

# AUX TROIS OBUS

## la carte restaurant

## les boissons

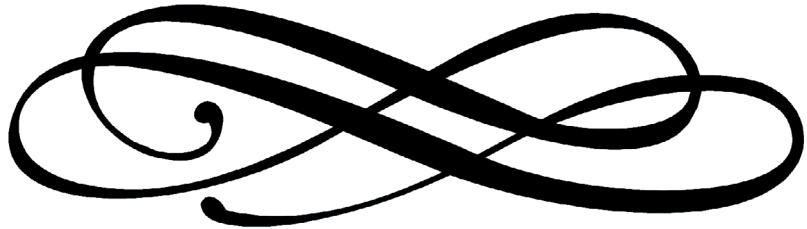
## le petit- déjeuner

WIFI | **3obus**

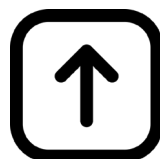
INSTAGRAM | **@auxtroisobus**

**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.**



# la carte restaurant



RETOUR  
AU MENU

## LES CLASSIQUES

### Garlic bread 8

pain à l'ail & mozzarella fondue

### 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

meslun, 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

straciatella & 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

### Straciatella Verde 18

crème basilic, jambon Parme, tomates confites, straciatella, 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 :

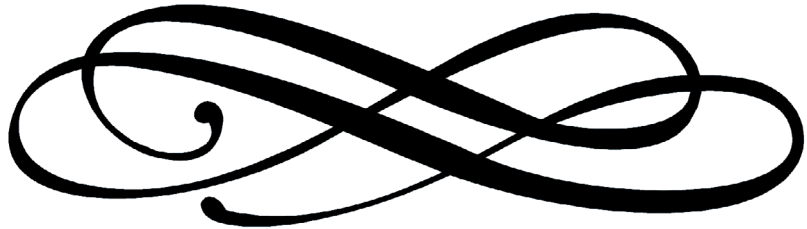
Noisettes torréfiées OU coulis de fruits rouges  
OU sauce chocolat / noisettes

### 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



# les boissons



RETOUR  
AU MENU

## 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 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

## vins ROUGES

	 12cl	 50cl	 75cl
<b>Pinot noir</b> igp - Pays d'Oc "le versant foncalieu"	5.5	20	30
<b>Côtes de Bourg</b> aop - "Hipster de Barbe" (Merlot Cabernets)	5.5	22	32
<b>Brouilly</b> aop - Château des Tours	6.5	25.5	38
<b>Côtes du Rhône</b> aop - Réserve de Lutèce (E.Guigal)	7	27	40
<b>Pessac Leognan</b> aop - Château Tour Léognan, second vin de Carbonnieux	10.5	39.5	59

## vins BLANCS

<b>Pinot Grigio</b> igt - Verona "Cantina di Verona"	5	19	28
<b>Chardonnay</b> igp - Pays d'Oc "Le Sudiste"	5.5	21	31
<b>Sauvignon</b> bio - Vin de France (Jeff Carrel)	5.5	21.5	32
<b>Chablis</b> aop - (Savary)	8.5	33	49

## vins ROSÉS

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

## vins à BULLES

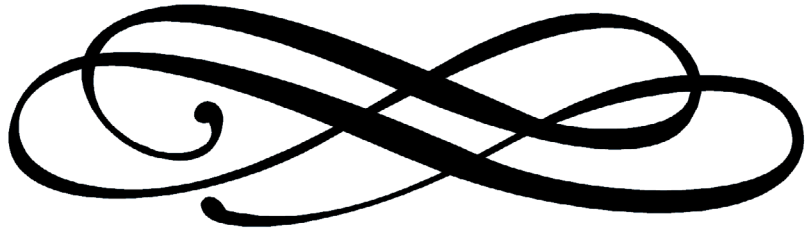
	 12cl	 75cl
<b>Prosecco</b>	7	40
<b>Champagne Nicolas Feuillatte</b> brut réserve	15	83

WIFI | 3obus  
INSTAGRAM | @auxtroisobus

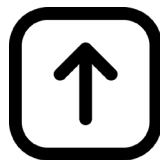
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS.  
CB À PARTIR DE 10 EUROS. LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS.

### 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 |  
| jus 25cl | bière bouteille 33cl |



# le petit-déjeuner



RETOUR  
AU MENU

## 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

