

# SHARING IS CARING !

**FOCACCIA FINE** Huile d'olive & romarin 7

**GARLIC BREAD** Pain à l'ail & mozzarella fondue 8

## PIZZA

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

### ROSSE

**MARGHERITA 13**

Tomate, mozzarella, basilic

**BUFALINA 15**

Tomate, mozzarella di Bufala, origan, basilic

**REGINA CLASSICA 17**

Tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais

**DIAVOLA 16.5**

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

**PARMA 17**

Tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

**PEPPERONI 16**

Tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

**CALZONE 17**

Tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

**RICOTTA 16.5**

Tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

**BURRATA 18**

Tomates natures & confites, burrata, crème de balsamique, roquette

**TONNO 17**

Tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges

### BIANCHE

**RUSTICA 15.5**

Mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

**BASILICO MEATBALLS 16.5**

Mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

**QUATTRO FORMAGGI 16**

Mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges

**RICCHISSIMA 17**

Mozzarella, ricotta, champignons, œuf, huile saveur de truffe, parmesan

**VERDURA 16**

Mozzarella, légumes grillés, roquette

## DESSERTS

**BROWNIE NOISETTES** & Gelato vanille 8

**CRÈME BRÛLÉE** à la pistache 8.5

**TIRAMISÙ** au café et à l'Amaretto 6.5

**GROSSE PROFITEROLE 9.5**

glace à l'italienne & sauce chocolat

**MOUSSE AU CHOCOLAT** éclats de noisettes 8.5

**PIZZA NUTELLA**, amandes & noisettes grillées 11

**SALADE DE FRUITS FRAIS 9**

Mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

**FROMAGE BLANC 0% 8**

Mangue fraîche & granola Catherine Kluger

**CAFFÈ GOURMAND 6**

panna cotta et tiramisù

## SALADES & BOWLS FRAIS

**TOMATES DATTERINO** & Stracciatella 12.5

**BURRATA & LÉGUMES GRILLÉS** Tomates 14.5

**SALADE CÉSAR 18**

Blanc de poulet croustillant, romaine & sauce César

**FRESH BOWL SAUMON 18**

Saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre

**FRESH BOWL VEGGIE 18**

Courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté

## CARNE

**TARTARE DE BŒUF D'AUBRAC 18**

DE LA FERME DU PATRON, frites au couteau & salade

**BROCHETTE DE BŒUF D'AUBRAC 21**

MARINÉE AUX HERBES, frites au couteau & sauce béarnaise

**CARPACCIO BŒUF** légumes marinés, roquette 16

**CARPACCIO BŒUF** burrata, tomates Datterino 17

## 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, crispy bacon, condiment échalote, roquette, béarnaise

**L'Auvergnat 19.5**

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

**STEAK AVEC ŒUF À CHEVAL 17**

Bœuf Aubrac, œuf au plat, frites au couteau et salade

## PASTA FRESCA / AL FORNO

Pâtes fraîches farcies de bons produits, d'après les recettes du chef

**RAVIOLI BŒUF AUBRAC 17**

Bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & parmesan DOP

**RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 17**

Crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

**LASAGNES TRADITIONNELLES 16**

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

## GLACES À L'ITALIENNE turbinées minute

**VANILLE 6**

**CHOCOLAT 6**

**MIXTE** Vanille & Chocolat 6

*Topping au choix :*

- Noisettes torréfiées
- Sauce chocolat / Noisettes
- Coulis de fruits rouges

## COUPES GLACÉES

👤  
single

👥  
XXL

**GIANDUJA**

Gelato Vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat

9

18

**FRAGOLOSO**

Gelato Vanille, fraises fraîches, coulis de fraises, amandes effilées grillées, biscuits

9

18

TRAUX  
BOBUS

# BIÈRE FRAÎCHEMENT BRASSÉE

Bière inédite 1664, livrée fraîche et non pasteurisée.  
Une bière légère, moins acide, offrant une belle  
palette aromatique et à l'effervescence délicate

**DEMI** 25cl **5.5 €**  
**PINTE** 50cl **9.5 €**

## COCKTAILS

### NOS SPRITZ

#### APEROL SPRITZ 11

Apérol, Prosecco, eau pétillante

#### ST GERMAIN SPRITZ 12

Liqueur St Germain, Prosecco,  
menthe fraîche, jus de pomme, eau pétillante

#### BELLINI SPRITZ 11

Jus et liqueur de pêche,  
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

## NOS 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 fraîche

#### L'AMERLOQUE 13

Bourbon Buffalo Trace, Amaretto,  
jus de citron vert, Angostura bitter,  
sirop de romarin maison

#### 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

## NOS CLASSIQUES

#### MOJITO 11

Nature, Passion ou Fruits rouges

#### MOSCOW MULE 11

Vodka, ginger beer, citron vert

#### AMARETTO SOUR 10

Amaretto, citron pressé, cass onnade

#### BILLIE GIN 12

Gin, liqueur St Germain, basilic,  
citron vert, eau pétillante

## SANS ALCOOL

#### LITTLE HAÏTI 8

Jus de passion, citron vert, cassonnade, limonade

#### VIRGIN MOJITO 8

Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

#### BORA BORA 8

Jus d'ananas, jus de passion, crème de coco

#### SUNSET 8

Jus d'ananas, orange, cranberry, sirop de pêche

## BIÈRES BOUTEILLE

#### ABBAYE DE LEFFE BRUNE 7

#### GRIMBERGEN BLANCHE 7

#### 1664 SANS ALCOOL 7

#### LE TITI PARISIEN 7

#### LA CHOUFFE 7

#### CORONA 7

#### BUD 7

## SOFTS

#### COCA-COLA / ZÉRO 4.5

#### SPRITE 4.5

#### FUZE TEA 4.5

#### ORANGINA 4.5

#### FINLEY TONIC 4.5

#### LIMONADE 4.5

#### PERRIER 33cl 5

#### JUS / NECTAR DE FRUIT 4.5

#### JUS D'ORANGE PRESSÉ 5.5

#### JUS DE TOMATE 4.5

## EAUX

#### VITTEL 4 / 5.5 / 7.5

25cl / 50cl / 100cl

#### SAN PELLEGRINO 5.5 / 7.5

50cl / 100cl

## 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

WIFI 

**30BUS**

INSTAGRAM 

**@AUXTROISOBUS**

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

## VINS

### ROUGE

    
10cl 50cl 75cl

**PRIMITIVO** IGT 4.5 19.5 29

SALENTO - "Borgo Sanleo"

**PINOT NOIR** IGP 4.5 20 30

PAYS D'OC - "Le Versant Foncalieu"

**CÔTES DE BOURG** AOP 5 22 32

"Hipster de Barbe" - (Merlot Cabernets)

**BROUILLY** AOP 5.5 25 37

Château des Tours

**CÔTES DU RHÔNE** AOP 6 26 39

Réserve de Lutèce - (E.Guigal)

**PESSAC LEOGNAN** AOP 9 39.5 59

Château Tour Léognan,  
Second vin de Carbonnieux

### BLANC

    
10cl 50cl 75cl

**PINOT GRIGIO** IGT 4 19 28

VERONA - "Cantina di Verona"

**CHARDONNAY** IGP 5 21 31

PAYS D'OC - "Le Sudiste"

**SAUVIGNON** BIO 5 21.5 32

VIN DE FRANCE - (Jeff Carrel)

**CHABLIS** AOP 6.5 29 43

(Savary)

**MONBAZILLAC** AOP 5.5 25 37

Château Beautrand

### ROSÉ

    
10cl 50cl 75cl

**PONTON N°7** 4.5 19 28

IGP MÉDITERRANÉE

**LE TITI** BIO CINSAULT 4.5 20 30

IGP DU PAYS D'OC

**MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE** 5.5 25 37

AOP - CÔTES DE PROVENCE

### VINS À BULLES

   
12cl 75cl

**PROSECCO** 7 40

**CHAMPAGNE.FEUILLATTE** 14 79

BRUT RÉSERVE

## APÉRITIFS

#### RICARD / PASTIS 4

#### MARTINI ROUGE/BLANC 6

#### KIR AU VIN BLANC 6.5

#### VERRE DE PROSECCO 7

## ALCOOLS

#### GREY GOOSE VODKA 10

#### BOMBAY SAPPHIRE GIN 9

#### JACK DANIEL'S WHISKY 9

#### CHIVAS WHISKY 9

## DIGESTIFS

#### LIMONCELLO 8

#### GET 27 - BAILEYS 8

#### ARMAGNAC 13

#### COGNAC REMY MARTIN 11

#### POIRE WILLIAMINE MORAND 12

#### CALVADOS 10

**CONTENANCE** : Apéritifs 8cl - Anis 2cl - Vins 10cl -  
Whiskies/Alcools/Liqueurs 4cl - Champagne 12cl -  
Jus de fruits 25cl - Alcool servi dans les cocktails 4cl -  
Cocktails sans alcools 25cl -  
Bières bouteilles 25cl/33cl/35.5cl -  
Eaux 25cl/50cl/100cl - Sodas 25cl/33cl.