

Grignotage

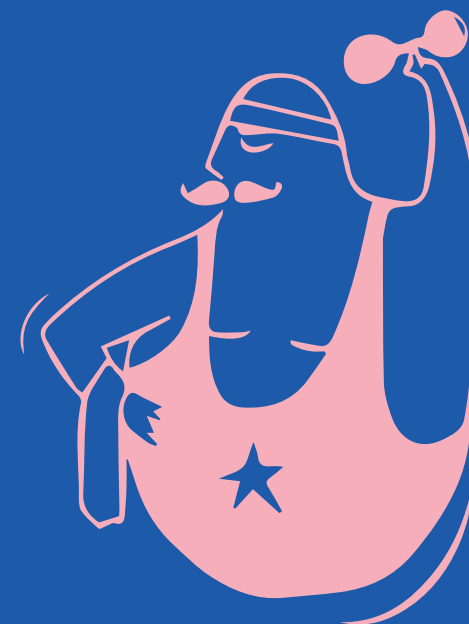
Terrine de cochon de campagne	10€
Assiette de jambon de Bayonne	10€
Assiette de gouda à la truffe	10€
Planche de fromages affinés	14.5€
Assiette de frites	6€
Croquettes de mozzarella et pesto	10€
Planche de charcuterie de cochon	14.5€
Planche de charcuterie et fromages affinés	17.5€
Frites de Halloumi , ketchup	12€
Falafels , sauce yaourt à la menthe	8€
Caviar d'aubergines au Tahini , Zaatar	8,5€
Planche de tapas Saucisse au couteau, mini ceviche, charcuterie, lieu noir pané, frites de halloumi, falafels, caviar d'aubergines	22.5€
Planche végété frites de halloumi, falafels, caviar d'aubergines, légumes grillés, croquettes de mozzarella	22.5€

Entrées

Burratina 100g , caviar d'aubergines, tomates cœur de bœuf et cerise, pesto et pignons de pin	11.5€
Gaspacho d'asperge , éclats de fêta	8,5€
Caviar d'aubergines au Tahini , Zaatar	8,5€
Œuf mollet croustillant , tombée d'épinards, espuma parmesan	9,5€
Croquettes de mozzarella , pesto basilic	10€

DRINKS

Été 2021



Mr CULBUTO

Boissons chaudes

	Expresso, café Massaya	2,2€
	Allongé, café Massaya	2,2€
	Noisette, café Massaya, pointe lait	2,3€
	Petit crème, café Massaya, lait chaud	3,1€
	Grand crème, café Massaya, lait chaud et mousse de lait	3,5€
	Double café, café Massaya	4,1€
	Cappuccino, café Massaya, mousse de lait	4,6€
	Décaféiné	2,3€
	Chocolat	3,5€
	Lait, chaud ou froid	3,2€
	Lait de soja, chaud ou froid	4,1€
	Lait d'amande, chaud ou froid	4,6€
	Thé, grand choix, demandez à votre serveur!	3,5€
	Infusions BIO, demandez à votre serveur!	4€
	Infusions, grand choix, demandez à votre serveur!	3,5€

Digestifs

Calvados, Vieux Calvados	4cl — 7€
Cognac	7€
Fernet Branca	7€
Mirabelle, Poire	7€
Chartreuse, Anisette	7€
Get 27, Get 31	7€
Marie Brizard, Malibu	7€
Grand Marnier, Cointreau	7€
Bailey's s, Amaretto	7€
Armagnac	7€
Bas Armagnac 8 ans	7€
Irish Coffee	8,5€

Whisky supérieurs

Nikka, Japon	4cl — 10€
Kirin, Japon	10€
Jack single Barrel, USA	10€
Jack Daniel's Honey, USA	10€
Laphroaig, Écosse	10€
Lagavulin, Écosse	10€
Black Label, Écosse	10€

Sommellerie

Découvrez notre vin du mois auprès de votre serveur, ou serveuse <3

Nos vins sont sélectionnés avec amour par les vendanges d'Antoine

ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
Saint Chinian, Les Metaeries	4	7	13	20
Pinot Noir, Bourgogne Christophe Buisson 2016	6	11	22	32
Languedoc, Carignan Domaine Castan 2017	5	9	18	26
Côtes de Bordeaux, Chateau Croix de Bern 2013	6	11	22	32
 Morgon, G. Descombes 2017	6	10	20	30
Saint Joseph, Aurélien Châtaignier 2017				50
Brouilly, Domaine de Voujon 2017	5,5	9	17	26

ROSÉS

	14cl	25cl	50cl	75cl
 Rosé bio, Domaine Soleytrade 2017	5	8,5	17	25
Gris Blanc, Gérard Bertrand 2017	6	9	18	27
Minuty, Rose et Or				50

BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
 Pays d'Oc, Chardonnay Bio Ecoterra	5,5	8,5	17	26
Pays d'Oc, Chardonnay Le Sudiste	4	7	13	20
Mâcon-prissée, Domaine Thibert En Chailloux	6,5	11	22	32
Touraine, Sauvignon Le Petiot	5,5	9	18	27
Saint Joseph, Aurélien Châtaignier				50
Pouilly-Fumé, Domaine de Congy	6,5	11	22	31
Chablis	6,5	11	22	32

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
Brut, Tradition	9,1	60
Pierre Mignon, Blanc de Blancs grand cru		100
Ruinart, Blanc de blancs		160

Apéritifs alcools

Pastis, Ricard	2cl	3,6€
Martini Blanc, Rouge	6cl	4,1€
Porto, Suze	6cl	4,1€
Vodka	4cl	7,1€
Whisky JB	4cl	7,1€
Whisky Jack Daniel's	4cl	8,1€
Whisky Supérieur, Nikka, Kirin, Bushmills, Black Label	4cl	10,1€
Coupe de Champagne	12cl	9,1€
Kir, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10cl	4,1€
Kir Royal, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10cl	10,1€

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE CARTE
DE COCKTAILS SIGNATURES, C'EST DÉLICIEUX.

cocktails sans alcool

#Citronnade, citron pressé, sirop de sucre, eau fraîche	6€
—	
#Gingernade, citron pressé, sirop de gingembre, menthe fraîche	6,5€
—	
#Kombucha Fous de l'île, naturel et pétillant, saveur au choix	7€
—	
#Hibiscus, Hibiscus infusé, Citron, Sucre de canne	6,5€

cocktails standards

Mojito, rhum, menthe, citron vert, cassonnade, angostura	7€
—	
Gin Tonic, gin london, soda tonic, citron jaune	7€
—	
Cuba Libre, rhum, citron vert, coca	7€
—	
Caïpirinha, cachaça, citron vert, cassonnade	7€
—	
Ti Punch, rhum, citron vert, cassonnade	7€
—	
Spritz, apérol, pétillant, perrier	7€
—	
Ginger Vodka, vodka, ginger beer, citron vert	7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets affichés en euros

Bières en pintes

Stella - 46cl	4€
Leffe - 46cl	5€
Chouffe - 46cl	7,5€
Hoogarden Blanche - 46cl	5€
Vedett IPA - 46cl	7,5€
Monaco - 46cl	5€
Picon Bière - 46cl	5€

HAPPY HOUR!

16h
00h

Rhum arrangé maison

Le shot du choix	4€
5 shots au choix	15€

Apéritifs et shots

Double ricard	4,5€
Shot de Cubulto	4€
Vodka, Rhum, Whisky, Tequila	

HAPPY HOUR!

16h
00h



#Hibiscus 5€

SANS ALCOOL

Hibiscus infusé,
Citron, Sucre



#Culbuto 6.5€

Rhum, citron vert,
Sirop de cannelle,
menthe



#Rose&Jack 7€

Pink Gin,
Sirop de rose,
Thym frais,



#Flocon 7€

Gin, citron, sirop
de concombre,
Cardamome



#Tonkamama 7€

Rhum spicy, citron,
Fève Tonka,
Curcuma, sucre

Classiques

Mojito, rhum, menthe, citron vert, 5€
cassonnade, angostura 5€

Gin Tonic, gin london, soda tonic, citron jaune 5€

Cuba Libre, rhum, citron vert, coca 5€

Caïpirinha, cachaça, citron vert, cassonnade 5€

Ti Punch, rhum, citron vert, cassonnade 6€

Spritz, apéritif, pétillant, perrier 7€

Ginger Vodka, vodka, ginger beer, citron vert 5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets affichés en euros

Bières de la maison

	Demi 25cl	Pinte 46cl
Pression, hors happy	—	—
Stella	3€	5€
Leffe	4,1€	6,5€
Chouffe	4,7€	9€
Hoogarden Blanche	4,1€	6,5€
Vedett IPA	5,2€	9€

Bouteilles	33cl
Despe - Corona	5€
Chouffe	5€
Pelforth	5€
Chima y Duvel	5€
Heineken	4€

Découvrez notre sélection
de bières artisanales en
demandant au serveur :)

Boissons fraîches

Coca Cola, Coca Zéro	33cl	4,1€
Perrier, Orangina, Sprite	33cl	4,1€
Liminade, Ice Tea	25cl	4,1€
1/4 Vittel,	25cl	3,6€
Supplément sirop, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat, Menthe		0,5€
Jus de Fruits,		4,1€
Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Tomate		
Orange pressée	25cl	4,6€
Citron pressé	25cl	5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets affichés en euros

Cocktails Signatures

Tous nos cocktails sont élaborés avec amour, minutie, délicatesse, et folie.

Ils sont beaux et frais, comme vous.



#Lavanda 9€

Vodka à la lavande,
Lavande infusée,
Citron vert



Happy Hour!

#Jack et Rose 9,5€

Pink Gin Framboise,
Sirop de rose,
Citron vert, thym frais



#Margarett 9€

Tequila, zeste de
pamplemousse, citron



Happy Hour!

#MojitoCulbut 8,5€

Rhum, citron vert
Sirop de cannelle,
menthe



Happy Hour!

#Tonkamama 9,5€

Rhum spicy, citron,
Fève Tonka,
Curcuma, sucre



#Spiruline 9€

Vodka infusée spiruline,
Citron jaune, sucre,
Menthe poivrée



Happy Hour!

#Flocon Floral 8€

Gin infusé cardamome,
Sirop de concombre,
Citron vert