

AUX TROIS OBUS

La Carte

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.**

La Carte

les cocktails 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 cocktails CLASSIQUES

Mojito 11

nature, passion ou fruits rouges

Moscow Mule 11

vodka, ginger beer, citron vert

Amaretto Sour 10

amaretto, citron pressé, cassonade

les cocktails 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, liqueur d'abricot du roussillon, triple sec, jus de citron vert, sirop de cannelle maison, bitter

les cocktails 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

LES CLASSIQUES

Garlic bread pain à l'ail & mozzarella fondue **8**

Cæsar 18

blanc de poulet croustillant, romaine & sauce cæsar

Niçoise 19

thon frais mi-cuit, poivrons, haricots verts, œufs, anchois & olives Taggiasche

Tartare de saumon 18

citron, gingembre & ciboulette

Bowl saumon 19

saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino

Bowl veggie 18.5

courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, avocat, mangue, pickles concombre, tomates Datterino

Chèvre chaud 18

toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, pastèque grillée, jambon de Parme & tomates Datterino

Omelette 16

œufs bio, champignons de Paris, frites & salade

Burrata & légumes grillés 16

mesclun, tomates Datterino, courgettes & aubergines grillées

Belle salade veggie 18.5

avocat, pastèque, fraises, concombre, haricots verts, tomates Datterino, noisettes toastées, sauce yaourt grec

HAMBURGERIA

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron, sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

Americano 18.5

bœuf Aubrac, cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

Le Frenchy 19.5

bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise

L'Auvergnat 18

bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

Le British 20

blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde

LES PLATS

Tartare de bœuf d'Aubrac 19

de la ferme du patron, frites au couteau & salade

L'aller-retour 20

tartare de bœuf d'Aubrac saisi minute, frites au couteau & salade

Steak haché avec œuf à cheval 19

bœuf Aubrac, œuf au plat, frites au couteau & salade

Carpaccio de bœuf 17

légumes marinés, roquette

Carpaccio de bœuf 18

burrata, tomates Datterino, roquette

Brochette de bœuf d'Aubrac 19

marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre

Bavette d'aloiau Angus aux échalotes 27

frites & salade

Blanc de volaille doré 21

sauce citron confit

Pavé de saumon 25

sauce vierge

Garniture : (pour toute garniture supplémentaire +3€)

purée maison • riz • salade • frites au couteau • haricots verts •

PASTA

FRESCA

Ravioli bœuf Aubrac 18

bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & Grana Padano

Ravioli ricotta & épinards 19

crème de sauge, tomates confites & Grana Padano

Pâtes fraîches pomodoro Grappa 21

stracciatella & basilic

AL FORNO

Lasagnes traditionnelles 17

tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

MENU ENFANT 11.5

Sirop à l'eau

Raviolis bolognaise OU Pizzetta Margherita

Glace vanille OU chocolat

LES PIZZAS

Cuisson au four à bois • Pâte fine, légère et croustillante

Margherita 12.5

tomate, mozzarella, basilic
(avec des champignons de Paris +1€)

Regina Classica 17

tomate, mozzarella, jambon aux herbes,
basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)

Parma 17.5

tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

Diavola 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata,
oignons rouges, roquette

Stracciatella Verde 18

crème basilic, jambon Parme, tomates confites,
stracciatella, roquette, parmesan

Pepperoni 16

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

Calzone 17

tomate, mozzarella, champignons,
jambon aux herbes, œuf

Ricotta 16.5

tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano,
aubergines, tomates cerises, basilic

Burrata 18.5

tomates natures & confites, burrata,
crème de balsamique, roquette
(avec du jambon de Parme +3€)

Tonno 18

tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges

Rustica 15.5

mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache,
miel, roquette, tomates cerises

Basilico Meatballs 17

mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

Quattro Formaggi 16

mozzarella, gorgonzola, pecorino,
Grana Padano, oignons rouges

Verdura 16

mozzarella, légumes grillés, roquette

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 & sauce chocolat 10

Mousse au chocolat, éclats de noisettes 7

Pizza Nutella, amandes & noisettes grillées 11

Salade de fruits frais 10

mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

Fromage blanc 0% fruits frais & granola au miel 8

Cheesecake au citron vert & coulis de mangue 9

Café TROIS OBUS, panna cotta & tiramisù 6

LES GLACES

À L'ITALIENNE TURBINÉE MINUTE

Vanille ou Chocolat 6

Vanille et Chocolat 6

Topping au choix :

Noisettes torréfiées ou coulis de fruits rouges
ou sauce chocolat / noisettes

Coupe Gianduja 9

gelato vanille, nutella, brownie,
noisettes caramélisées, pépites de chocolat

Coupe Fragoloso 9

gelato vanille, fraises fraîches,
coulis de fraises, amandes effilées grillées, biscuits

vins ROUGES

Pinot noir

igp - Pays d'Oc - "le versant foncalieu"

Côtes de Bourg

aop - "Hipster de Barbe" - (Merlot Cabernets)

Brouilly

aop - Château des Tours

Côtes du Rhône

aop - Réserve de Lutèce - (E.Guigal)

Pessac Leognan

aop - Château Tour Léognan,
second vin de Carbonnieux

vins BLANCS

Pinot Grigio

igt - Verona - "Cantina di Verona"

Chardonnay

igp - Pays d'Oc - "Le Sudiste"

Sauvignon

bio - Vin de France - (Jeff Carrel)

Chablis

aop - (Savary)

vins ROSÉS

Ponton n°7

igp Méditerranée

Le Titi bio Cinsault

igp du Pays d'Oc

Minuty Côté Presqu'île

aop de Côtes de Provence

vins à BULLES

Prosecco

Champagne Nicolas Feuillatte brut réserve

12cl. 50cl. 75cl.

5.5 20 30

5.5 22 32

6.5 25.5 38

7 27 40

10.5 39.5 59

5 19 28

5.5 21 31

5.5 21.5 32

8.5 33 49

5 19.5 29

5.5 20 30

7 26 39

12cl. 75cl.

7 40

15 83

CAFÉTERIA

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

LES SOFTS

Coca-cola 4.5
Coca Zéro 4.5
Sprite 4.5
Fuze Tea 4.5
Orangina 4.5
Finley Tonic 4.5
Limonade 4.5

LES JUS

Jus de fruits 25cl 4.5
Nectars de fruits 25cl 4.5
Jus pressé maison 25cl 5.5
Jus de tomate 25cl 4.5

LES EAUX

Perrier 33cl 5
Vittel 25cl 4 • 50cl 5.5 • 100cl 7.5
San Pellegrino 50cl 5.5 • 100cl 7.5

BIÈRE BOUTEILLE

Abbaye de Ieffe 33cl brune • blonde 7
Le Titi Parisien 33cl • La Chouffe 33cl 7
Corona 33cl • Bud 33cl 7
1664 33cl 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 Nicolas 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

WIFI | 3obus
INSTAGRAM | @auxtroisobus

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

CONTENANCE
DE LA VERRERIE | apéritif 8cl | anis 2cl | whisky 4cl |
| alcool 4cl | liqueur 4cl | digestif 4cl |
| alcool servi dans les cocktails 4cl |
| cocktail sans alcool 25cl |
| soda 25cl - 33cl |

Petit- déjeuner

Le menu

Boissons chaudes

café, déca, 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**

thé **5.5**

- earl grey • darjeeling
- breakfast • vert jasmin
- vert sencha • vert menthe
- ceylan • fruits rouges

Infusion **5.5**

tilleul • camomille • verveine

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*