

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

Salade de chèvres chauds - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, jambon de Parme & tomates Datterino	16
Salade Cæsar - blanc de poulet croustillant, croûtons, Parmesan, romaine & sauce Cæsar	19
Salade BLT - salade romaine, bacon croustillant, œuf dur, tomates, concombre, sauce ranch	17
Omelette Parisienne - jambon aux herbes, champignons de Paris, frites maison & salade	16,5
Croque Monsieur - frites maison & mesclun de salade	17
Croque Madame - œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	19
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 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	18,5
Ricchissima - mozzarella, ricotta, champignons frais, 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	
Sundae Vanille	

LES ENTRÉES

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

LES PLATS

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
Tartare de bœuf d'Aubrac ou Aller/Retour - de la ferme du patron, frites maison & mesclun de salade	21
Steak haché avec œuf à cheval - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	22
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
Magret de canard rôti - sauce au poivre, purée de pommes de terre	22
Blanc de volaille doré - sauce moutarde à l'ancienne, riz basmati	21
Filet de bar à la plancha - sauce vierge, haricots verts	24

LES DESSERTS & FROMAGE

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





CLASSICS

Hot goat cheese salad - roasted goat and cow cheese toast with honey, Parma ham & Datterino tomatoes	16
Cæsar Salad - crispy chicken breast, croutons, Parmesan cheese, romaine salad & Cæsar sauce	19
BLT Salad - romaine salad, crispy bacon, hard-boiled egg, tomatoes, cucumber, ranch dressing	17
Parisian Omelette - ham with herbs, button mushrooms, homemade french fries & salad	16,5
Ham & Cheese toasted sandwich - homemade french fries & mesclun salad	17
Ham & Cheese toasted sandwich with fried egg - fried egg, homemade french fries & mesclun salad	19
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 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	18,5
Ricchissima - mozzarella, ricotta, fresh 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 or Margherita pizzetta	
Vanilla Sundae	

STARTERS

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

MAIN COURSES

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
Aubrac beef tartar or Back & Forth - from our owner's farm, homemade french fries & mesclun salad	21
Minced beef with a fried egg on top - Aubrac beef, fried egg, homemade french fries & mesclun salad	22
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
Roast duck breast - pepper sauce, mashed potatoes	22
Golden brown chicken breast - wholegrain mustard sauce, basmati rice	21
Grilled sea bream fillet - virgin sauce, green beans	24

DESSERTS & CHEESE

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





CLÁSICOS

Ensalada de queso de cabra caliente - tostadas de queso de cabra y vaca con miel, jamón de Parma y tomates Datterino	16
Ensalada Cæsar - pechuga de pollo crujiente, croutons, Parmesan cheese, ensalada romana y salsa Cæsar	19
Ensalada BLT - ensalada romana, bacon crujiente, huevo duro, tomates, pepino, aliño ranchero	17
Tortilla Parisina - jamón con hierbas, champiñones, patatas fritas y ensalada	16,5
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	19
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 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	18,5
Ricchissima - mozzarella, ricotta, champiñones frescos, 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

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

ARRANQUE

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

PLATOS PRINCIPALES

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
Tartar de ternera Aubrac o Back & Forth - de la granja de nuestro propietario, 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	22
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
Magret de pato asado - salsa de pimienta, puré de patatas	22
Pechuga de pollo dorada - salsa de mostaza a la antigua, arroz basmati	21
Filete de dorada a la plancha - salsa virgen, judías verdes	24

POSTRES Y QUESO

Plato de queso Comté - chutney de cerezas	9
-	
Sundae de Vainilla - turbinado justo antes de servir, avellanas y salsa de chocolate	6
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
Affogato - helado de vainilla rociado con café	6
-	
Panna cotta - caramelo con mantequilla salada	6
0% Fromage blanc - frutas frescas y granola con miel	7,5
Creme brulee - con vainilla	8
Tarta de queso - con lima y coulis de mango	8,5
Tiramisù - con café y amaretto	10
Tarta suave de chocolate - helado de vainilla	8,5
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
Café gourmet - Panna cotta y Tiramisù (otra bebida caliente +2 €)	6





CLASSICI

Insalata di formaggio di capra caldo - toast di capra e formaggio di mucca arrostiti con miele, prosciutto di Parma e pomodori Datterino	16
Insalata Cæsar - petto di pollo croccante, crostini, parmigiano, insalata romana e salsa Cæsar	19
Insalata BLT - insalata romana, bacon croccante, uova sode, pomodori, cetrioli, salsa ranch	17
Omelette Parigina - prosciutto al erbe, funghi champignon, patatine fritte e insalata	16,5
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	19
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 bearnaise & patatine fritte	21
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	18,5
Ricchissima - mozzarella, ricotta, funghi freschi, 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

11,5

- Scioppo all'acqua
- Ravioli alla bolognese o Pizzette alla Margherita
- Sundae alla Vaniglia

ANTIPASTI

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

PIATTI PRINCIPALI

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
Tartara di manzo Aubrac o Avanti e Indietro - dalla fattoria del nostro proprietario, 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	22
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
Petto d'anatra arrosto - salsa di peperoni, purè di patate	22
Petto di pollo dorato - salsa alla senape all'antica, riso basmati	21
Filetto di orata alla griglia - salsa vergine, fagiolini	24

DOLCI E FORMAGGI

Piatto di Comté - chutney di ciliegie	9
-	
Sundae alla vaniglia - turbinato appena, prima di servire, nocciole e salsa al cioccolato	6
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
Affogato - gelato alla vaniglia con caffè	6
-	
Panna cotta - caramello al burro salato	6
0% Fromage blanc - frutta fresca e granola al miele	7,5
Creme brulee - con vaniglia	8
Cheesecake - con lime e coulis di mango	8,5
Tiramisù - al caffè e amaretto	10
Torta morbida al cioccolato - gelato alla vaniglia	8,5
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
Caffè gourmet - Panna cotta e Tiramisù (altra bevanda calda +2 €)	6



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
Cappucino 6
Chocolat ou Café Viennois 7
Thé • Infusion 5.5
Thé à la menthe fraîche 5.5

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 • Seven Up 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 foncalieue"	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 **5.5**
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

