> - œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	<b>19</b>
<b>Burger Texas</b> - bœuf Aubrac, cheddar vintage, salade iceberg, condiment cornichons, sauce BBQ maison & frites	<b>20</b>
<b>Burger Frenchy</b> - bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise & frites	<b>21</b>
<b>Burger British</b> - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde & frites	<b>21</b>

## LES PIZZAS

<b>Margherita</b> - tomate, mozzarella, basilic (avec des champignons de Paris +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf	<b>18,5</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, champignons frais, œuf, parmesan, huile saveur truffe	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - tomates Datterino & tomates confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, légumes grillés, roquette, tomates Datterino & tomates confites	<b>17</b>

## LE MENU ENFANT

<b>Sirop à l'eau</b>	<b>11,5</b>
<b>Raviolis Bolognaise</b> <u>OU</u> <b>Pizzetta Margherita</b>	
<b>Sundae Vanille</b>	

## LES ENTRÉES

<b>Focaccia fine</b> - huile d'olive & romarin	<b>7</b>
<b>Garlic Bread</b> - pain à l'ail et mozzarella fondue	<b>9</b>
<b>Œufs mayo maison</b> - mesclun & oignons frits	<b>7,5</b>
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> - oignons au jus de viande, croûtons, gratinée à l'Emmental	<b>11</b>
<b>Tomates cerises &amp; mozzarella «di bufala»</b> - huile d'olive & crème balsamique	<b>11</b>
<b>Tartare de saumon</b> - citron, gingembre & ciboulette	<b>12</b>
<b>Terrine de campagne à partager</b> - terrine «Maison Montalet», pickles & pain grillé	<b>13,5</b>

## LES PLATS

<b>Bowl Saumon</b> - saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	<b>18,5</b>
<b>Tartare de bœuf d'Aubrac ou Aller/Retour</b> - de la ferme du patron, frites maison & mesclun de salade	<b>21</b>
<b>Steak haché avec œuf à cheval</b> - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	<b>22</b>
<b>Brochette de bœuf d'Aubrac</b> - marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre, frites maison & mesclun de salade	<b>23</b>
<b>Ravioli bœuf Aubrac</b> - bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & parmesan	<b>18</b>
<b>Ravioli ricotta &amp; épinards</b> - crème de sauge, tomates confites & parmesan	<b>18,5</b>
<b>Magret de canard rôti</b> - sauce au poivre, purée de pommes de terre	<b>22</b>
<b>Blanc de volaille doré</b> - sauce moutarde à l'ancienne, riz basmati	<b>21</b>
<b>Filet de bar à la plancha</b> - sauce vierge, haricots verts	<b>24</b>

## LES DESSERTS & FROMAGE

<b>Assiette de Comté</b> - chutney de cerises	<b>9</b>
-	
<b>Sundae vanille</b> - turbinée minute, noisettes & sauce chocolat	<b>6</b>
<b>Coupe Gianduja</b> - Gelato vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat	<b>9</b>
<b>Coupe Caramelo</b> - gelato vanille, coulis caramel, Toblerone, noisettes	<b>9</b>
<b>Affogato</b> - glace vanille arrosée d'un café	<b>6</b>
-	
<b>Panna cotta</b> - caramel beurre salé	<b>6</b>
<b>Fromage blanc 0%</b> - fruits frais & granola au miel	<b>7,5</b>
<b>Crème brûlée</b> - à la vanille	<b>8</b>
<b>Cheesecake</b> - au citron vert & coulis de mangue	<b>8,5</b>
<b>Tiramisù</b> - au café & à l'amaretto	<b>10</b>
<b>Fondant chocolat</b> - glace vanille	<b>8,5</b>
<b>Grosse profiterole</b> - glace vanille & sauce chocolat	<b>12</b>
<b>Pizza Nutella</b> - amandes & noisettes grillées	<b>11</b>
<b>Salade de fruits frais</b> - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade	<b>12</b>
<b>Café gourmand</b> - Panna cotta & Tiramisù (autre boisson chaude +2€)	<b>6</b>





## CLASSICS

<b>Hot goat cheese salad</b> - roasted goat and cow cheese toast with honey, Parma ham & Datterino tomatoes	<b>16</b>
<b>Cæsar Salad</b> - crispy chicken breast, croutons, Parmesan cheese, romaine salad & Cæsar sauce	<b>19</b>
<b>BLT Salad</b> - romaine salad, crispy bacon, hard-boiled egg, tomatoes, cucumber, ranch dressing	<b>17</b>
<b>Parisian Omelette</b> - ham with herbs, button mushrooms, homemade french fries & salad	<b>16,5</b>
<b>Ham &amp; Cheese toasted sandwich</b> - homemade french fries & mesclun salad	<b>17</b>
<b>Ham &amp; Cheese toasted sandwich with fried egg</b> - fried egg, homemade french fries & mesclun salad	<b>19</b>
<b>Burger Texas</b> - Aubrac beef, vintage cheddar, iceberg salad, gherkin seasoning, homemade BBQ sauce & french fries	<b>20</b>
<b>Burger Frenchy</b> - Aubrac beef, comté cheese, crispy smoked bacon, candied shallots, arugula salad, bearnaise sauce & french fries	<b>21</b>
<b>Burger British</b> - crispy chicken breast, melted cheddar, onions chutney, lamb's lettuce salad, savora sauce with mustard seeds & french fries	<b>21</b>

## PIZZAS

<b>Margherita</b> - tomato, mozzarella, basil (with white button mushrooms +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - tomato, mozzarella, ham with herbs, basil, fresh mushrooms (with an egg +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - tomato, mozzarella, Parma ham, basil	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - tomato, mozzarella, spicy Spianata sausage, red onions, arugula salad	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - tomato, mozzarella, sweet chorizo, oregano	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - tomato, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, egg	<b>18,5</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, fresh mushrooms, egg, parmigiano, truffle-flavoured oil	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - tomato, mozzarella, ricotta, parmigiano, eggplants, cherry tomatoes, basil	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes, burrata, balsamic cream, arugula salad (with Parma ham +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, cream, goat and cow cheese, honey, arugula salad, cherry tomatoes	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - tomato, mozzarella, tuna, olives, capers, red onions	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, beef stew, egg, red onions, basil	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, red onions	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, grilled vegetables, arugula salad, Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes	<b>17</b>

## CHILDREN'S MENU

<b>Water-based syrup</b>	<b>11,5</b>
<b>Bolognese ravioli</b> or <b>Margherita pizzetta</b>	
<b>Vanilla Sundae</b>	

## STARTERS

<b>Thin Focaccia</b> - olive oil & rosemary	<b>7</b>
<b>Garlic Bread</b> - with melted mozzarella	<b>9</b>
<b>Eggs homemade mayo</b> - mesclun salad & fried onions	<b>7,5</b>
<b>Onion soup au gratin</b> - onions in meat juice, croutons, topped with Emmental cheese	<b>11</b>
<b>Cherry tomatoes &amp; mozzarella "di bufala"</b> - olive oil & balsamic cream	<b>11</b>
<b>Salmon tartar</b> - lemon, ginger & chives	<b>12</b>
<b>Country terrine to share</b> - 'Maison Montalet' terrine, pickles & toast	<b>13,5</b>

## MAIN COURSES

<b>Bowl Salmon</b> - raw salmon, black italian rice, quinoa, fresh mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - grilled zucchinis & eggplants, black italian rice, quinoa, mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	<b>18,5</b>
<b>Aubrac beef tartar or Back &amp; Forth</b> - from our owner's farm, homemade french fries & mesclun salad	<b>21</b>
<b>Minced beef with a fried egg on top</b> - Aubrac beef, fried egg, homemade french fries & mesclun salad	<b>22</b>
<b>Aubrac beef brochette</b> - marinated with herbs, bearnaise or pepper sauce, homemade french fries & mesclun salad	<b>23</b>
<b>Ravioli Aubrac beef</b> - extra beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®, tomato sauce & parmigiano	<b>18</b>
<b>Ravioli ricotta &amp; spinach</b> - sage cream, candied tomatoes & parmigiano	<b>18,5</b>
<b>Roast duck breast</b> - pepper sauce, mashed potatoes	<b>22</b>
<b>Golden brown chicken breast</b> - wholegrain mustard sauce, basmati rice	<b>21</b>
<b>Grilled sea bream fillet</b> - virgin sauce, green beans	<b>24</b>

## DESSERTS & CHEESE

<b>Comté cheese platter</b> - cherry chutney	<b>9</b>
-	
<b>Vanilla Sundae</b> - turbinated just before serving, hazelnuts & chocolate sauce	<b>6</b>
<b>Frozen cup Gianduja</b> - vanilla gelato, nutella, brownie, caramelised hazelnuts, chocolate chips	<b>9</b>
<b>Frozen cup Caramelo</b> - vanilla gelato, caramel coulis, Toblerone, hazelnuts	<b>9</b>
<b>Affogato</b> - vanilla ice cream topped with coffee	<b>6</b>
-	
<b>Panna cotta</b> - salted butter caramel	<b>6</b>
<b>0% Fromage blanc</b> - fresh fruits & honey granola	<b>7,5</b>
<b>Creme brulee</b> - with vanilla	<b>8</b>
<b>Cheesecake</b> - with lime & mango coulis	<b>8,5</b>
<b>Tiramisù</b> - with coffee & amaretto	<b>10</b>
<b>Soft chocolate cake</b> - vanilla ice-cream	<b>8,5</b>
<b>Big profiterole</b> - vanilla ice-cream & chocolate sauce	<b>12</b>
<b>Pizza Nutella</b> - grilled almonds & hazelnuts	<b>11</b>
<b>Fresh fruit salad</b> - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate	<b>12</b>
<b>Coffee gourmet</b> - Panna cotta & Tiramisù (other hot beverage +€2)	<b>6</b>





## CLÁSICOS

<b>Ensalada de queso de cabra caliente</b> - tostadas de queso de cabra y vaca con miel, jamón de Parma y tomates Datterino	<b>16</b>
<b>Ensalada Cæsar</b> - pechuga de pollo crujiente, croutons, Parmesan cheese, ensalada romana y salsa Cæsar	<b>19</b>
<b>Ensalada BLT</b> - ensalada romana, bacon crujiente, huevo duro, tomates, pepino, aliño ranchero	<b>17</b>
<b>Tortilla Parisina</b> - jamón con hierbas, champiñones, patatas fritas y ensalada	<b>16,5</b>
<b>Sándwich tostado de jamón y queso</b> - patatas fritas y ensalada mesclun	<b>17</b>
<b>Sándwich tostado de jamón y queso con huevo frito</b> - huevo frito, patatas fritas y ensalada mesclun	<b>19</b>
<b>Hamburguesa Texas</b> - Aubrac beef, cheddar añejo, ensalada iceberg, condimento pepinillo, salsa barbacoa casera & patatas fritas	<b>20</b>
<b>Hamburguesa Frenchy</b> - Aubrac beef, queso comté, bacon ahumado crujiente, chalotas confitadas, ensalada de rúcula, salsa bearnesa & patatas fritas	<b>21</b>
<b>Hamburguesa British</b> - pechuga pollo crujiente, cheddar fundido, chutney cebollas, ensalada canónigos, salsa savora con semillas de mostaza & patatas fritas	<b>21</b>

## PIZZAS

<b>Margherita</b> - tomate, mozzarella, albahaca (con champiñones +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - tomate, mozzarella, jamón de hierbas, albahaca, champiñones frescos (con un huevo +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - tomate, mozzarella, jamón de Parma, albahaca	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - tomate, mozzarella, salchicha Spianata picante, cebolla roja, rúcula	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - tomate, mozzarella, champiñones, jamón de hierbas, huevo	<b>18,5</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, champiñones frescos, huevo, parmesano, aceite aromatizado con trufa	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - tomate, mozzarella, ricotta, parmesano, berenjenas, tomates cherry, albahaca	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - tomates Datterino & tomates secos, burrata, crema balsámica, rúcula (con jamón de Parma +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - tomate, mozzarella, atún, aceitunas, alcaparras, cebolla roja	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, ternera cocida, huevo, cebolla roja, albahaca	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesano, cebollas rojas	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, verduras asadas, rúcula, tomates Datterino & tomates secos	<b>17</b>

## MENÚ INFANTIL

<b>Sirope al agua</b>	<b>11,5</b>
<b>Raviolis a la boloñesa</b> o <b>Pizzetta Margherita</b>	
<b>Sundae de Vainilla</b>	

## ARRANQUE

<b>Focaccia fina</b> - aceite de oliva y romero	<b>7</b>
<b>Pan de Ajo</b> - con mozzarella fundida	<b>9</b>
<b>Huevos mayonesa casera</b> - mesclun y cebollas fritas	<b>7,5</b>
<b>Sopa de cebolla gratinada</b> - cebollas en jugo de carne, picatostes, gratinadas con queso Emmental.	<b>11</b>
<b>Tomates cherry &amp; mozzarella "di bufala"</b> - aceite de oliva & crema balsámica	<b>11</b>
<b>Tartar de salmón</b> - limón, jengibre y cebollino	<b>12</b>
<b>Terrina campestre para compartir</b> - terrina «Maison Montalet», encurtidos y pan tostado.	<b>13,5</b>

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Bowl Salmón</b> - salmón crudo, arroz negro italiano, quinoa, mango fresco, aguacate, pepino encurtido, tomates Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz negro italiano, quinoa, mango, aguacate, pepinillos, tomates Datterino	<b>18,5</b>
<b>Tartar de ternera Aubrac o Back &amp; Forth</b> - de la granja de nuestro propietario, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>21</b>
<b>Carne picada con un huevo frito por encima</b> - Carne de Aubrac, huevo frito, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>22</b>
<b>Brocheta de ternera Aubrac</b> - marinada con hierbas, salsa bearnesa o a la pimienta, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>23</b>
<b>Ravioli Aubrac ternera</b> - ternera extra de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac®, salsa de tomate y parmesano	<b>18</b>
<b>Ravioli de ricotta y espinacas</b> - crema de salvia, tomates confitados y parmesano	<b>18,5</b>
<b>Magret de pato asado</b> - salsa de pimienta, puré de patatas	<b>22</b>
<b>Pechuga de pollo dorada</b> - salsa de mostaza a la antigua, arroz basmati	<b>21</b>
<b>Filete de dorada a la plancha</b> - salsa virgen, judías verdes	<b>24</b>

## POSTRES Y QUESO

<b>Plato de queso Comté</b> - chutney de cerezas	<b>9</b>
-	
<b>Sundae de Vainilla</b> - turbinado justo antes de servir, avellanas y salsa de chocolate	<b>6</b>
<b>Copa Helada Gianduja</b> - gelato de vainilla, nutella, brownie, avellanas caramelizadas, trocitos de chocolate	<b>9</b>
<b>Copa Helada Caramelo</b> - gelato de vainilla, coulis de caramelo, Toblerone, avellanas	<b>9</b>
<b>Affogato</b> - helado de vainilla rociado con café	<b>6</b>
-	
<b>Panna cotta</b> - caramelo con mantequilla salada	<b>6</b>
<b>0% Fromage blanc</b> - frutas frescas y granola con miel	<b>7,5</b>
<b>Creme brulee</b> - con vainilla	<b>8</b>
<b>Tarta de queso</b> - con lima y coulis de mango	<b>8,5</b>
<b>Tiramisù</b> - con café y amaretto	<b>10</b>
<b>Tarta suave de chocolate</b> - helado de vainilla	<b>8,5</b>
<b>Gran Profiterole</b> - helado de vainilla y salsa de chocolate	<b>12</b>
<b>Pizza Nutella</b> - almendras y avellanas asadas	<b>11</b>
<b>Ensalada de fruta fresca</b> - mango, piña, uva, fresas, granada	<b>12</b>
<b>Café gourmet</b> - Panna cotta y Tiramisù (otra bebida caliente +2 €)	<b>6</b>





## CLASSICI

<b>Insalata di formaggio di capra caldo</b> - toast di capra e formaggio di mucca arrostiti con miele, prosciutto di Parma e pomodori Datterino	<b>16</b>
<b>Insalata Cæsar</b> - petto di pollo croccante, crostini, parmigiano, insalata romana e salsa Cæsar	<b>19</b>
<b>Insalata BLT</b> - insalata romana, bacon croccante, uova sode, pomodori, cetrioli, salsa ranch	<b>17</b>
<b>Omelette Parigina</b> - prosciutto al erbe, funghi champignon, patatine fritte e insalata	<b>16,5</b>
<b>Panino tostato al prosciutto e formaggio</b> - patate fritte e insalata mesclun	<b>17</b>
<b>Panino al prosciutto e formaggio con uovo fritto</b> - uovo fritto, patate fritte e insalata mesclun	<b>19</b>
<b>Hamburger Texas</b> - Manzo Aubrac, cheddar d'annata, insalata iceberg, condimento al cetriolino, salsa BBQ fatta in casa & patatine fritte fatte	<b>20</b>
<b>Hamburger Frenchy</b> - Manzo di Aubrac, formaggio comté, pancetta affumicata croccante, scalogni canditi, insalata di rucola, salsa bearnaise & patatine fritte	<b>21</b>
<b>Hamburger British</b> - petto di pollo croccante, cheddar fuso, chutney di cipolle, insalata di lattuga di agnello, salsa savora con semi di senape & patatine fritte	<b>21</b>

## PIZZE

<b>Margherita</b> - pomodoro, mozzarella, basilico (con funghi bianchi +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - pomodoro, mozzarella, prosciutto alle erbe, basilico, funghi freschi (con un uovo +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, basilico	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - pomodoro, mozzarella, salsiccia Spianata piccante, cipolle rosse, insalata di rucola	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - pomodoro, mozzarella, chorizo dolce, origano	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto alle erbe, uovo	<b>18,5</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, funghi freschi, uovo, parmigiano, olio aromatizzato al tartufo	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - pomodoro, mozzarella, ricotta, parmigiano, melanzane, pomodori ciliegini, basilico	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - pomodori Datterino e pomodori secchi, burrata, crema di balsamico, insalata di rucola (con prosciutto di Parma +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, panna, formaggio di capra e di mucca, miele, insalata di rucola, pomodori ciliegini	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi, cipolle rosse	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, spezzatino di manzo, uovo, cipolle rosse, basilico	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, cipolle rosse	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, verdure grigliate, insalata di rucola, pomodori Datterino e pomodori secchi	<b>17</b>

## MENU PER BAMBINI

<b>Scioppo all'acqua</b>	<b>11,5</b>
<b>Ravioli alla bolognese</b> o <b>Pizzette alla Margherita</b>	
<b>Sundae alla Vaniglia</b>	

## ANTIPASTI

<b>Focaccia sottile</b> - olio d'oliva e rosmarino	<b>7</b>
<b>Pane all'aglio</b> - con mozzarella fusa	<b>9</b>
<b>Uova maionese fatta in casa</b> - mesclun & cipolle fritte	<b>7,5</b>
<b>Zuppa di cipolle gratinata</b> - cipolle al sugo di carne, crostini, gratinata all'Emmental	<b>11</b>
<b>Pomodori ciliegini &amp; mozzarella "di bufala"</b> - olio d'oliva & crema balsamica	<b>11</b>
<b>Tartara di salmone</b> - limone, zenzero ed erba cipollina	<b>12</b>
<b>Terrina rustica da condividere</b> - terrina "Maison Montalet", sottaceti e pane tostato	<b>13,5</b>

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Bowl Salmone</b> - salmone crudo, riso nero italiano, quinoa, mango fresco, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - zucchine e melanzane grigliate, riso nero italiano, quinoa, mango, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	<b>18,5</b>
<b>Tartara di manzo Aubrac o Avanti e Indietro</b> - dalla fattoria del nostro proprietario, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>21</b>
<b>Manzo tritato con un uovo fritto sopra</b> - manzo di Aubrac, uovo fritto, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>22</b>
<b>Brochette di manzo Aubrac</b> - marinata alle erbe, salsa bearnaise o al pepe, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>23</b>
<b>Ravioli di manzo Aubrac</b> - manzo extra della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®, salsa di pomodoro e parmigiano	<b>18</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> - crema di salvia, pomodori canditi e parmigiano	<b>18,5</b>
<b>Petto d'anatra arrosto</b> - salsa di peperoni, purè di patate	<b>22</b>
<b>Petto di pollo dorato</b> - salsa alla senape all'antica, riso basmati	<b>21</b>
<b>Filetto di orata alla griglia</b> - salsa vergine, fagiolini	<b>24</b>

## DOLCI E FORMAGGI

<b>Piatto di Comté</b> - chutney di ciliegie	<b>9</b>
-	
<b>Sundae alla vaniglia</b> - turbinato appena, prima di servire, nocciole e salsa al cioccolato	<b>6</b>
<b>Coppa gelata Gianduja</b> - gelato alla vaniglia, nutella, brownie, nocciole caramellate, gocce di cioccolato	<b>9</b>
<b>Coppa gelata Caramelo</b> - gelato alla vaniglia, coulis di caramello, Toblerone e nocciole	<b>9</b>
<b>Affogato</b> - gelato alla vaniglia con caffè	<b>6</b>
-	
<b>Panna cotta</b> - caramello al burro salato	<b>6</b>
<b>0% Fromage blanc</b> - frutta fresca e granola al miele	<b>7,5</b>
<b>Creme brulee</b> - con vaniglia	<b>8</b>
<b>Cheesecake</b> - con lime e coulis di mango	<b>8,5</b>
<b>Tiramisù</b> - al caffè e amaretto	<b>10</b>
<b>Torta morbida al cioccolato</b> - gelato alla vaniglia	<b>8,5</b>
<b>Profiterole grande</b> - gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato	<b>12</b>
<b>Pizza Nutella</b> - mandorle e nocciole grigliate	<b>11</b>
<b>Insalate di frutta fresca</b> - mango, ananas, grappe, fragole, melograno	<b>12</b>
<b>Caffè gourmet</b> - Panna cotta e Tiramisù (altra bevanda calda +2 €)	<b>6</b>



# les boissons

## CAFÉTERIA

Chai Latte 7  
Matcha Latte (iced +1€) 7  
Café Latte (iced +1€) 5.5  
Flat White 5.5  
Chocolat chaud 6  
-  
Expresso • allongé • déca 7  
Café crème 4.5  
Cappuccino 6  
Chocolat ou Café Viennois 7  
Thé • Infusion 5.5  
Thé à la menthe fraîche 6

## LES EAUX

Vittel 50cl 5.5 • 100cl 7.5  
San Pellegrino 50cl 5.5 • 100cl 7.5

## LES SOFTS

1/4 Vittel • Perrier 5  
Fuze Tea • Limonade 5.5  
Coca-Cola • Coca Zéro 6  
Orangina 6

## LES JUS DE FRUITS

Citron ou orange pressé maison 7  
Tomate • Orange • Pomme •  
Ananas • Fraise • 5.5

## LES COCKTAILS

### LES SPRITZ

#### Aperol Spritz 11

apérol, prosecco, eau pétillante

#### Hugo Spritz 12

liqueur de sureau, prosecco,  
jus de pomme, eau pétillante

#### Pornstar Spritz 12

liqueur fair passion, vanille, coulis de passion,  
prosecco, eau pétillante

#### Limoncello Spritz 11

limoncello infusé au thym & romarin,  
prosecco, zestes de citron, eau pétillante

#### Pesca Spritz 11

martini bianco infusé au basilic,  
prosecco, liqueur de pêche, eau pétillante

### LES CLASSIQUES

#### Mojito 11

nature, passion ou fruits rouges

#### Moscow Mule 11

vodka, ginger beer, citron vert

#### Amaretto Sour 10

amaretto, citron pressé, cassonnade

### LES SANS ALCOOL

#### Little Haïti 9

jus de passion, citron vert, cassonnade, limonade

#### Bora Bora 9

jus d'ananas, jus de passion, crème de coco

#### Sunset 9

jus d'ananas, orange, cranberry, sirop de pêche

## LES BIÈRES

### BOUTEILLE

La Chouffe • Bud • Corona 7  
1664 sans alcool 7

### PRESSION

IPA Meteor	25cl	6	50cl	10.5
Abbaye Leffe	25cl	6.5	50cl	10.5
Blanche Hoegaarden	25cl	6.5	50cl	10.5

### BIÈRE BLONDE PRESSION LA LUTÈCE

Demi 25cl 5

Pinte 50cl 8.5

## LES APÉRITIFS

Ricard • Pastis 4  
Martini rouge • blanc 6  
Kir au vin blanc 6.5  
Verre de Monbazillac 6.5  
Verre de Prosecco 7  
Coupe de champagne N. Feuillatte 15

## LES ALCOOLS

Grey Goose vodka 10  
Bombay Sapphire gin 9  
Jack Daniel's • Chivas whisky 9  
Glenfiddich whisky 13

## LES DIGESTIFS

Limoncello • Get 27 • Baileys 8  
Armagnac 13  
Cognac 11  
Calvados 10

## vins ROUGES

	 12cl	 50cl	 75cl
Pinot noir igp - Pays d'Oc "le versant foncalieu"	5.5	21	31
Côtes de Bourg aop - "Hipster de Barbe" (Merlot Cabernets)	6.5	24	35
Brouilly aop - Château des Tours	7.5	32	43
Côtes du Rhône aop - Réserve de Lutèce (E.Guigal)	8.5	34	47
Pessac Leognan aop - Château Tour Léognan, second vin de Carbonnieux	10.5	39.5	59

## vins BLANCS

Pinot Grigio igt - Verona "Cantina di Verona"	5.5	20	29
Chardonnay igp - Pays d'Oc "Le Sudiste"	5.5	21	31
Sauvignon bio - Vin de France (Jeff Carrel)	6	22	34
Chablis aop - (Savary)	9.5	36	49

## vins ROSÉS

Ponton n°7 igp Méditerranée	6	23	32
Minuty Côté Presqu'île aop de Côtes de Provence	8	31	44

## vins à BULLES

	 12cl	 75cl
Prosecco	7	40
Champagne N. Feuillatte brut réserve	15	83

CONTENANCE  
DE LA VERRERIE

apéritif 8cl	anis 2cl	whisky 4cl
alcool 4cl	liqueur 4cl	digestif 4cl
cocktail sans alcool 25cl	soda 20cl 25cl - 33cl	
jus 25cl	bière bouteille 33cl	



# le petit- déjeuner

## Formule 9€

**boisson chaude**  
café ou thé  
(autre boisson chaude +2€)

**jus d'orange pressé  
maison**

**viennoiserie**  
croissant  
ou pain au chocolat

## Formule 17€

**boisson chaude**  
café ou thé  
(autre boisson chaude +2€)

**jus d'orange pressé maison**

**tartine baguette**  
avec du beurre & de la confiture  
**ou viennoiserie**  
croissant ou pain au chocolat

**œufs comme vous aimez**  
nature / herbes / fromage / bacon

### les jus frais

jus pressé maison 25cl **7**  
citron ou orange

jus de fruits 25cl **5.5**  
tomate, orange, pomme,  
ananas, poire, fraise

### les fruits frais

salade de fruits frais **12**  
mangue, ananas, raisins, fraises & grenade

### le breakfast bowl

granola, mangue & grenade **10**  
servi avec du miel sur une base  
de fromage blanc 0%

### le granola

Miel & Graines **9**  
avec du fromage blanc 0%

### le fromage blanc 0%

nature **6**  
miel d'acacia **8**  
coulis de fruits rouges **8**  
fruits frais **10**

### les œufs

3 œufs bio, au plat, en omelette ou brouillés

nature **8**  
herbes fraîches **9**  
rapé d'emmental **10**  
bacon grillé **11**

### les viennoiseries & tartines

croissant **2**  
pain au chocolat **2**  
tartines baguette **4**  
servies avec du beurre & de la confiture  
(fraise ou abricot) ou du miel d'acacia

## LES BOISSONS CHAUDES

**chai latte** **7**  
**matcha latte** (iced +1€) **7**  
**café latte** (iced +1€) **5.5**  
**flat white** **6.5**

**expresso, allongé, déca** **3**  
**café crème** **4.5**  
**cappucino** **6**  
**café ou chocolat viennois** **7**

**thé vert** **6**  
à la menthe fraîche

**Infusion bio** **5.5**  
tilleul • camomille • verveine

**thé** **5.5**  
• earl grey • darjeeling  
• breakfast • vert jasmin  
• vert sencha • vert menthe  
• ceylan • fruits rouges

