

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

Garlic Bread - pain à l'ail et mozzarella fondue	9
Salade Cæsar - blanc de poulet croustillant, romaine & sauce Cæsar	19
Bowl Saumon - saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	19
Bowl Veggie - courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	18,5
Penne Pomodoro - tomates Datterino & basilic (supplément stracciatella +3€)	17
Omelette Parisienne - jambon aux herbes, champignons de Paris, frites maison & salade	16
Croque Monsieur - frites maison & mesclun de salade	17
Croque Madame - œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	18
Burger Texas - bœuf Aubrac, cheddar vintage, salade iceberg, condiment cornichons, sauce BBQ maison & frites	20
Burger Frenchy - bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise & frites	21
Burger Auvergnat - bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde & frites	19
Burger British - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde & frites	21

LES PIZZAS

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

LE MENU ENFANT

Sirop à l'eau	11,5
Raviolis Bolognaise <u>ou</u> Pizzetta Margherita	
Glace vanille <u>ou</u> chocolat	

LES ENTRÉES

Soupe froide d'asperges vertes - ricotta & noisettes grillées	9
Œufs durs, mayo maison - mesclun & oignons frits	7,5
Tartare de saumon - citron, gingembre & ciboulette	11
Salade de chèvre chaud - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, jambon de Parme & tomates Datterino	10
Tomates cerises & mozzarella «di bufala» - huile d'olive & crème balsamique	11
Melon & jambon de Parme	12

LES PLATS

Tartare de bœuf d'Aubrac - de la ferme du patron, frites maison & mesclun de salade	20
L'aller-retour - tartare de bœuf d'Aubrac saisi minute, frites maison & mesclun de salade	21
Steak haché avec œuf à cheval - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	19,5
Brochette de bœuf d'Aubrac - marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre, frites maison & mesclun de salade	23
Ravioli bœuf Aubrac - bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & parmesan	18
Ravioli ricotta & épinards - crème de sauge, tomates confites & parmesan	18,5
Lasagnes Traditionnelles - tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®	17,5
-	
Magret de canard rôti - sauce au poivre	22
Blanc de volaille doré - sauce citron confit	21
Filet de daurade grillé - sauce vierge	23
Garniture - purée maison • riz • mesclun de salade • frites maison • haricots verts (pour toute garniture supplémentaire +3€)	

LES DESSERTS

Panna cotta - pistaches caramélisées	7,5
Fondant chocolat - glace vanille	8,5
Crème brûlée - à la vanille	8
Tiramisù XL - au café & à l'Amaretto	10
Grosse profiterole - glace vanille & sauce chocolat	12
Pizza Nutella - amandes & noisettes grillées	11
Salade de fruits frais - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade	12
Fromage blanc 0% - fruits frais & granola au miel	8
Cheesecake - au citron vert & coulis de mangue	9
Café gourmand - Panna cotta & Tiramisù	6

LES GLACES à l'italienne, turbinée minute

Vanille ∞ Chocolat ∞ Vanille / Chocolat	6
Choix du Topping : noisettes torréfiées • coulis de fruits rouges • sauce chocolat/noisettes	
Coupe Gianduja - Gelato vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat	9
Coupe Caramelo - gelato vanille, coulis caramel, Toblerone, noisettes	9





CLASSICS

Garlic Bread - with melted mozzarella	9
Cæsar Salad - crispy chicken breast, romaine salad & Cæsar sauce	19
Bowl Salmon - raw salmon, black italian rice, quinoa, fresh mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	19
Bowl Veggie - grilled zucchinis & eggplants, black italian rice, quinoa, mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	18,5
Penne Pomodoro - Datterino tomatoes & basil (stracciatella supplement +3€)	17
Parisian Omelette - ham with herbs, button mushrooms, homemade french fries & salad	16
Ham & Cheese toasted sandwich - homemade french fries & mesclun salad	17
Ham & Cheese toasted sandwich with fried egg - fried egg, homemade french fries & mesclun salad	18
Burger Texas - Aubrac beef, vintage cheddar, iceberg salad, gherkin seasoning, homemade BBQ sauce & french fries	20
Burger Frenchy - Aubrac beef, comté cheese, crispy smoked bacon, candied shallots, arugula salad, bearnaise sauce & french fries	21
Burger Auvergnat - Aubrac beef, Auvergne blue cheese, caramelized onions, honey mustard sauce & french fries	19
Burger British - crispy chicken breast, melted cheddar, onions chutney, lamb's lettuce salad, savora sauce with mustard seeds & french fries	21

PIZZAS

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

CHILDREN'S MENU

Water-based syrup	11,5
Bolognese ravioli <u>or</u> Margherita pizzetta	
Ice-Cream Vanilla <u>or</u> Chocolate	

STARTERS

Green asparagus cold soup - ricotta & grilled hazelnuts	9
Hard-boiled eggs, homemade mayo - mesclun salad & fried onions	7,5
Salmon tartar - lemon, ginger & chives	11
Hot goat cheese salad - roasted goat and cow cheese toast with honey, Parma ham & Datterino tomatoes	10
Cherry tomatoes & mozzarella "di bufala" - olive oil & balsamic cream	11
Melon & Parma ham	12

MAIN COURSES

Aubrac beef tartar - from our owner's farm, homemade french fries & mesclun salad	20
Back & forth - Aubrac beef tartar seared for a minute and back, homemade french fries & mesclun salad	21
Minced beef with a fried egg on top - Aubrac beef, fried egg, homemade french fries & mesclun salad	19,5
Aubrac beef brochette - marinated with herbs, bearnaise or pepper sauce, homemade french fries & mesclun salad	23
Ravioli Aubrac beef - extra beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®, tomato sauce & parmigiano	18
Ravioli ricotta & spinach - sage cream, candied tomatoes & parmigiano	18,5
Lasagne Traditional - tomatoes, bechamel sauce & Aubrac beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®	17,5
-	
Roast duck breast - pepper sauce	22
Golden brown chicken breast - lemon confit sauce	21
Grilled sea bream fillet - virgin sauce	23
Garnish - mashed potatoes • rice • mesclun salad • homemade french fries • green beans (additionnal garnish will be charged +3€)	

DESSERTS

Panna cotta - caramelised pistachios	7,5
Soft chocolate cake - vanilla ice-cream	8,5
Creme brulee - with vanilla	8
Tiramisù XL - with coffee & Amaretto	10
Big profiterole - vanilla ice-cream & chocolate sauce	12
Pizza Nutella - grilled almonds & hazelnuts	11
Fresh fruit salad - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate	12
0% Fromage blanc - fresh fruits & honey granola	8
Cheesecake - with lime & mango coulis	9
Coffee gourmet - Panna cotta & Tiramisù	6

ITALIAN ICE-CREAM, MADE AT THE TIME

Vanilla ∞ Chocolate ∞ Vanilla / Chocolate	6
Choice of topping : roasted hazelnuts • red fruits coulis • chocolate / hazelnuts sauce	
Frozen cup Gianduja - vanilla gelato, nutella, brownie, caramelised hazelnuts, chocolate chips	9
Frozen cup Caramelo - vanilla gelato, caramel coulis, Toblerone, hazelnuts	9



menú restaurante



CLÁSICOS

Pan de Ajo - con mozzarella fundida	9
Ensalada Cæsar - pechuga de pollo crujiente, ensalada romana y salsa Cæsar	19
Bowl Salmón - salmón crudo, arroz negro italiano, quinoa, mango fresco, aguacate, pepino encurtido, tomates Datterino	19
Bowl Veggie - calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz negro italiano, quinoa, mango, aguacate, pepinillos, tomates Datterino	18,5
Penne Pomodoro - Datterino tomates & albahaca (suplemento stracciatella +€3)	17
Tortilla Parisina - jamón con hierbas, champiñones, patatas fritas y ensalada	16
Sándwich tostado de jamón y queso - patatas fritas y ensalada mesclun	17
Sándwich tostado de jamón y queso con huevo frito - huevo frito, patatas fritas y ensalada mesclun	18
Hamburguesa Texas - Aubrac beef, cheddar añejo, ensalada iceberg, condimento pepinillo, salsa barbacoa casera & patatas fritas	20
Hamburguesa Frenchy - Aubrac beef, queso comté, bacon ahumado crujiente, chalotas confitadas, ensalada de rúcula, salsa bearnesa & patatas fritas	21
Hamburguesa Auvergnat - Aubrac de ternera, queso azul de Auvernia, cebollas caramelizadas, salsa de mostaza y miel & patatas fritas	19
Hamburguesa British - pechuga pollo crujiente, cheddar fundido, chutney cebollas, ensalada canónigos, salsa savora con semillas de mostaza & patatas fritas	21

PIZZAS

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

MENÚ INFANTIL

11,5

- Sirope al agua**
- Raviolis a la boloñesa** **Pizzetta Margherita**
- Helado de Vainilla** **Chocolate**

ARRANQUE

Sopa fría de espárragos verdes - ricotta y avellanas asadas	9
Huevos duros, mayonesa casera - mesclun y cebollas fritas	7,5
Tartar de salmón - limón, jengibre y cebollino	11
Ensalada de queso de cabra caliente - tostadas de queso de cabra y vaca con miel, jamón de Parma y tomates Datterino	10
Tomates cherry & mozzarella "di bufala" - aceite de oliva & crema balsámica	11
Melón & jamón de Parma	12

PLATOS PRINCIPALES

Tartar de ternera Aubrac - de la granja de nuestro propietario, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	20
Back & forth - Tartar de ternera de Aubrac un minuto y vuelta, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	21
Carne picada con un huevo frito por encima - Carne de Aubrac, huevo frito, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	19,5
Brocheta de ternera Aubrac - marinada con hierbas, salsa bearnesa o a la pimienta, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	23
Ravioli Aubrac ternera - ternera extra de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac®, salsa de tomate y parmesano	18
Ravioli de ricotta y espinacas - crema de salvia, tomates confitados y parmesano	18,5
Lasaña Tradicional - tomates, salsa bechamel y ternera de Aubrac de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac	17,5
-	
Magret de pato asado - salsa de pimienta	22
Pechuga de pollo dorada - salsa de limón confitado	21
Filete de dorada a la plancha - salsa virgen	23
Guarnición - puré de patatas • arroz • ensalada mesclun • patatas fritas caseras • judías verdes (la guarnición adicional se cobrará +3€)	

POSTRES

Panna cotta - pistachos caramelizados	7,5
Tarta suave de chocolate - helado de vainilla	8,5
Creme brulee - con vainilla	8
Tiramisù XL - con café y Amaretto	10
Gran Profiterole - helado de vainilla y salsa de chocolate	12
Pizza Nutella - almendras y avellanas asadas	11
Ensalada de fruta fresca - mango, piña, uva, fresas, granada	12
0% Fromage blanc - frutas frescas y granola con miel	8
Tarta de queso - con lima y coulis de mango	9
Café gourmet - Panna cotta y Tiramisù	6

HELADO ITALIANO, hecho en el momento

Vainilla ∞ Chocolate ∞ Vainilla / Chocolate	6
Cobertura a elegir : avellanas tostadas • coulis de frutos rojos • salsa de chocolate / avellanas	
Copa Helada Gianduja - gelato de vainilla, nutella, brownie, avellanas caramelizadas, trocitos de chocolate	9
Copa Helada Caramelo - gelato de vainilla, coulis de caramelo, Toblerone, avellanas	9

Precios netos en euros, servicio incluido - no se aceptan cheques.





CLASSICI

Pane all'aglio - con mozzarella fusa	9
Insalata Caesar - petto di pollo croccante, insalata romana e salsa Caesar	19
Bowl Salmone - salmone crudo, riso nero italiano, quinoa, mango fresco, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	19
Bowl Vегgie - zucchine e melanzane grigliate, riso nero italiano, quinoa, mango, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	18,5
Penne Pomodoro - Pomodori Datterino e basilico (supplemento stracciatella +€3)	17
Omelette Parigina - prosciutto al erbe, funghi champignon, patatine fritte e insalata	16
Panino tostato al prosciutto e formaggio - patate fritte e insalata mesclun	17
Panino al prosciutto e formaggio con uovo fritto - uovo fritto, patate fritte e insalata mesclun	18
Hamburger Texas - Manzo Aubrac, cheddar d'annata, insalata iceberg, condimento al cetriolino, salsa BBQ fatta in casa & patatine fritte fatte	20
Hamburger Frenchy - Manzo di Aubrac, formaggio comté, pancetta affumicata croccante, scalogni canditi, insalata di rucola, salsa bear-naise & patatine fritte	21
Hamburger Auvergnat - Manzo di Aubrac, formaggio blu d'Alvernia, cipolle caramellate, salsa di senape al miele & patatine fritte	19
Hamburger British - petto di pollo croccante, cheddar fuso, chutney di cipolle, insalata di lattuga di agnello, salsa savora con semi di senape & patatine fritte	21

PIZZE

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

MENU PER BAMBINI

Sciropo all'acqua	11,5
Ravioli alla bolognese <input type="checkbox"/> Pizzette alla Margherita	
Gelato de Vaniglia <input type="checkbox"/> Cioccolato	

ANTIPASTI

Zuppa fredda di asparagi verdi - ricotta e nocciole grigliate	9
Uova sode, maionese fatta in casa - mesclun & cipolle fritte	7,5
Tartara di salmone - limone, zenzero ed erba cipollina	11
Insalata di formaggio di capra caldo - toast di capra e formaggio di mucca arrostiti con miele, prosciutto di Parma e pomodori Datterino	10
Pomodori ciliegini & mozzarella "di bufala" - olio d'oliva & crema balsamica	11
Melone & prosciutto di Parma	12

PIATTI PRINCIPALI

Tartara di manzo Aubrac - dalla fattoria del nostro proprietario, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	20
Avanti e Indietro - tartara di manzo di Aubrac scottata per un minuto e indietro, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	21
Manzo tritato con un uovo fritto sopra - manzo di Aubrac, uovo fritto, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	19,5
Brochette di manzo Aubrac - marinata alle erbe, salsa bearnaise o al pepe, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	23
Ravioli di manzo Aubrac - manzo extra della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®, salsa di pomodoro e parmigiano	18
Ravioli ricotta e spinaci - crema di salvia, pomodori canditi e parmigiano	18,5
Lasagne tradizionali - pomodori, besciamella e carne di manzo Aubrac della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®	17,5
-	
Petto d'anatra arrosto - salsa di peperoni	22
Petto di pollo dorato - salsa al limone confit	21
Filetto di orata alla griglia - salsa vergine	23
Guarnizione - purè di patate • riso • insalata mesclun • patate fritte fatte in casa • fagiolini (per le guarnizioni aggiuntive è previsto un supplemento +3€)	

DOLCI

Panna cotta - pistacchi caramellati	7,5
Torta morbida al cioccolato - gelato alla vaniglia	8,5
Creme brulee - con vaniglia	8
Tiramisù XL - con caffè e amaretto	10
Profiterole grande - gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato	12
Pizza Nutella - mandorle e nocciole grigliate	11
Insalate di frutta fresca - mango, ananas, grappe, fragole, melograno	12
0% Fromage blanc - frutta fresca e granola al miele	8
Cheesecake - con lime e coulis di mango	9
Caffè gourmet - Panna cotta e Tiramisù	6

GELATO ITALIANO, fatto al momento

Vaniglia ∞ Cioccolato ∞ Vaniglia / Cioccolato	6
Guarnizione a scelta : nocciole tostate • coulis di frutti rossi • salsa al cioccolato/nocciole	
Coppa gelata Gianduja - gelato alla vaniglia, nutella, brownie, nocciole caramellate, gocce di cioccolato	9
Coppa gelata Caramelo - gelato alla vaniglia, coulis di caramello, Toblerone e nocciole	9



les boissons

CAFÉTERIA

Café • Déca • Allongé 3
Café crème 4.5
Cappuccino 6
Chocolat chaud 6
Thé • Infusion 5.5
Thé à la menthe fraîche 5.5

LES JUS DE FRUITS

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

LES SOFTS

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

LES EAUX

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

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, cassonade

LES SIGNATURES

Le Velours 12
vodka bio fair, crème de mûre, crème de cassis,
jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison
À la Fraîche 12
gin citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage,
citron jaune bio, concombre pressé, menthe
Le Béguin 12
rhum brun & rhum blanc flor de caña, bitter,
liqueur d'abricot du roussillon, triple sec,
jus de citron vert, sirop de cannelle maison,

LES SANS ALCOOL

Little Haïti 9
jus de passion, citron vert, cassonade, 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

Abbaye de Ieffe brune • blonde 7
La Chouffe • Bud • Corona 7
1664 sans alcool 7

PRESSION

1664 blanche 25cl 6 50cl 10.5
Demory IPA 25cl 6 50cl 10.5

PRESSION DE NOS TANKS

Bière 1664, livrée fraîche et non pasteurisée.
Une bière légère, plus douce, offrant une belle
palette aromatique et à l'effervescence délicate

Demi 25cl 5.5 ★ Pinte 50cl 9.5

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

LES DIGESTIFS

Limoncello • Get 27 • Baileys 8
Armagnac 13
Cognac V.S.O.P 11
Poire Williamine Morand 12
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, thé ou chocolat

**jus d'orange pressé
maison**

viennoiserie
croissant
ou pain au chocolat

Formule 17€

boisson chaude
café, thé ou chocolat

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

café, déca **3**
allongé **3**
double **6**
capuccino **6**
café noisette **3.5**
café crème **4.5**
chocolat chaud **6**

thé vert
à la menthe fraîche **5.5**
Infusion **5.5**
tilleul bio • camomille bio • verveine bio
thé **5.5**
*• earl grey • darjeeling
• breakfast • vert jasmin
• vert sencha • vert menthe
• ceylan • fruits rouges*

