

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.

TRAUX
TROUS
OBUS

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 14.5

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

PARMA 16

Tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

PEPPERONI 14.5

Tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

CALZONE 16

Tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

RICOTTA 15

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

BURRATA 16

Tomates natures & confites, burrata, crème de balsamique roquette

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

GRAZIA 16

Mozzarella, courgettes, crème 0%, blanc de volaille mariné, piment doux, herbes fraîches

DESSERTS

BROWNIE NOISETTES & Gelato vanille 6.5

CRÈME BRÛLÉE à la pistache 6

TIRAMISÙ 5.5

PIZZA NUTELLA, amandes & noisettes grillées 9

TARTELETTE au citron meringuée 8

SALADE DE FRUITS FRAIS 8

Mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

FROMAGE BLANC 0% 7

Mangue fraîche & granola Catherine Kluger

CAFFÈ GOURMAND 5

panna cotta ou tiramisù

SALADES & BOWLS FRAIS

TOMATES DATTERINO & Stracciatella 12.5

BURRATA & LÉGUMES GRILLÉS Tomates 15

FRESH BOWL SAUMON 16

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

FRESH BOWL VEGGIE 16

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

CARPACCIO DE BŒUF 15

légumes marinés, roquette

CARPACCIO DE BŒUF 16.5

burrata, tomates Datterino

LE TARTARE

BŒUF AUBRAC DE LA FERME DU PATRON 18

frites au couteau & salade

HAMBURGERIA

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron, sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

AMERICANO 14

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

LE FRENCHY 15.5

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

L'AUVERGNAT 16

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 14.5

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

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 15

Crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

LASAGNES TRADITIONNELLES 13.5

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

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

APEROL SPRITZ 9

Apérol, bulles italiennes, eau pétillante

ST GERMAIN SPRITZ 9

Liqueur St Germain, bulles italiennes,
menthe fraîche, jus de pomme, eau pétillante

BELLINI SPRITZ 9

Jus et liqueur de pêche,
bulles italiennes, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ 9

Limoncello infusé thym & romarin,
bulles italiennes, zestes de citron, eau pétillante

PESCA SPRITZ 9

Martini bianco infusé au basilic, bulles
italiennes, liqueur de pêche, eau pétillante

MOSCOW MULE 9

Vodka, ginger beer, citron vert

MOJITO 9

Comme vous voulez :
Nature, Passion ou Fruits rouges

MARGARITA 9

Tequila, Triple-Sec, jus de citron vert frais

SKY & SAND 9

Vodka, crème de pêche,
crème de mûre, cranberry

AMARETTO SOUR 9

Amaretto, citron pressé, cassonnade

BILLIE GIN 9

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

HONEYMOON 9

Rhum, triple-sec, miel, ginger beer, citron vert

OLD DIRTY 9

Gin, purée de fruits rouges, basilic, ginger beer

SANS ALCOOL

LITTLE HAÏTI 7

Jus de passion, citron vert,
cassonnade, limonade

VIRGIN MOJITO 7

Limonade, menthe fraîche,
citron vert, sucre de canne

BORA BORA 7

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

SUNSET 7

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

CAFFÈ 3

CAFFÈ CRÈME 4

CAPPUCCINO 4.5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉS 5.5

VITTEL 4 / 4.5 / 6.5

25cl / 50cl / 100cl

SAN PELLEGRINO 4.5 / 6.5

50cl / 100cl

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 DE FRUITS 4.5

JUS D'ORANGE PRESSÉ 5.5

JUS DE TOMATE 4.5

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 17.5 25

SALENTO
"Borgo Sanleo"

PINOT NOIR IGP 4 19 27

PAYS D'OC
"Le Versant Foncalieu"

CÔTES DE BOURG AOP 4.5 21 30

"Hipster de Barbe"
(Merlot Cabernets)

BROUILLY AOP 5 24 34

Château de Corcelles
"Vieilles Vignes"

CÔTES DU RHÔNE AOP 5.5 24.5 35

Réserve de Lutèce
(E.Guigal)

PESSAC LEOGNAN AOP 8 37 53

Château Tour Léognan,
Second vin de Carbonnieux

BLANC

10cl. 50cl. 75cl.

PINOT GRIGIO IGT 3.5 16 23

VERONA - "Terre di Verona"

CHARDONNAY IGP 3.5 17 24

PAYS D'OC - "Le Sudiste"

SAUVIGNON AOP 5 22.5 32

VAL DE LOIRE - "Marigny neuf"

PETIT CHABLIS AOP 7 32 46

(Savary)

ROSÉ

10cl. 50cl. 75cl.

PONTON N°7 IGP 3.5 17 24

MEDITERRANÉE

CÔTES DE PROVENCE AOP 4.5 21 30

"Le Titi"

CÔTES DE PROVENCE AOP 5.5 24.5 35

Minuty Côté Presqu'île

CHAMPAGNES

12cl. 75cl.

BULLES ITALIENNES 7 40

NICOLAS FEUILLATTE 13.5 79

BRUT RÉSERVE

DIGESTIFS

LIMONCELLO 8

GET 27 - BAILEYS 8

ARMAGNAC 13

COGNAC REMY MARTIN 11

POIRE WILLIAMINE MORAND 12

CALVADOS 10

GREY GOOSE VODKA 10

BOMBAY SAPPHIRE GIN 9

JACK DANIEL'S WHISKY 8

CHIVAS WHISKY 8

GLENFIDDICH WHISKY 9

RICARD / PASTIS 4

MARTINI ROUGE/BLANC 6

KIR AU VIN BLANC 6.5

VERRE DE BULLES ITALIENNES 7

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