

# 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

TRAI  
T  
O  
B  
U  
S

# 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 TRAI OBUS 6**

panna cotta & tiramisù

# SALADES

**BURRATA & LÉGUMES GRILLÉS 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, mangue fraîche, 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

**FRAGOLOSO**

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

# 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, 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

#### 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

#### CITRONNADE 6

fait maison

#### 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

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

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

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

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 •