

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 12.5

Tomate, mozzarella, basilic

BUFALINA 14.5

Tomate, mozzarella di Bufala, origan, basilic

REGINA CLASSICA 16

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

DIAVOLA 15.5

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

PARMA 16

Tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

PEPPERONI 15

Tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

CALZONE 16

Tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

RICOTTA 15.5

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

BURRATA 17

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

TONNO 17

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

BIANCHE

CAPRESE 14.5

Mozzarella di Bufala, tomates confites, basilic

RUSTICA 14

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

BASILICO MEATBALLS 16

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 7.5

CRÈME BRÛLÉE à la pistache 7.5

TIRAMISÙ au café et à l'Amaretto 6

GROSSE PROFITEROLE 9

glace à l'italienne & sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT éclats de noisettes 7.5

PIZZA NUTELLA, amandes & noisettes grillées 9

SALADE DE FRUITS FRAIS 8

Mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

FROMAGE BLANC 0% 7

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 17

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

FRESH BOWL VEGGIE 17

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 19

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 17

Bœuf Aubrac, Cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

LE FRENCHY 18

Bœuf Aubrac, Comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette, béarnaise

L'Auvergnat 17

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

STEAK AVEC ŒUF À CHEVAL 16

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 15

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

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 15.5

Crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

LASAGNES TRADITIONNELLES 14

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, cassonade

BILLIE GIN 12

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

SANS ALCOOL

LITTLE HAÏTI 8

Jus de passion, citron vert, cassonade, 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 / 4.5 / 6.5

25cl / 50cl / 100cl

SAN PELLEGRINO 4.5 / 6.5

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 4.5 20 30

"Hipster de Barbe" - (Merlot Cabernets)

BROUILLY AOP 5 23.5 35

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 4.5 19.5 29

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 19 28

IGP DU PAYS D'OC

MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE 5.5 24 36

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.