

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	8
Cæsar - blanc de poulet croustillant, romaine & sauce Cæsar	18
Burrata crémeuse - tomates anciennes & pistou maison	17
Tartare de saumon - citron, gingembre & ciboulette	18
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
Chèvre chaud - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, melon, jambon de Parme & tomates Datterino	18
Omelette - œufs bio, champignons de Paris, frites & salade	16
Stracciatella fumée & légumes grillés - tomates Datterino, courgettes & aubergines grillées	15
Belle salade Veggie - avocat, melon, fraises, concombre, haricots verts, tomates Datterino, noisettes toastées, sauce yaourt grec	18,5

LES PLATS

Tartare de bœuf d'Aubrac - de la ferme du patron, frites au couteau & salade	19
L'aller-retour - tartare de bœuf d'Aubrac saisi minute, frites au couteau & salade	20
Steak haché avec œuf à cheval - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites au couteau & salade	19
Carpaccio de bœuf - légumes marinés, roquette	17
Carpaccio de bœuf - burrata, tomates Datterino, roquette	18
-	
Brochette de bœuf d'Aubrac - marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre	19
Bavette d'aloiau Angus aux échalotes - frites & salade	27
Blanc de volaille doré - sauce citron confit	21
Pavé de saumon - sauce vierge	25
-	
Garniture au choix - (pour toute garniture supplémentaire +3€) purée maison • riz • salade • frites au couteau • haricots verts	

HAMBURGERIA

Americano - bœuf Aubrac, cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade iceberg, ketchup maison	18,5
Le Frenchy - bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise	19,5
L'Auvergnat - bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde	18
Le British - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde	20

PASTA FRESCA

Ravioli bœuf Aubrac - bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & Grana Padano	18
Ravioli ricotta & épinards - crème de sauge, tomates confites & Grana Padano	19
Pâtes fraîches Pomodoro Grappa - stracciatella fumée & basilic	21

AL FORNO

Lasagnes Traditionnelles - tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®	17
--	-----------

MENU ENFANT

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

PIZZA

Margherita - tomate, mozzarella, basilic (avec des champignons de Paris +1€)	12,5
Regina Classica - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)	17
Parma - tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic	17,5
Diavola - tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette	16
Stracciatella Verde - crème basilic, jambon Parme, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan	18
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan	16
Calzone - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf	17
Ricotta - tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, aubergines, tomates cerises, basilic	16,5
Burrata - tomates Datterino & tomates confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€)	18,5
Tonno - tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges	18
Rustica - mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, oignons rouges	16
Verdura - mozzarella, légumes grillés, roquette, tomates Datterino & tomates confites	16

LES DESSERTS

Fondant chocolat - glace vanille	8,5
Crème brûlée - à la pistache	8
Tiramisù XL - au café & à l'Amaretto	10
Grosse profiterole - glace vanille & sauce chocolat	10
Mousse au chocolat - éclats de noisettes	7
Pizza Nutella - amandes & noisettes grillées	11
Salade de fruits frais - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade	10
Fromage blanc 0% - fruits frais & granola au miel	8
Cheesecake - au citron vert & coulis de mangue	9
Café 3OBUS - 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 Fragoloso - Gelato vanille, fraises fraîches, coulis de fraises, amandes effilées grillées, biscuits	9







CLASSICS

Garlic Bread - with melted mozzarella	8
Cæsar - crispy chicken breast, romaine salad & Cæsar sauce	18
Creamy burrata - heirloom tomatoes & homemade pesto	17
Salmon tartar - lemon, ginger & chives	18
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
Hot goat cheese - roasted goat and cow cheese toast with honey, melon, Parma ham & Datterino tomatoes	18
Omelette - organic eggs, mushrooms, potatoes fries & salad	16
Smoked stracciatella & grilled vegetables - Datterino tomatoes, grilled zucchinis & eggplants	15
Veggie Salad - avocado, melon, strawberries, cucumber, green beans, Datterino tomatoes, toasted hazelnuts, Greek yoghurt sauce	18,5

MAIN COURSES

Aubrac beef tartar - from our owner's farm, potatoes fries & salad	19
Back & forth - Aubrac beef tartar seared for a minute and back, potatoes fries & salad	20
Minced beef with a fried egg on top - Aubrac beef, fried egg, potatoes fries & salad	19
Beef carpaccio - pickled vegetables, arugula salad	17
Beef carpaccio - burrata, Datterino tomatoes, arugula salad	18
-	
Aubrac beef brochette - marinated with herbs, bearnaise or pepper sauce	19
Angus sirloin with shallots - potatoes fries & salad	27
Golden brown chicken breast - lemon confit sauce	21
Salmon steak - virgin sauce	25
-	
Garnish - (additionnal garnish will be charged +3€) mashed potatoes • rice • salad • potatoes fries • green beans	

HAMBURGERIA

Americano - Aubrac beef, cheddar vintage, sweet vegetable mix, iceberg salad, homemade ketchup sauce	18,5
Frenchy - Aubrac beef, comté cheese, crispy smoked bacon, candied shallots, arugula salad, bearnaise sauce	19,5
Auvergnat - Aubrac beef, Auvergne blue cheese, caramelized onions, honey mustard sauce	18
British - crispy chicken breast, melted cheddar, onions chutney, lamb's lettuce salad, savora sauce with mustard seeds	20

PASTA FRESCA

Ravioli Aubrac beef - extra beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®, tomato sauce & Grana Padano	18
Ravioli ricotta & spinach - sage cream, candied tomatoes & Grana Padano	19
Fresh pasta pomodoro Grappa - smoked stracciatella & basilic	21

AL FORNO

Lasagne traditional - tomatoes, bechamel sauce & Aubrac beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®	17
---	----

CHILDREN'S MENU

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

PIZZA

Margherita - tomato, mozzarella, basil (with white button mushrooms +1€)	12,5
Regina Classica - tomato, mozzarella, ham with herbs, basil, fresh mushrooms (with an egg +1€)	17
Parma - tomato, mozzarella, Parma ham, basil	17,5
Diavola - tomato, mozzarella, spicy Spianata sausage, red onions, arugula salad	16
Stracciatella Verde - basil cream, Parma ham, candied tomatoes, stracciatella, arugula salad, parmesan	18
Pepperoni - tomato, mozzarella, sweet chorizo, oregano	16
Calzone - tomato, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, egg	17
Ricotta - tomato, mozzarella, ricotta, Grana Padano, eggplants, cherry tomatoes, basil	16,5
Burrata - Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes, burrata, balsamic cream, arugula salad (with Parma ham +3€)	18,5
Tonno - tomato, mozzarella, tuna, olives, capers, red onions	18
Rustica - mozzarella, cream, goat and cow cheese, honey, arugula salad, cherry tomatoes	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, beef stew, egg, red onions, basil	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, red onions	16
Verdura - mozzarella, grilled vegetables, arugula salad, Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes	16

DESSERTS

Soft chocolate cake - vanilla ice-cream	8,5
Creme brulee - with pistachio	8
Tiramisù XL - with coffee & Amaretto	10
Big profiterole - vanilla ice-cream & chocolate sauce	10
Chocolate mousse - hazelnuts slivers	7
Pizza Nutella - grilled almonds & hazelnuts	11
Fresh fruit salad - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate	10
0% Fromage blanc - fresh fruits & honey granola	8
Cheesecake - with lime & mango coulis	9
Coffee 3OBUS - 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 Fragoloso - vanilla gelato, fresh strawberries, strawberry coulis, grilled flaked almonds, biscuit	9





menú restaurante



CLÁSICOS

Pan de Ajo - con mozzarella fundida	8
Cæsar - pechuga de pollo crujiente, ensalada romana y salsa Cæsar	18
Burrata cremosa - tomates de cosecha propia y pesto casero	17
Tartar de salmón - limón, jengibre y cebollino	18
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
Queso de cabra caliente - tostadas de queso de cabra y vaca asado con miel, melón, jamón de Parma y tomates Datterino	18
Tortilla - huevos ecológicos, champiñones, patatas fritas y ensalada	16
Stracciatella ahumada y verduras a la parrilla - tomates Datterino, calabacines y berenjenas a la parrilla	15
Ensalada de verduras - aguacate, melón, fresas, pepino, judías verdes, tomates Datterino, avellanas tostadas, salsa de yogur griego	18,5

PLATOS PRINCIPALES

Tartar de ternera Aubrac - de la granja de nuestro propietario, patatas fritas y ensalada	19
Back & forth - Tartar de ternera de Aubrac un minuto y vuelta, patatas fritas y ensalada	20
Carne picada con un huevo frito por encima - Carne de Aubrac, huevo frito, patatas fritas y ensalada	19
Carpaccio de ternera - verduras en escabeche, ensalada de rúcula	17
Carpaccio de ternera - burrata, tomates Datterino, ensalada de rúcula	18
-	
Brocheta de ternera Aubrac - marinada con hierbas, salsa bearnesa o a la pimienta	19
Solomillo Angus con chalotas - patatas fritas y ensalada	27
Pechuga de pollo dorada - salsa de limón confitado	21
Filete de salmón - salsa virgen	25
-	
Guarnición - (la guarnición adicional se cobrará +3€) puré de patatas • arroz • ensalada • patatas fritas • judías verdes	

HAMBURGERIA

Americano - Aubrac beef, cheddar vintage, mezcla de verduras dulces, ensalada iceberg, salsa ketchup casera	18,5
Frenchy - Aubrac beef, queso comté, bacon ahumado crujiente, chalotas confitadas, ensalada de rúcula, salsa bearnesa	19,5
Auvergnat - Aubrac de ternera, queso azul de Auvernia, cebollas caramelizadas, salsa de mostaza y miel	18
British - pechuga pollo crujiente, cheddar fundido, chutney cebollas, ensalada canónigos, salsa savora con semillas de mostaza	20

PASTA FRESCA

Ravioli Aubrac ternera - ternera extra de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac®, salsa de tomate y Grana Padano	18
Ravioli de ricotta y espinacas - crema de salvia, tomates confitados y Grana Padano	19
Pasta fresca pomodoro Grappa - stracciatella ahumada & albahaca	21

AL FORNO

Lasaña tradicional - tomates, salsa bechamel y ternera de Aubrac de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac	17
---	-----------

MENÚ INFANTIL

Sirope al agua	11,5
Raviolis a la boloñesa <input type="checkbox"/> Pizzetta Margherita	
Helado de Vainilla <input type="checkbox"/> Chocolate	

PIZZA

Margherita - tomate, mozzarella, albahaca (con champiñones +1€)	12,5
Regina Classica - tomate, mozzarella, jamón de hierbas, albahaca, champiñones frescos (con un huevo +1€)	17
Parma - tomate, mozzarella, jamón de Parma, albahaca	17,5
Diavola - tomate, mozzarella, salchicha Spianata picante, cebolla roja, rúcula	16
Stracciatella Verde - crema de albahaca, jamón de Parma, tomate confitado, stracciatella, rúcula, queso parmesano	18
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano	16
Calzone - tomate, mozzarella, champiñones, jamón de hierbas, huevo	17
Ricotta - tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, berenjenas, tomates cherry, albahaca	16,5
Burrata - tomates Datterino & tomates secos, burrata, crema balsámica, rúcula (con jamón de Parma +3€)	18,5
Tonno - tomate, mozzarella, atún, aceitunas, alcaparras, cebolla roja	18
Rustica - mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, ternera cocida, huevo, cebolla roja, albahaca	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, cebollas rojas	16
Verdura - mozzarella, verduras asadas, rúcula, tomates Datterino & tomates secos	16

POSTRES

Tarta suave de chocolate - helado de vainilla	8,5
Creme brulee - con pistacho	8
Tiramisù XL - con café y Amaretto	10
Gran Profiterole - helado de vainilla y salsa de chocolate	10
Mousse de chocolate - láminas de avellanas	7
Pizza Nutella - almendras y avellanas asadas	11
Ensalada de fruta fresca - mango, piña, uva, fresas, granada	10
0% Fromage blanc - frutas frescas y granola con miel	8
Tarta de queso - con lima y coulis de mango	9
Café 3OBUS - 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 Fragoloso - gelato de vainilla, fresas frescas, coulis de fresa, almendras laminadas asadas, galleta	9







CLASSICI

Pane all'aglio - con mozzarella fusa	8
Cæsar - petto di pollo croccante, insalata romana e salsa Cæsar	18
Burrata cremosa - pomodori di famiglia e pesto fatto in casa	17
Tartara di salmone - limone, zenzero ed erba cipollina	18
Bowl Salmone - salmone crudo, riso nero italiano, quinoa, mango fresco, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	19
Bowl Veggie - zucchine e melanzane grigliate, riso nero italiano, quinoa, mango, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	18,5
Formaggio di capra caldo - toast di capra e formaggio di mucca arrostiti con miele, melone, prosciutto di Parma e pomodori Datterino	18
Omelette - uova biologiche, funghi, patate fritte e insalata	16
Stracciatella affumicata e verdure alla griglia - pomodori Datterino, zucchine e melanzane alla griglia	15
Insalata di verdure - avocado, melone, fragole, cetrioli, fagiolini, pomodori Datterino, nocciole tostate, salsa allo yogurt greco	18,5

PIATTI PRINCIPALI

Tartara di manzo Aubrac - dalla fattoria del nostro proprietario, patate fritte e insalata	19
Avanti e Indietro - tartara di manzo di Aubrac scottata per un minuto e indietro, patate fritte e insalata	20
Manzo tritato con un uovo fritto sopra - manzo di Aubrac, uovo fritto, patate fritte e insalata	19
Carpaccio di manzo - verdure sottaceto, insalata di rucola	17
Carpaccio di manzo - burrata, pomodori Datterino, insalata di rucola	18
-	
Brochette di manzo Aubrac - marinata alle erbe, salsa bearnaise o al pepe	19
Controfiletto di Angus con scalogno - patate fritte e insalata	27
Petto di pollo dorato - salsa al limone confit	21
Bistecca di salmone - salsa vergine	25
-	
Guarnizione - (per le guarnizioni aggiuntive è previsto un supplemento +3€) purè di patate • riso • insalata • patate fritte • fagiolini	

HAMBURGERIA

Americano - Manzo Aubrac, cheddar vintage, mix di verdure dolci, insalata iceberg, salsa ketchup fatta in casa	18,5
Frenchy - Manzo di Aubrac, formaggio comté, pancetta affumicata croccante, scalogni canditi, insalata di rucola, salsa bearnaise	19,5
Auvergnat - Manzo di Aubrac, formaggio blu d'Alvernia, cipolle caramellate, salsa di senape al miele	18
British - petto di pollo croccante, cheddar fuso, chutney di cipolle, insalata di lattuga di agnello, salsa savora con semi di senape	20

PASTA FRESCA

Ravioli di manzo Aubrac - manzo extra della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®, salsa di pomodoro e Grana Padano	18
Ravioli ricotta e spinaci - crema di salvia, pomodori canditi e Grana Padano	19
Pasta fresca al pomodoro Grappa - stracciatella affumicata e basilico	21

AL FORNO

Lasagne tradizionali - pomodori, besciamella e carne di manzo Aubrac della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®	17
---	-----------

MENU PER BAMBINI

Sciropo all'acqua	11,5
Ravioli alla bolognese o Pizzette alla Margherita	
Gelato de Vaniglia o Cioccolato	

PIZZA

Margherita - pomodoro, mozzarella, basilico (con funghi bianchi +1€)	12,5
Regina Classica - pomodoro, mozzarella, prosciutto alle erbe, basilico, funghi freschi (con un uovo +1€)	17
Parma - pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, basilico	17,5
Diavola - pomodoro, mozzarella, salsiccia Spianata piccante, cipolle rosse, insalata di rucola	16
Stracciatella Verde - crema di basilico, prosciutto di Parma, pomodori canditi, stracciatella, insalata di rucola, parmigiano	18
Pepperoni - pomodoro, mozzarella, chorizo dolce, origano	16
Calzone - pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto alle erbe, uovo	17
Ricotta - pomodoro, mozzarella, ricotta, Grana Padano, melanzane, pomodori ciliegini, basilico	16,5
Burrata - pomodori Datterino e pomodori secchi, burrata, crema di balsamico, insalata di rucola (con prosciutto di Parma +3€)	18,5
Tonno - pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi, cipolle rosse	18
Rustica - mozzarella, panna, formaggio di capra e di mucca, miele, insalata di rucola, pomodori ciliegini	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, spezzatino di manzo, uovo, cipolle rosse, basilico	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, cipolle rosse	16
Verdura - mozzarella, verdure grigliate, insalata di rucola, pomodori Datterino e pomodori secchi	16

DOLCI

Torta morbida al cioccolato - gelato alla vaniglia	8,5
Creme brulee - con pistacchio	8
Tiramisù XL - con caffè e amaretto	10
Profiterole grande - gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato	10
Mousse al cioccolato - scaglie di nocciole	7
Pizza Nutella - mandorle e nocciole grigliate	11
Insalate di frutta fresca - mango, ananas, grappe, fragole, melograno	10
0% Fromage blanc - frutta fresca e granola al miele	8
Cheesecake - con lime e coulis di mango	9
Caffè 3OBUS - 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 Fragoloso - gelato alla vaniglia, fragole fresche, coulis di fragole, mandorle a scaglie grigliate, biscotto	9





les boissons

CAFÉTERIA

Café • Déca • Allongé 3
Café crème 4
Cappuccino 4.5
Chocolat chaud 5
Thé • Infusion 5.5
Thé à la menthe fraîche 5.5

LES JUS

Nectars de fruits 4.5
Jus pressé maison 5.5
Jus de tomate 4.5

LES SOFTS

Coca-Cola • Coca Zéro 4.5
Sprite 4.5
Finley Tonic 4.5
Fuze Tea 4.5
Orangina 4.5
Limonade 4.5

LES EAUX

Perrier 33cl 5
Vittel 25cl 4 • 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

St Germain Spritz 12
liqueur st germain, prosecco,
menthe fraîche, jus de pomme, 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 13
vodka bio fair, crème de mûre, crème de cassis,
jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison

À la Fraîche 13
gin citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage,
citron jaune bio, concombre pressé, menthe

Le Béguin 13
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 8
jus de passion, citron vert, cassonade, limonade

Bora Bora 8
jus d'ananas, jus de passion, crème de coco

Sunset 8
jus d'ananas, orange, cranberry, sirop de pêche

BIÈRE BOUTEILLE

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

BIÈRE 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	20	30
Côtes de Bourg aop - "Hipster de Barbe" (Merlot Cabernets)	5.5	22	32
Brouilly aop - Château des Tours	6.5	25.5	38
Côtes du Rhône aop - Réserve de Lutèce (E.Guigal)	7	27	40
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	19	28
Chardonnay igp - Pays d'Oc "Le Sudiste"	5.5	21	31
Sauvignon bio - Vin de France (Jeff Carrel)	5.5	21.5	32
Chablis aop - (Savary)	8.5	33	49

vins ROSÉS

Ponton n°7 igp Méditerranée	5	19.5	29
Le Titi bio Cinsault igp du Pays d'Oc	5.5	20	30
Minuty Côté Presqu'île aop de Côtes de Provence	7	26	39

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 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 **5.5**
citron ou orange

jus & nectars de fruits 25cl **4.5**
*cranberry, fruit de la passion,
ananas, orange, pomme*

les fruits frais

salade de fruits frais **10**
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 **4.5**
café noisette **3.5**
café crème **4**
chocolat chaud **5**

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



