

# 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

<b>Garlic Bread</b> - pain à l'ail et mozzarella fondue	<b>9</b>
<b>Soupe froide d'asperges vertes</b> - ricotta & noisettes grillées	<b>10</b>
<b>Cæsar</b> - blanc de poulet croustillant, romaine & sauce Cæsar	<b>19</b>
<b>Burrata crémeuse</b> - tomates datterino & olives, crème de balsamique	<b>16,5</b>
<b>Tartare de saumon</b> - citron, gingembre & ciboulette	<b>17</b>
<b>Bowl Saumon</b> - saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	<b>18,5</b>
<b>Chèvre chaud</b> - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, potiron rôti, jambon de Parme & tomates Datterino	<b>18</b>
<b>Omelette</b> - œufs bio, champignons de Paris, frites maison & salade	<b>16</b>
<b>Croque Monsieur</b> - frites maison & mesclun de salade	<b>17</b>
<b>Croque Madame</b> - œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	<b>18</b>

## LES PLATS

<b>Tartare de bœuf d'Aubrac</b> - de la ferme du patron, frites maison & mesclun de salade	<b>20</b>
<b>L'aller-retour</b> - tartare de bœuf d'Aubrac saisi minute, frites maison & mesclun de salade	<b>21</b>
<b>Steak haché avec œuf à cheval</b> - bœuf Aubrac, œuf au plat, frites maison & mesclun de salade	<b>19</b>
<b>Brochette de bœuf d'Aubrac</b> - marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre, frites maison & mesclun de salade	<b>23</b>
-	
<b>Magret de canard rôti</b> - sauce au poivre	<b>22</b>
<b>Blanc de volaille doré</b> - sauce citron confit	<b>21</b>
<b>Filet de daurade grillé</b> - sauce vierge	<b>23</b>
<b>Garniture</b> - purée maison • riz • mesclun de salade • frites maison • haricots verts (pour toute garniture supplémentaire +3€)	

## HAMBURGERIA SERVI AVEC DES FRITES MAISON

<b>Texas</b> - bœuf Aubrac, cheddar vintage, salade iceberg, condiment cornichons, sauce BBQ maison	<b>20</b>
<b>Frenchy</b> - bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise	<b>21</b>
<b>Auvergnat</b> - bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde	<b>19</b>
<b>British</b> - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde	<b>21</b>

## PASTA FRESCA

<b>Ravioli bœuf Aubrac</b> - bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & Grana Padano	<b>18</b>
<b>Ravioli ricotta &amp; épinards</b> - crème de sauge, tomates confites & Grana Padano	<b>18,5</b>
<b>Penne Pomodoro</b> - tomates Datterino & basilic (supplément stracciatella +3€)	<b>17</b>
<b>AL FORNO</b>	
<b>Lasagnes Traditionnelles</b> - tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®	<b>17,5</b>
<b>Lasagnes Végétariennes</b> - courgettes & aubergines fondantes, sauce tomate & mozzarella fumée	<b>18</b>

## MENU ENFANT

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

## PIZZA

<b>Margherita</b> - tomate, mozzarella, basilic (avec des champignons de Paris +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf	<b>18</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan, huile saveur truffe	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, aubergines, tomates cerises, basilic	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - tomates Datterino & tomates confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, oignons rouges	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, légumes grillés, roquette, tomates Datterino & tomates confites	<b>17</b>

## LES DESSERTS

<b>Fondant chocolat</b> - glace vanille	<b>8,5</b>
<b>Crème brûlée</b> - à la vanille	<b>8</b>
<b>Tiramisù XL</b> - au café & à l'Amaretto	<b>10</b>
<b>Grosse profiterole</b> - glace vanille & sauce chocolat	<b>12</b>
<b>Panna cotta</b> - pistaches caramélisées	<b>7,5</b>
<b>Pizza Nutella</b> - amandes & noisettes grillées	<b>11</b>
<b>Salade de fruits frais</b> - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade	<b>12</b>
<b>Fromage blanc 0%</b> - fruits frais & granola au miel	<b>8</b>
<b>Cheesecake</b> - au citron vert & coulis de mangue	<b>9</b>
<b>Café gourmand</b> - Panna cotta & Tiramisù	<b>6</b>

## LES GLACES à l'italienne, turbinée minute

<b>Vanille ∞ Chocolat ∞ Vanille / Chocolat</b>	<b>6</b>
<b>Choix du Topping</b> : noisettes torréfiées • coulis de fruits rouges • sauce chocolat/noisettes	
<b>Coupe Gianduja</b> - Gelato vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat	<b>9</b>
<b>Coupe Caramelo</b> - gelato vanille, coulis caramel, Toblerone, noisettes	<b>9</b>







## CLASSICS

<b>Garlic Bread</b> - with melted mozzarella	9
<b>Green asparagus cold soup</b> - ricotta & grilled hazelnuts	10
<b>Cæsar</b> - crispy chicken breast, romaine salad & Cæsar sauce	19
<b>Creamy burrata</b> - datterino tomatoes & olives, balsamic cream	16,5
<b>Salmon tartar</b> - lemon, ginger & chives	17
<b>Bowl Salmon</b> - raw salmon, black italian rice, quinoa, fresh mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	19
<b>Bowl Veggie</b> - grilled zucchinis & eggplants, black italian rice, quinoa, mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	18,5
<b>Hot goat cheese</b> - roasted goat and cow cheese toast with honey, roast pumpkin, Parma ham & Datterino tomatoes	18
<b>Omelette</b> - organic eggs, mushrooms, potatoes fries & salad	16
<b>Ham &amp; Cheese toasted sandwich</b> - homemade french fries & mesclun salad	17
<b>Ham &amp; Cheese toasted sandwich with fried egg</b> - fried egg, homemade french fries & mesclun salad	18

## MAIN COURSES

<b>Aubrac beef tartar</b> - from our owner's farm, homemade french fries & mesclun salad	20
<b>Back &amp; forth</b> - Aubrac beef tartar seared for a minute and back, homemade french fries & mesclun salad	21
<b>Minced beef with a fried egg on top</b> - Aubrac beef, fried egg, homemade french fries & mesclun salad	19
<b>Aubrac beef brochette</b> - marinated with herbs, bearnaise or pepper sauce, homemade french fries & mesclun salad	23
-	
<b>Roast duck breast</b> - pepper sauce	22
<b>Golden brown chicken breast</b> - lemon confit sauce	21
<b>Grilled sea bream fillet</b> - virgin sauce	23
<b>Garnish</b> - mashed potatoes • rice • mesclun salad • homemade french fries • green beans (additionnal garnish will be charged +3€)	

## HAMBURGERIA SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

<b>Texas</b> - Aubrac beef, vintage cheddar, iceberg salad, gherkin seasoning, homemade BBQ sauce	20
<b>Frenchy</b> - Aubrac beef, comté cheese, crispy smoked bacon, candied shallots, arugula salad, bearnaise sauce	21
<b>Auvergnat</b> - Aubrac beef, Auvergne blue cheese, caramelized onions, honey mustard sauce	19
<b>British</b> - crispy chicken breast, melted cheddar, onions chutney, lamb's lettuce salad, savora sauce with mustard seeds	21

## PASTA FRESCA

<b>Ravioli Aubrac beef</b> - extra beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®, tomato sauce & Grana Padano	18
<b>Ravioli ricotta &amp; spinach</b> - sage cream, candied tomatoes & Grana Padano	18,5
<b>Penne Pomodoro</b> - Datterino tomatoes & basil (stracciatella supplement +3€)	17

### AL FORNO

<b>Lasagne Traditional</b> - tomatoes, bechamel sauce & Aubrac beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®	17,5
<b>Lasagne Vegetarian</b> - melting zucchinis & eggplants, tomato sauce & smoked mozzarella	18

## CHILDREN'S MENU

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

## PIZZA

<b>Margherita</b> - tomato, mozzarella, basil (with white button mushrooms +1€)	13,5
<b>Regina Classica</b> - tomato, mozzarella, ham with herbs, basil, fresh mushrooms (with an egg +1€)	17,5
<b>Parma</b> - tomato, mozzarella, Parma ham, basil	18,5
<b>Diavola</b> - tomato, mozzarella, spicy Spianata sausage, red onions, arugula salad	16
<b>Pepperoni</b> - tomato, mozzarella, sweet chorizo, oregano	16,5
<b>Calzone</b> - tomato, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, egg	18
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, mushrooms, egg, parmesan, truffle-flavoured oil	18
<b>Ricotta</b> - tomato, mozzarella, ricotta, Grana Padano, eggplants, cherry tomatoes, basil	17,5
<b>Burrata</b> - Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes, burrata, balsamic cream, arugula salad (with Parma ham +3€)	19
<b>Rustica</b> - mozzarella, cream, goat and cow cheese, honey, arugula salad, cherry tomatoes	16
<b>Tonno</b> - tomato, mozzarella, tuna, olives, capers, red onions	19
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, beef stew, egg, red onions, basil	18
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, red onions	17,5
<b>Verdura</b> - mozzarella, grilled vegetables, arugula salad, Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes	17

## DESSERTS

<b>Soft chocolate cake</b> - vanilla ice-cream	8,5
<b>Creme brulee</b> - with vanilla	8
<b>Tiramisù XL</b> - with coffee & Amaretto	10
<b>Big profiterole</b> - vanilla ice-cream & chocolate sauce	12
<b>Panna cotta</b> - caramelised pistachios	7,5
<b>Pizza Nutella</b> - grilled almonds & hazelnuts	11
<b>Fresh fruit salad</b> - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate	12
<b>0% Fromage blanc</b> - fresh fruits & honey granola	8
<b>Cheesecake</b> - with lime & mango coulis	9
<b>Coffee gourmet</b> - Panna cotta & Tiramisù	6

## ITALIAN ICE-CREAM, MADE AT THE TIME

<b>Vanilla ∞ Chocolate ∞ Vanilla / Chocolate</b>	6
<b>Choice of topping</b> : roasted hazelnuts • red fruits coulis • chocolate / hazelnuts sauce	
<b>Frozen cup Gianduja</b> - vanilla gelato, nutella, brownie, caramelised hazelnuts, chocolate chips	9
<b>Frozen cup Caramelo</b> - vanilla gelato, caramel coulis, Toblerone, hazelnuts	9







## CLÁSICOS

<b>Pan de Ajo</b> - con mozzarella fundida	<b>9</b>
<b>Sopa fría de espárragos verdes</b> - ricotta y avellanas asadas	<b>10</b>
<b>Cæsar</b> - pechuga de pollo crujiente, ensalada romana y salsa Cæsar	<b>19</b>
<b>Burrata cremosa</b> - datterino tomates & aceitunas, crema balsámica	<b>16,5</b>
<b>Tartar de salmón</b> - limón, jengibre y cebollino	<b>17</b>
<b>Bowl Salmón</b> - salmón crudo, arroz negro italiano, quinoa, mango fresco, aguacate, pepino encurtido, tomates Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - calabacines y berenjenas a la parrilla, arroz negro italiano, quinoa, mango, aguacate, pepinillos, tomates Datterino	<b>18,5</b>
<b>Queso de cabra caliente</b> - tostadas de queso de cabra y vaca asado con miel, calabaza asada, jamón de Parma y tomates Datterino	<b>18</b>
<b>Tortilla</b> - huevos ecológicos, champiñones, patatas fritas y ensalada	<b>16</b>
<b>Sándwich tostado de jamón y queso</b> - patatas fritas y ensalada mesclun	<b>17</b>
<b>Sándwich tostado de jamón y queso con huevo frito</b> - huevo frito, patatas fritas y ensalada mesclun	<b>18</b>

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Tartar de ternera Aubrac</b> - de la granja de nuestro propietario, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>20</b>
<b>Back &amp; forth</b> - Tartar de ternera de Aubrac un minuto y vuelta, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>21</b>
<b>Carne picada con un huevo frito por encima</b> - Carne de Aubrac, huevo frito, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>19</b>
<b>Brocheta de ternera Aubrac</b> - marinada con hierbas, salsa bearnesa o a la pimienta, patatas fritas caseras y ensalada mesclun	<b>23</b>
-	
<b>Magret de pato asado</b> - salsa de pimienta	<b>22</b>
<b>Pechuga de pollo dorada</b> - salsa de limón confitado	<b>21</b>
<b>Filete de dorada a la plancha</b> - salsa virgen	<b>23</b>
<b>Guarnición</b> - puré de patatas • arroz • ensalada mesclun • patatas fritas caseras • judías verdes (la guarnición adicional se cobrará +3€)	

## HAMBURGERIA SERVIDO CON PATATAS FRITAS CASERAS

<b>Texas</b> - Aubrac beef, cheddar añejo, ensalada iceberg, condimento pepinillo, salsa barbacoa casera	<b>20</b>
<b>Frenchy</b> - Aubrac beef, queso comté, bacon ahumado crujiente, chalotas confitadas, ensalada de rúcula, salsa bearnesa	<b>21</b>
<b>Auvergnat</b> - Aubrac de ternera, queso azul de Auvernia, cebollas caramelizadas, salsa de mostaza y miel	<b>19</b>
<b>British</b> - pechuga pollo crujiente, cheddar fundido, chutney cebollas, ensalada canónigos, salsa savora con semillas de mostaza	<b>21</b>

## PASTA FRESCA

<b>Ravioli Aubrac ternera</b> - ternera extra de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac®, salsa de tomate y Grana Padano	<b>18</b>
<b>Ravioli de ricotta y espinacas</b> - crema de salvia, tomates confitados y Grana Padano	<b>18,5</b>
<b>Penne Pomodoro</b> - Datterino tomates & albahaca (suplemento stracciatella +€3)	<b>17</b>

### AL FORNO

<b>Lasaña Tradicional</b> - tomates, salsa bechamel y ternera de Aubrac de nuestra propia granja Montagnes d'Aubrac	<b>17,5</b>
<b>Lasaña Vegetariana</b> - calabacín y berenjena fundidos, salsa de tomate y mozzarella ahumada	<b>18</b>

## MENÚ INFANTIL

**11,5**

- Sirope al agua
- Raviolis a la boloñesa  Pizzetta Margherita
- Helado de Vainilla  Chocolate

## PIZZA

<b>Margherita</b> - tomate, mozzarella, albahaca (con champiñones +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - tomate, mozzarella, jamón de hierbas, albahaca, champiñones frescos (con un huevo +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - tomate, mozzarella, jamón de Parma, albahaca	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - tomate, mozzarella, salchicha Spianata picante, cebolla roja, rúcula	<b>16</b>
<b>Pepperoni</b> - tomate, mozzarella, chorizo suave, orégano	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - tomate, mozzarella, champiñones, jamón de hierbas, huevo	<b>18</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, champiñones, huevo, parmesano, aceite aromatizado con trufa	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, berenjenas, tomates cherry, albahaca	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - tomates Datterino & tomates secos, burrata, crema balsámica, rúcula (con jamón de Parma +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, nata, queso de cabra y vaca, miel, rúcula, tomates cherry	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - tomate, mozzarella, atún, aceitunas, alcaparras, cebolla roja	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, ternera cocida, huevo, cebolla roja, albahaca	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, cebollas rojas	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, verduras asadas, rúcula, tomates Datterino & tomates secos	<b>17</b>

## POSTRES

<b>Tarta suave de chocolate</b> - helado de vainilla	<b>8,5</b>
<b>Creme brulee</b> - con vainilla	<b>8</b>
<b>Tiramisù XL</b> - con café y Amaretto	<b>10</b>
<b>Gran Profiterole</b> - helado de vainilla y salsa de chocolate	<b>12</b>
<b>Panna cotta</b> - pistachos caramelizados	<b>7,5</b>
<b>Pizza Nutella</b> - almendras y avellanas asadas	<b>11</b>
<b>Ensalada de fruta fresca</b> - mango, piña, uva, fresas, granada	<b>12</b>
<b>0% Fromage blanc</b> - frutas frescas y granola con miel	<b>8</b>
<b>Tarta de queso</b> - con lima y coulis de mango	<b>9</b>
<b>Café gourmet</b> - Panna cotta y Tiramisù	<b>6</b>

## HELADO ITALIANO, hecho en el momento

<b>Vainilla ∞ Chocolate ∞ Vainilla / Chocolate</b>	<b>6</b>
<b>Cobertura a elegir</b> : avellanas tostadas • coulis de frutos rojos • salsa de chocolate / avellanas	
<b>Copa Helada Gianduja</b> - gelato de vainilla, nutella, brownie, avellanas caramelizadas, trocitos de chocolate	<b>9</b>
<b>Copa Helada Caramelo</b> - gelato de vainilla, coulis de caramelo, Toblerone, avellanas	<b>9</b>









## CLASSICI

<b>Pane all'aglio</b> - con mozzarella fusa	<b>9</b>
<b>Zuppa fredda di asparagi verdi</b> - ricotta e nocciole grigliate	<b>10</b>
<b>Cæsar</b> - petto di pollo croccante, insalata romana e salsa Cæsar	<b>19</b>
<b>Burrata cremosa</b> - pomodori e olive datterino, crema di balsamico	<b>16,5</b>
<b>Tartara di salmone</b> - limone, zenzero ed erba cipollina	<b>17</b>
<b>Bowl Salmone</b> - salmone crudo, riso nero italiano, quinoa, mango fresco, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	<b>19</b>
<b>Bowl Veggie</b> - zucchine e melanzane grigliate, riso nero italiano, quinoa, mango, avocado, cetrioli sottaceto, pomodori Datterino	<b>18,5</b>
<b>Formaggio di capra caldo</b> - toast di capra e formaggio di mucca arrostiti con miele, zucca arrosto, prosciutto di Parma e pomodori Datterino	<b>18</b>
<b>Omelette</b> - uova biologiche, funghi, patate fritte e insalata	<b>16</b>
<b>Panino tostato al prosciutto e formaggio</b> - patate fritte e insalata mesclun	<b>17</b>
<b>Panino al prosciutto e formaggio con uovo fritto</b> - uovo fritto, patate fritte e insalata mesclun	<b>18</b>

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Tartara di manzo Aubrac</b> - dalla fattoria del nostro proprietario, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>20</b>
<b>Avanti e Indietro</b> - tartara di manzo di Aubrac scottata per un minuto e indietro, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>21</b>
<b>Manzo tritato con un uovo fritto sopra</b> - manzo di Aubrac, uovo fritto, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>19</b>
<b>Brochette di manzo Aubrac</b> - marinata alle erbe, salsa bearnaise o al pepe, patate fritte fatte in casa e insalata mesclun	<b>23</b>
-	
<b>Petto d'anatra arrosto</b> - salsa di peperoni	<b>22</b>
<b>Petto di pollo dorato</b> - salsa al limone confit	<b>21</b>
<b>Filetto di orata alla griglia</b> - salsa vergine	<b>23</b>
<b>Guarnizione</b> - purè di patate • riso • insalata mesclun • patate fritte fatte in casa • fagiolini (per le guarnizioni aggiuntive è previsto un supplemento +3€)	

## HAMBURGERIA SERVITOO CON PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

<b>Texas</b> - Manzo Aubrac, cheddar d'annata, insalata iceberg, condimento al cetriolino, salsa BBQ fatta in casa	<b>20</b>
<b>Frenchy</b> - Manzo di Aubrac, formaggio comté, pancetta affumicata croccante, scalogni canditi, insalata di rucola, salsa bearnaise	<b>21</b>
<b>Auvergnat</b> - Manzo di Aubrac, formaggio blu d'Alvernia, cipolle caramellate, salsa di senape al miele	<b>19</b>
<b>British</b> - petto di pollo croccante, cheddar fuso, chutney di cipolle, insalata di lattuga di agnello, salsa savora con semi di senape	<b>21</b>

## PASTA FRESCA

<b>Ravioli di manzo Aubrac</b> - manzo extra della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®, salsa di pomodoro e Grana Padano	<b>18</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> - crema di salvia, pomodori canditi e Grana Padano	<b>18,5</b>
<b>Penne Pomodoro</b> - Pomodori Datterino e basilico (supplemento stracciatella +€3)	<b>17</b>

### AL FORNO

<b>Lasagne tradizionali</b> - pomodori, besciamella e carne di manzo Aubrac della nostra azienda agricola Montagnes d'Aubrac®	<b>17,5</b>
<b>Lasagne Vegetariane</b> - zucchine e melanzane fondenti, salsa di pomodoro e mozzarella affumicata	<b>18</b>

## MENU PER BAMBINI

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

## PIZZA

<b>Margherita</b> - pomodoro, mozzarella, basilico (con funghi bianchi +1€)	<b>13,5</b>
<b>Regina Classica</b> - pomodoro, mozzarella, prosciutto alle erbe, basilico, funghi freschi (con un uovo +1€)	<b>17,5</b>
<b>Parma</b> - pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, basilico	<b>18,5</b>
<b>Diavola</b> - pomodoro, mozzarella, salsiccia Spianata piccante, cipolle rosse, insalata di rucola	<b>16</b>
<b>Peperoni</b> - pomodoro, mozzarella, chorizo dolce, origano	<b>16,5</b>
<b>Calzone</b> - pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto alle erbe, uovo	<b>18</b>
<b>Ricchissima</b> - mozzarella, ricotta, funghi, uovo, parmigiano, olio aromatizzato al tartufo	<b>18</b>
<b>Ricotta</b> - pomodoro, mozzarella, ricotta, Grana Padano, melanzane, pomodori ciliegini, basilico	<b>17,5</b>
<b>Burrata</b> - pomodori Datterino e pomodori secchi, burrata, crema di balsamico, insalata di rucola (con prosciutto di Parma +3€)	<b>19</b>
<b>Rustica</b> - mozzarella, panna, formaggio di capra e di mucca, miele, insalata di rucola, pomodori ciliegini	<b>16</b>
<b>Tonno</b> - pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi, cipolle rosse	<b>19</b>
<b>Basilico Meatballs</b> - mozzarella, scamorza, spezzatino di manzo, uovo, cipolle rosse, basilico	<b>18</b>
<b>Quattro Formaggi</b> - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, cipolle rosse	<b>17,5</b>
<b>Verdura</b> - mozzarella, verdure grigliate, insalata di rucola, pomodori Datterino e pomodori secchi	<b>17</b>

## DOLCI

<b>Torta morbida al cioccolato</b> - gelato alla vaniglia	<b>8,5</b>
<b>Creme brulee</b> - con vaniglia	<b>8</b>
<b>Tiramisù XL</b> - con caffè e amaretto	<b>10</b>
<b>Profiterole grande</b> - gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato	<b>12</b>
<b>Panna cotta</b> - pistacchi caramellati	<b>7,5</b>
<b>Pizza Nutella</b> - mandorle e nocciole grigliate	<b>11</b>
<b>Insalate di frutta fresca</b> - mango, ananas, grappe, fragole, melograno	<b>12</b>
<b>0% Fromage blanc</b> - frutta fresca e granola al miele	<b>8</b>
<b>Cheesecake</b> - con lime e coulis di mango	<b>9</b>
<b>Caffè gourmet</b> - Panna cotta e Tiramisù	<b>6</b>

## GELATO ITALIANO, fatto al momento

<b>Vaniglia ∞ Cioccolato ∞ Vaniglia / Cioccolato</b>	<b>6</b>
<b>Guarnizione a scelta</b> : nocciole tostate • coulis di frutti rossi • salsa al cioccolato/nocciole	
<b>Coppa gelata Gianduja</b> - gelato alla vaniglia, nutella, brownie, nocciole caramellate, gocce di cioccolato	<b>9</b>
<b>Coppa gelata Caramelo</b> - gelato alla vaniglia, coulis di caramello, Toblerone e nocciole	<b>9</b>





# les boissons

## CAFÉTERIA

Café • Déca • Allongé 3  
Café crème 4.5  
Cappuccino 6  
Chocolat chaud 6  
Thé • Infusion 5.5  
Thé à la menthe fraîche 5.5

## LES JUS DE FRUITS

Citron ou orange pressé maison 7  
Tomate • Orange • Pomme •  
Ananas • Poire • Fraise • 5.5

## LES SOFTS

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

## LES EAUX

Vittel 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  
**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, cassonade

### LES SIGNATURES

**Le Velours 12**  
vodka bio fair, crème de mûre, crème de cassis,  
jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison  
**À la Fraîche 12**  
gin citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage,  
citron jaune bio, concombre pressé, menthe  
**Le Béguin 12**  
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 9**  
jus de passion, citron vert, cassonade, 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

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

### PRESSION

1664 blanche 25cl 6 50cl 10.5  
Demory IPA 25cl 6 50cl 10.5

### 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
<b>Pinot noir</b> igp - Pays d'Oc "le versant foncalieu"	5.5	21	31
<b>Côtes de Bourg</b> aop - "Hipster de Barbe" (Merlot Cabernets)	6.5	24	35
<b>Brouilly</b> aop - Château des Tours	7.5	32	43
<b>Côtes du Rhône</b> aop - Réserve de Lutèce (E.Guigal)	8.5	34	47
<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"	5.5	20	29
<b>Chardonnay</b> igp - Pays d'Oc "Le Sudiste"	5.5	21	31
<b>Sauvignon</b> bio - Vin de France (Jeff Carrel)	6	22	34
<b>Chablis</b> aop - (Savary)	9.5	36	49

## vins ROSÉS

<b>Ponton n°7</b> igp Méditerranée	6	23	32
<b>Minuty Côté Presqu'île</b> aop de Côtes de Provence	8	31	44

## vins à BULLES

	 12cl	 75cl
<b>Prosecco</b>	7	40
<b>Champagne N. Feuillatte</b> 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 **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

**café, déca** **3**  
**allongé** **3**  
**double** **6**  
**capuccino** **6**  
**café noisette** **3.5**  
**café crème** **4.5**  
**chocolat chaud** **6**

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



