

AUX TROIS OBUS

120 RUE MICHEL ANGE 75016 PARIS • 01 46 51 22 58 • AUXTROISOBUS.COM

SHARING IS CARING !

FOCACCIA FINE 7
Huile d'olive & romarin

GARLIC BREAD 8
Pain à l'ail & mozzarella fondue

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, édamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja, huile sésame toasté, gingembre

FRESH BOWL VEGGIE 16

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

AUBERGINES & YAOURT 0% 16

Aubergines rôties au four, sauce yaourt au curry, grenade, salade d'herbes & granola salé Catherine Kluger

CARPACCIO DE BŒUF 14

Champignons de Paris, roquette

LE TARTARE

BŒUF 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

TANK BEER BURGER 16

Bœuf Aubrac, pickles de champignons & oignons rouges à la bière, tomme d'été, roquette, mayonnaise au poivre

PIZZA

Cuisson au four à bois.
Pâte fine, légère et crouillante.
Luca & Sharon font le reste...

ROSSE

MARGHERITA 12.5

Tomate, mozzarella, basilic

BUFALINA 14.5

Tomate, mozzarella Di Bufala, origan, basilic

REGINA CLASSICA 16

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

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, roquette, crème de balsamique

PASTA FRESCA

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®

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, parmesan, huile saveur de truffe

VERDURA 16

Mozzarella, légumes grillés, roquette

GRAZIA 16

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

LES JUS FRAIS

100% fruits & légumes frais, pressés à froid chaque jour, pour des jus hypervitaminés

ROSSO 25CL 6

grenade, raisin, pastèque, citron, menthe & açai

ARANCIO 25CL 6

carotte, orange, ananas, curcuma & gingembre

DESSERTS

BROWNIE NOISETTES & Gelato vanille 6.5

CRÈME BRÛLÉE à la pistache **6**

TIRAMISÙ 5.5

PIZZA NUTELLA 9

Amandes & noisettes grillées

TARTELETTE aux fraises **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

GLACES *turbinées minute*

FROZEN VANILLE 6

FROZEN CHOCOLAT 6

FROZEN MIXTE 6

Vanille & Chocolat

Topping au choix :

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

COUPES GLACÉES

GIANDUJA

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

FRAGOLOSO

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



single



XXL

9

18

9

18

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 9

Prosecco, apérol, tranche d'orange fraîche

ST GERMAIN SPRITZ 9

Prosecco, St Germain, 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

PIÑA COLADA 9

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

MARIE-MADELEINE 9

Vodka, Amaretto, ananas

COSMOPOLITAN 9

Vodka, Triple-Sec, cranberry, jus de citron vert frais

SANS ALCOOL

PERFECT SUNSET 8

Ananas, passion, crème de coco

VIRGIN MOJITO 8

Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

VIRGIN COLADA 8

Crème de coco, jus d'ananas

DIGESTIFS

AMARETTO 8

LIMONCELLO 8

GET 27 8

BAILEYS 8

GRAND MARNIER 8

ARMAGNAC 13

COGNAC REMY MARTIN 11

POIRE WILLIAMINE MORAND 12

CALVADOS 10

ABSOLUT BLEUE VODKA 8

GREY GOOSE VODKA 10

BOMBAY SAPPHIRE GIN 9

TEQUILA 8

J&B WHISKY 7

JACK DANIEL'S WHISKY 8

CHIVAS WHISKY 8

GLENFIDDICH WHISKY 9

RICARD / PASTIS 4

MARTINI ROUGE/BLANC 6

CAMPARI 6

KIR AU VIN BLANC 6.5

VERRE DE PROSECCO 7



WIFI
3OBUS

INSTAGRAM

@AUXTROISOBUS

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

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 €**

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

S O F T S

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

SCHWEPES 4.5

LIMONADE 4.5

PERRIER 33cl 5

JUS DE FRUITS 4.5

JUS D'ORANGE PRESSÉ 5.5

JUS DE TOMATE 4.5

VINS

ROUGE

10cl 50cl 75cl

PRIMITIVO IGT SALENTO

"Borgo Sanleo"

souple et charnu, nez de pruneau

4 17.5 25

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC

"Le Versant Foncalieu"

souple, frais et rond, nez de fraise

4 19 27

CÔTES DE BOURG AOP

"Hipster de Barbe" - (Merlot Cabernets)

élégant, tanins carressants, notes boisées de tabac anglais

4.5 21 30

BROUILLY AOP

Château de Corcelles - "Vieilles Vignes"

fruits rouges, gourmand et charnu (cépage Gamay)

5 24 34

CÔTES DU RHÔNE AOP

Réserve de Lutèce - (E.Guigal)

souple, fondu, nez de fruits mûrs, d'épices et de laurier

5.5 24.5 35

PESSAC LEOGNAN AOP

Château Tour Léognan

Second vin de Carbonnieux, superbe et velouté, bouquet d'épices et de cèdre

8 37 53

BLANC

10cl 50cl 75cl

PINOT GRIGIO IGT VERONA

"Terre di Verona"

souple et rond, nez de fleurs et de poire

3.5 16 23

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC

"Le Sudiste"

tendre et frais, nez de tilleul et d'acacia

3.5 17 24

SAUVIGNON AOP VAL DE LOIRE

"Marigny neuf"

bio - bien sec, souple et frais, nez de pamplemousse et goyave

5 22.5 32

PETIT CHABLIS AOP

(Savary)

Minéral et racé, au nez de silex

7 32 46

ROSÉ

10cl 50cl 75cl

PONTON N°7 IGP MEDITERRANÉE

léger, croquant, une gourmandise, au nez de bonbon

3.5 17 24

CÔTES DE PROVENCE AOP

"Le Titi"

bio - pâle et lumineux, frais et harmonieux, notes fruitées de poire

4.5 21 30

CÔTES DE PROVENCE AOP

Minuty Côté Presqu'île

frais et velouté comme une pêche

5.5 24.5 35

CONTENANCE : APÉRITIFS 8cl - WHISKIES/ALCOOLS/LIQUEURS 4cl - ANIS 2cl -
- ALCOOL SERVI DANS LES COCKTAILS 4cl - VINS 10cl - CHAMPAGNE 12cl -
- BIÈRES BOUTEILLES 25/33/35.5cl - EAUX 25/50/100cl - SODAS 25cl/33cl - JUS DE FRUITS 25cl