

À PARTAGER !

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.

MARGHERITA 13

tomate, mozzarella, basilic
(avec des champignons de Paris +1€)

BUFALINA 15

tomate, mozzarella di bufala, origan, basilic

REGINA CLASSICA 17

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic,
champignons frais (avec un œuf +1€)

DIAVOLA 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée spianata,
oignons rouges, roquette

PARMA 17.5

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 18.5

tomates natures & confites, burrata, crème de balsamique,
roquette (avec du jambon de parme +3€)

TONNO 18

tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges

STRACCIATELLA VERDE 18

crème de basilic, jambon de parme, tomates confites,
stracciatella, roquette, parmesan

RUSTICA 15.5

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

BASILICO MEATBALLS 17

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

TRAUX
TROIS
OBUS

DESSERTS

BROWNIE NOISETTES 8

gelato vanille

CRÈME BRÛLÉE 8.5

à la pistache

TIRAMISÙ 7

au café & à l'amaretto

GROSSE PROFITEROLE 9.5

glace à l'italienne & sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.5

éclats de noisettes

PIZZA NUTELLA 11

amandes & noisettes grillées

SALADE DE FRUITS FRAIS 9

mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

CHEESECAKE 8

au citron vert & coulis de mangue

CAFFÈ TROIS OBUS 6

panna cotta & tiramisù

SALADES

BURRATA 16

mesclun, tomates datterino, courgettes & aubergines grillées

NIÇOISE 19

thon frais mi-cuit, poivrons, haricots verts,
œuf, anchois & olives taggiasche

CÉSAR 18

blanc de poulet croustillant, romaine & sauce césar

BOWL SAUMON 18.5

saumon cru, riz vénéré, quinoa, chutney de mangue, avocat,
chou rouge, tomates datterino, herbes fraîches,
sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre

CHÈVRE CHAUD 18

toasts de chèvres frais rôtis au miel, melon,
jambon de parme & tomates datterino

CARNE

TARTARE DE BŒUF D'AUBRAC 18

de la ferme du patron, frites au couteau & salade

BROCHETTE DE BŒUF D'AUBRAC 23

marinée aux herbes, frites au couteau,
sauce béarnaise ou sauce au poivre

STEAK AVEC ŒUF À CHEVAL 17

bœuf aubrac, œuf au plat, frites au couteau & salade

CARPACCIO DE BŒUF 16

légumes marinés, roquette

CARPACCIO DE BŒUF 17

burrata, tomates datterino

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 18

bœuf aubrac, bleu d'auvergne,
oignons caramélisés, sauce miel moutarde

PASTA FRESCA/AL FORNO

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

RAVIOLI BŒUF AUBRAC 16.5

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

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 17.5

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

9

18

FRAGOLOSO

gelato vanille, fraises fraîches, coulis de fraises,
amandes effilées grillées, biscuits

9

18

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

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

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

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

CLASSIQUES

MOJITO 11

nature, passion ou fruits rouges

MOSCOW MULE 11

vodka, ginger beer, citron vert

AMARETTO SOUR 10

amaretto, citron pressé, cassonnade

BILLIE GIN 12

gin, liqueur st germain, basilic,
citron vert, eau pétillante

SANS ALCOOL

LITTLE HAÏTI 8

jus de passion, citron vert, cassonnade, limonade

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 - EAUX

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 ROSSO 7

grenade, raisin, pastèque,
citron, menthe, açai

JUS • NECTAR DE FRUITS 4.5

JUS PRESSÉ MAISON 5.5

JUS DE TOMATE 4.5

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

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 25.5 38

Château des Tours

CÔTES DU RHÔNE AOP 6 27 40

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 4.5 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 7.5 33 49

(Savary)

ROSÉ

10cl 50cl 75cl

PONTON N°7 4.5 19.5 29

IGP MÉDITERRANÉE

LE TITI BIO CINSULT 4.5 20 30

IGP DU PAYS D'OC

MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE 6 26 39

AOP - CÔTES DE PROVENCE

VINS À BULLES

12cl 75cl

PROSECCO 7 40

CHAMPAGNE N.FEUILLATTE 15 83

BRUT RÉSERVE

APÉRITIFS, ALCOOLS & DIGESTIFS

RICARD • PASTIS 4

MARTINI ROUGE • BLANC 6

KIR AU VIN BLANC 6.5

VERRE DE PROSECCO 7

COUPE DE CHAMPAGNE 15

NICOLAS FEUILLATTE

VERRE DE MONBAZILLAC 5.5

GREY GOOSE VODKA 10

BOMBAY SAPPHIRE GIN 9

JACK DANIEL'S WHISKY 9

CHIVAS WHISKY 9

LIMONCELLO 8

GET 27 • BAILEYS 8

ARMAGNAC 13

COGNAC V.S.O.P 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 •