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

SALADES

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**
Bowl Veggie - courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue, avocat, pickles concombre, tomates Datterino **18**
Bowl Saumon - saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino **19**

PIZZAS

Margherita - tomate, mozzarella, basilic **13**
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan **15**
Parma - tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic **18**
Calzone - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf **17**
Tonno - tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges **19**
Meat balls - mozzarella, scamorza, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic **18**
Regina Classica - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +2€) **17**
Rustica - mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises **16**
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges **17**
Ricchissima - mozzarella, ricotta, champignons frais, œuf, parmesan, huile saveur truffe **18**
Burrata - tomates Datterino & tomates confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€) **19**

MENU ENFANT **11,5**

Sirop à l'eau
Steak haché frites ou **Pizzetta Margherita** ou **Raviolis bœuf Aubrac**
Une boule de glace - vanille, chocolat, noisette, fraise, citron

ENTRÉES

Œufs mayo maison - mesclun & oignons frits **7**
Poireaux vinaigrette - moutarde, pickles d'oignons rouges **9**
Tomates & mozzarella - huile d'olive, crème balsamique **12**
Melon & jambon de Parme **10**
Soupe à l'oignon gratinée - à l'Emmental, jus de viande, croûtons **11**
Sardinettes à l'huile - pain grillé & citron **16**
Terrine de campagne à partager - Maison Montalet, pickles & pain grillé **13**

PLATS

Omelette Parisienne - jambon aux herbes, champignons de Paris, frites & salade **16**
Croque Monsieur - frites & salade *(avec un œuf +2€)* **17**
Tartare de saumon & avocat - citron, gingembre, frites & salade **18**
Filet de bar à la plancha - sauce vierge, haricots verts **24**
Tartare de bœuf d'Aubrac ou **Aller/Retour** - frites & salade **21**
Steak avec œuf à cheval - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites & salade **22**
Brochette de bœuf d'Aubrac - marinée aux herbes, béarnaise, frites & salade **23**
Blanc de volaille doré - sauce moutarde à l'ancienne, riz basmati **21**
Magret de canard rôti - sauce au poivre, purée de pommes de terre **22**
Saucisse au couteau - jus corsé, purée de pommes de terre **19**
Raviolis frais de bœuf d'Aubrac - sauce tomate & parmesan **18**
Aubrac Burger - bœuf Aubrac, cheddar, salade, cornichons, sauce barbecue maison & frites **21**
Chicken Burger - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde & frites **18**

DESSERTS

Fromage blanc 0% - fruits frais & granola au miel **7**
Crème brûlée - à la vanille **8**
Cheesecake - au citron vert & coulis de mangue **9**
Tiramisù - au café & à l'amaretto **10**
Fondant chocolat - glace vanille **8**
Grosse profiterole - glace vanille & sauce chocolat **12**
Coupe de fraises - chantilly maison **13**
Salade de fruits frais - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade **12**
Pizza Nutella - amandes & noisettes grillées **9**
Café gourmand - Panna cotta & Tiramisù *(autre boisson chaude +2€)* **6**

GLACES

Glaces / Sorbets - vanille, chocolat, noisette, fraise, citron *(la boule)* **3**
Affogato - glace vanille arrosée d'un expresso **5**
Casse-Noisette - glace vanille, glace noisette, nutella, brownie, chantilly, noisettes caramélisées, pépites de chocolat **9**
Fraise Melba - glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly, amandes grillées **9**

Prix nets en euros, service inclus - les chèques ne sont pas acceptés.

menu restaurant

SALADS

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**
Bowl Veggie - grilled zucchinis & eggplants, black italian rice, quinoa, mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes **18**
Bowl Salmon - raw salmon, black italian rice, quinoa, fresh mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes **19**

PIZZAS

Margherita - tomato, mozzarella, basil **13**
Pepperoni - tomato, mozzarella, sweet chorizo, oregano **15**
Parma - tomato, mozzarella, Parma ham, basil **18**
Calzone - tomato, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, egg **17**
Tonno - tomato, mozzarella, tuna, olives, capers, red onions **19**
Meat balls - mozzarella, scamorza, beef stew, egg, red onions, basil **18**
Regina Classica - tomato, mozzarella, ham with herbs, basil, fresh mushrooms (with an egg +2€) **17**
Rustica - mozzarella, cream, goat and cow cheese, honey, arugula salad, cherry tomatoes **16**
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, red onions **17**
Ricchissima - mozzarella, ricotta, fresh mushrooms, egg, parmigiano, truffle-flavoured oil **18**
Burrata - Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes, burrata, balsamic cream, arugula salad (with Parma ham +3€) **19**

CHILDREN'S MENU **11,5**

Water-based syrup
Minced beef steak and chips or **Margherita mini-pizza** or **Aubrac beef ravioli**
A scoop of ice-cream - vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, lemon

STARTERS

Eggs homemade mayo - mesclun salad & fried onions **7**
Leeks with vinaigrette - mustard, red onions pickles **9**
Tomatoes & mozzarella - olive oil, balsamic cream **12**
Melon & Parma ham **10**
Onion soup au gratin - with Emmental cheese, meat stock and croutons **11**
Sardines in oil - toasted bread & lemon **16**
Country terrine to share - Maison Montalet, pickles & toast **13**

MAIN COURSES

Parisian Omelette - ham with herbs, button mushrooms, french fries & salad **16**
Ham & Cheese toasted sandwich - french fries & salad *(with an egg on top +2€)* **17**
Salmon & avocado tartare - lemon, ginger, french fries and salad **18**
Grilled sea bream fillet - virgin sauce, green beans **24**
Aubrac beef tartar or **Back & Forth** - french fries & salad **21**
Steak and egg on top - Aubrac beef, fried egg, french fries & salad **22**
Aubrac beef brochette - marinated with herbs, bearnaise sauce, french fries & salad **23**
Golden brown chicken breast - wholegrain mustard sauce, basmati rice **21**
Roast duck breast - pepper sauce, mashed potatoes **22**
Hand-cut sausage - full-bodied gravy, mashed potatoes **19**
Raviolis frais de bœuf d'Aubrac - sauce tomate & parmesan **18**
Aubrac Burger - Aubrac beef, cheddar, salad, gherkins, homemade barbecue sauce & french fries **21**
Chicken Burger - crispy chicken breast, melted cheddar, onion chutney, lamb's lettuce, Savora sauce with mustard seeds & french fries **18**

DESSERTS

0% Fromage blanc - fresh fruits & honey granola **7**
Creme brulee - with vanilla **8**
Cheesecake - with lime & mango coulis **9**
Tiramisù - with coffee & amaretto **10**
Soft chocolate cake - vanilla ice-cream **8**
Big profiterole - vanilla ice-cream & chocolate sauce **12**
Strawberries - homemade whipped cream **13**
Fresh fruit salad - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate **12**
Pizza Nutella - grilled almonds & hazelnuts **9**
Coffee gourmet - Panna cotta & Tiramisù *(other hot beverage +€2)* **6**

ICE-CREAM

Ice-cream / Sorbet - vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, lemon *(one scoop)* **3**
Affogato - vanilla ice cream topped with espresso **5**
Nutcracker - vanilla ice cream, hazelnut ice cream, Nutella, brownie, whipped cream, caramelised hazelnuts, chocolate chips **9**
Strawberry Melba - vanilla ice cream, strawberry sorbet, fresh strawberries, strawberry coulis, whipped cream, toasted almonds **9**

Net prices in euros, service included - cheques are not accepted.

menú restaurante

ENSALADAS

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**
Bowl Veggie - calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz negro italiano, quinoa, mango, aguacate, pepinillos, tomates Datterino **18**
Bowl Salmón - salmón crudo, arroz negro italiano, quinoa, mango fresco, aguacate, pepino encurtido, tomates Datterino **19**

PIZZAS

Margherita - tomate, mozzarella, albahaca **13**
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano **15**
Parma - tomate, mozzarella, jamón de Parma, albahaca **18**
Calzone - tomate, mozzarella, champiñones, jamón de hierbas, huevo **17**
Tonno - tomate, mozzarella, atún, aceitunas, alcaparras, cebolla roja **19**
Meat balls - mozzarella, scamorza, ternera cocida, huevo, cebolla roja, albahaca **18**
Regina Classica - tomate, mozzarella, jamón de hierbas, albahaca, champiñones frescos (con un huevo +2€) **17**
Rustica - mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry **16**
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesano, cebollas rojas **17**
Ricchissima - mozzarella, ricotta, champiñones frescos, huevo, parmesano, aceite aromatizado con trufa **18**
Burrata - tomates Datterino & tomates secos, burrata, crema balsámica, rúcula (con jamón de Parma +3€) **19**

MENÚ INFANTIL **11,5**

Sirope al agua
Filete de ternera con patatas fritas o **Pizzetta Margherita** o **Raviolis de ternera de Aubrac**
Una bola de helado - vainilla, chocolate, avellana, fresa, limón

ARRANQUE

Huevos mayonesa casera - mesclun y cebollas fritas **7**
Puerros con vinagreta - de mostaza y encurtidos de cebolla roja **9**
Tomates y mozzarella - aceite de oliva, crema balsámica **12**
Melón y jamón de Parma **10**
Sopa de cebolla gratinada - con queso Emmental, caldo de carne y picatostes **11**
Sardinillas en aceite - pan tostado y limón **16**
Terrina campestre para compartir - Maison Montalet, encurtidos y pan tostado. **13**

PLATOS PRINCIPALES

Tortilla Parisina - jamón con hierbas, champiñones, patatas fritas y ensalada **16**
Sándwich tostado de jamón y queso - patatas fritas y ensalada *(con un huevo +2€)* **17**
Tartar de salmón y aguacate - limón, jengibre, patatas fritas y ensalada **18**
Filete de dorada a la plancha - salsa virgen, judías verdes **24**
Tartar de ternera Aubrac o **Back & Forth** - patatas fritas y ensalada **21**
Filete con huevo por encima - Carne de vacuno de Aubrac, huevo frito, patatas fritas y ensalada **22**
Brocheta de ternera Aubrac - marinada con hierbas, salsa bearnesa, patatas fritas y ensalada **23**
Pechuga de pollo dorada - salsa de mostaza a la antigua, arroz basmati **21**
Magret de pato asado - salsa de pimienta, puré de patatas **22**
Salchicha cortada a mano - caldo fuerte, puré de patatas **19**
Fresh Aubrac beef ravioli - tomato sauce & Parmesan **18**
Aubrac Burger - carne de vacuno de Aubrac, queso cheddar, lechuga, pepinillos, salsa barbacoa casera y patatas fritas **21**
Chicken Burger - pechuga de pollo crujiente, queso cheddar fundido, chutney de cebolla, canónigos, salsa Savora con semillas de mostaza y patatas fritas **18**

POSTRES

0% Fromage blanc - frutas frescas y granola con miel **7**
Creme brulee - con vainilla **8**
Tarta de queso - con lima y coulis de mango **9**
Tiramisù - con café y amaretto **10**
Tarta suave de chocolate - helado de vainilla **8**
Gran Profiterole - helado de vainilla y salsa de chocolate **12**
Fresas - nata montada casera **13**
Ensalada de fruta fresca - mango, piña, uva, fresas, granada **12**
Pizza Nutella - almendras y avellanas asadas **9**
Café gourmet - Panna cotta y Tiramisù *(otra bebida caliente +2 €)* **6**

HELADOS

Helados / Sorbets - vainilla, chocolate, avellana, fresa, limón *(una bola)* **3**
Affogato - helado de vainilla rociado con un espresso **5**
Cascanueces - helado de vainilla, helado de avellana, Nutella, brownie, nata montada, avellanas caramelizadas, trocitos de chocolate **9**
Fresa Melba - helado de vainilla, sorbete de fresa, fresas frescas, coulis de fresa, nata montada, almendras tostadas **9**

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

menu ristorante

INSALATE

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**
Bowl Veggie - zucchine e melanzane grigliate, riso nero italiano, quinoa, mango, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino **18**
Bowl Salmone - salmone crudo, riso nero italiano, quinoa, mango fresco, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino **19**

PIZZE

Margherita - pomodoro, mozzarella, basilico **13**
Pepperoni - pomodoro, mozzarella, chorizo dolce, origano **15**
Parma - pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, basilico **18**
Calzone - pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto alle erbe, uovo **17**
Tonno - pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi, cipolle rosse **19**
Meat balls - mozzarella, scamorza, spezzatino di manzo, uovo, cipolle rosse, basilico **18**
Regina Classica - pomodoro, mozzarella, prosciutto alle erbe, basilico, funghi freschi (con un uovo +2€) **17**
Rustica - mozzarella, panna, formaggio di capra e di mucca, miele, insalata di rucola, pomodori ciliegini **16**
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, cipolle rosse **17**
Ricchissima - mozzarella, ricotta, funghi freschi, uovo, parmigiano, olio aromatizzato al tartufo **18**
Burrata - pomodori Datterino e pomodori secchi, burrata, crema di balsamico, insalata di rucola (con prosciutto di Parma +3€) **19**

MENU PER BAMBINI **11,5**

Sciroppo all'acqua
Bistecca tritata con patatine fritte o **Pizzetta Margherita** o **Ravioli con carne di manzo dell'Aubrac**
Una pallina di gelato - vaniglia, cioccolato, nocciola, fragola, limone

ANTIPASTI

Uova maionese fatta in casa - mesclun & cipolle fritte **7**
Porri con vinaigrette - alla senape, cetriolini di cipolla rossa **9**
Pomodori e mozzarella - olio d'oliva, aceto balsamico **12**
Melone e prosciutto di Parma **10**
Zuppa di cipolle gratinata - con Emmental, sugo di carne e crostini **11**
Sardinette sott'olio - pane tostato e limone **16**
Terrina rustica da condividere - Maison Montalet, sottaceti e pane tostato **13**

PIATTI PRINCIPALI

Omelette Parigina - prosciutto al erbe, funghi champignon, patatine fritte e insalata **16**
Panino tostato al prosciutto e formaggio - patate fritte e insalata *(con un uovo +2€)* **17**
Tartare di salmone e avocado - limone, zenzero, patatine fritte e insalata **18**
Filetto di orata alla griglia - salsa vergine, fagiolini **24**
Tartare di manzo dell'Aubrac o **Avanti e Indietro** - patate fritte e insalata **21**
Bistecca con uovo sopra - Carne di manzo Aubrac, uovo fritto, patatine fritte e insalata **22**
Brochette di manzo Aubrac - marinata alle erbe, salsa bearnaise, patate fritte e insalata **23**
Petto di pollo dorato - salsa alla senape all'antica, riso basmati **21**
Petto d'anatra arrosto - salsa di peperoni, purè di patate **22**
Salsiccia tagliata a coltello -sugo corposo, purè di patate **19**
Raviolis frescos de ternera de Aubrac - con salsa de tomate y parmesano **18**
Aubrac Burger - manzo Aubrac, cheddar, insalata, cetriolini, salsa barbecue fatta in casa e patatine fritte **21**
Chicken Burger - petto di pollo croccante, cheddar filante, chutney di cipolle, valeriana, salsa Savora ai semi di senape e patatine fritte **18**

DOLCI

0% Fromage blanc - frutta fresca e granola al miele **7**
Creme brulee - con vaniglia **8**
Cheesecake - con lime e coulis di mango **9**
Tiramisù - al caffè e amaretto **10**
Torta morbida al cioccolato - gelato alla vaniglia **8**
Profiterole grande - gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato **12**
Fragole - panna montata fatta in casa **13**
Insalate di frutta fresca - mango, ananas, grappe, fragole, melograno **12**
Pizza Nutella - mandorle e nocciole grigliate **9**
Caffè gourmet - Panna cotta e Tiramisù *(altra bevanda calda +2 €)* **6**

GELATI

Gelati / Sorbetti - vaniglia, cioccolato, nocciola, fragola, limone *(una pallina)* **3**
Affogato - gelato alla vaniglia con caffè **5**
Schiaccianoci - gelato alla vaniglia, gelato alle nocciole, Nutella, brownie, panna montata, nocciole caramellate, gocce di cioccolato **9**
Fragola Melba - gelato alla vaniglia, sorbetto alla fragola, fragole fresche, coulis di fragole, panna montata, mandorle tostate **9**

Prezzi netti in euro, servizio incluso - non si accettano assegni.

les boissons

CAFÉTERIA

Chai Latte **7**
Matcha Latte *(iced +1€)* **7**
Café Latte *(iced +1€)* **5.5**
Flat White **6.5**
Chocolat chaud **6**
-
Expresso • allongé • déca **3**
Café crème **4.5**
Cappucino **6**
Chocolat ou Café Viennois **7**
Thé • Infusion bio **5.5**
Thé vert à la menthe fraîche **6**

LES EAUX

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

LES SOFTS

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

LES JUS DE FRUITS

Citron ou orange pressé maison **7**
Tomate • Orange • Ananas • Pomme • **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

LES CLASSIQUES

Mojito 11 nature, passion ou fruits rouges

Moscow Mule 11
vodka, ginger beer, citron vert

Gin Tonic 10
gin gordon's, tonic water

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

Virgin Spritz 20cl **10**
bitter sans alcool, limonade

Virgin Bellini 20cl **10**
jus de pêche, purée de pêche, limonade

BIÈRES

BOUTEILLE

La Chouffe • Bud • Corona **7**
1664 sans alcool **7**

PRESSION

La Lutèce Blonde	25cl	**5**	50cl	**8.5**
Meteor IPA	25cl	**6**	50cl	**10.5**
Leffe Abbaye	25cl	**6.5**	50cl	**10.5**
Picon Bière	25cl	**6.5**	50cl	**10.5**
Blanche Hoegaarden	25cl	**6.5**	50cl	**10.5**

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 H. Richard 15

ALCOOLS

vodka **Nuage Merlet 10**
gin **Bombay Sapphire 9**
whisky **Jack Daniel's • Chivas 9**
whisky **Glenfiddich 13**

DIGESTIFS

Limoncello • Get 27 • Baileys 8
Armagnac 13
Cognac 11
Calvados 10
Rhum ambré 12

vins ROUGES

	12cl	50cl	75cl
Coteaux bourguignons AOC -Bourgogne Le P'tiot	5	20	29
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 H. Richard Cuvée Henri	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 *citron ou orange*	7
jus de fruits 25cl *tomate, orange, pomme, ananas*	5.5

les fruits frais

salade de fruits frais *mangue, ananas, raisins, fraises & grenade*	12

le breakfast bowl

granola, mangue & grenade *servi avec du miel sur une base de fromage blanc 0%*	10

le granola

Miel & Graines avec du fromage blanc 0%	9

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 *servies avec du beurre & de la confiture (fraise ou abricot) ou du miel d'acacia*	4

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 à la menthe fraîche	6
Infusion bio tilleul • camomille • verveine	5.5
thé • earl grey • darjeeling • breakfast • vert jasmin • ceylan • fruits rouges	5.5

prix nets en euros, service inclus.
CB à partir de 10 euros. les chèques ne sont pas acceptés.