

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

**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 |

**AUX
TROIS
OBUS**

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

WIFI | 3obus
INSTAGRAM | @auxtroisobus

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

LES CLASSIQUES

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

Omelette 16
œufs bio, champignons de Paris, frites & salade

Cæsar 18
blanc de poulet croustillant, romaine & sauce cæsar

Tartare de saumon 18
citron, gingembre & ciboulette

Bowl saumon 19
saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, chou rouge, tomates Datterino

Bowl veggie 18.5
courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, chou rouge, tomates Datterino

Chèvre chaud 18
toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, butternut rôtie, jambon de Parme & tomates Datterino

Burrata & légumes grillés 16
mesclun, tomates Datterino, courgettes & aubergines grillées

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

Belle entrecôte poêlée 28
frites & salade, sauce béarnaise ou poivre

Blanc de volaille doré 21
sauce citron confit

Pavé de saumon 25
sauce vierge

Garniture :
purée maison • riz • salade • frites au couteau •

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 à la crème de truffe 21
jambon crispy

AL FORNO

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

MENU ENFANT 11.5

Sirop

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

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

LES DESSERTS

Fondant chocolat, glace vanille **7**

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

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/chocolat, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat

Coupe Fragoloso 9
gelato vanille, fraises fraîches, coulis de fraises, amandes effilées grillées, biscuits

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

Prosecco	7	40
Champagne Nicolas Feuillatte brut réserve	15	83