

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

## ROSÉS

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

## BLANCS

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

## CHAMPAGNES

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# FOOD

Été 2021



## McCULBUTO

# Grignotage

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

# Entrées

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

# Desserts

<b>Mousse au chocolat</b> , fève tonka, grué cacao	8€
<b>Brioche maison</b> façon pain perdu, caramel beurre salé	9.5€
<b>Pavlova aux fruits de saison</b> et estragon	8€
<b>Fraises Melba</b>	8€
<b>Ile flottante</b> à la rhubarbe	7€
<b>Tarte au citron meringuée</b>	8€
<b>Tiramisu</b> , biscuit, mascarpone, café	8€
<b>Café gourmand</b> Spécial Culbuto	8.5€

## Boules de Glace

Glace Artisanale des Alpes, découvrez la carte des glaces auprès du serveur!  
1 BOULE 3€      2 BOULES 6€      3 BOULES 7.5€

# Menu enfant

Servi avec une grenadine 11€

## Plat au choix

Steak hâché

—

ou Pâtes au jambon

—

ou Fish and Chips

## Dessert au choix

Mini mousse au chocolat

—

ou Mini tiramisu

—

ou 1 Boule de glace

# viandes

**Culbuto Fried Chicken**, poulet frit, cornichon malossol, frites, sauce BBQ 17€

—  
**Saucisse au couteau**, purée, sauce piment fumé 16€

—  
**Suprême de poulet**, purée de grand-mère 16€

# végétarien

**Aubergines à la Parmigiana**, mozzarella, citron et olives noires, salade 16€

**Wok de légumes de saison**, tomates cerises, haricots verts, oignons nouveaux, fêta, oseille, pesto menthe et basilic, poivrons, courgettes 16€

**Tagliatelles**, pesto menthe et basilic, pignons de pain, olives Kalamata 14€

**Bowl Culbuto** : riz vinaigré, petits pois, fèves, chou rouge fermenté, olives, caviar d'aubergines, courgettes, avocat, falafels, sauce petits pois menthe 17,50€

**Tartare Végé**, brunoise de courgettes jaunes, vertes, échalotes, rhubarbe, haricots verts, ail, pignons de pin, olives Kalamata, pesto menthe basilic 16€

**Burger Végé**, frites et salade 17€  
Halloumi frit, tomate, fromage de brebis, guacamole, salade, oignons rouges, ketchup

# Salades & tartines

**Salade César**, romaine, suprême de poulet, œuf dur, croûtons à l'ail, sauce César et parmesan 14.5€

—  
**Salade Culbuto**, pâtes, mozzarella, olives, tomates cerises, pignons de pain, courgettes, oseille, pesto menthe et basilic 16.5€

—  
**Salade de Quinoa**, fêta, grenade, coriandre, tomate cerises, avocat, oignons pickles 16€

—  
**Salade d'été**, tomates cœur de bœuf et cerise, basilic, framboise, billes de mozzarella, pignons de pin 15€

—  
**Salade Italienne**, burratina, légumes confits, melon, pesto et copeaux de parmesan 16,5€

—  
**Tartine parisienne**, jambon et gouda truffé 12€

**Tartine de saison**, caviar d'aubergines, billes de mozzarella et tomates cerises 11€

# Poissons

- Fish & Chips**, condiment petits pois et menthe **16,5€**
- Pavé de saumon** mariné aux sésame et soja, tagliatelles de légumes et épinards **19€**
- Ceviche de maigre**, oignons, pickles, gingembre, coriandre, bol de riz vinaigré, pêches fraîches **19,5€**
- Bowl poisson**, riz vinaigré, saumon gravlax, petits pois, chou rouge fermenté, olives, caviar d'aubergines, courgettes, avocat, sauce petits pois et menthe **19,5€**

# Burgers

- Burger Culbuto**, frites et salade **18€**  
Steak haché, gouda à la truffe, jambon fumé, oignons confits, œuf
- Cheeseburger**, frites et salade **14€**  
Steak haché, cheddar, oignons confits, sauce Culbuto
- Chicken & Avocado burger**, frites et salade **17.5€**  
Poulet frit, guacamole, mozzarella, sauce BBQ
- Burger Végé**, frites et salade **17€**  
Halloumi frit, tomate, fromage de brebis, guacamole, salade, oignons rouges, ketchup

# Grillades

- Côte de veau grillée** garniture et sauce au choix **19€**
- Côtes d'agneau au BBQ** garniture et sauce au choix **21€**
- Araignée de cochon**, marinée au sésame et piment d'espelette, cuite au BBQ, garniture au choix **17€**
- Chuckflap 300g**, Angus - Frites, salade et sauce au choix **22€**

# Tartares

- Tartare Traditionnel**, au couteau, frites et salade - boeuf persil, échalotes, câpres **16.5€**
- Tartare Thaï**, au couteau, frites et salade, bœuf gingembre, coriandre, échalotes frites, huile de sésame **17.5€**
- Tartare Italien**, au couteau, frites et salade, bœuf mozzarella, tomates séchées, échalotes, parmesan **17.5€**
- Tartare Végé**, brunoise de courgettes jaunes, vertes, échalotes, rhubarbe, haricots verts, ail, pignons de pin, olives Kalamata, pesto menthe basilic **16€**

*Garniture* au choix  
2ème garniture + 5€



Salade verte



Purée de pomme de terre



Haricots verts



Quinoa sauté pesto menthe-basilic



Frites maison



Poêlée de légumes d'été



Pâtes fraîches



Riz vinaigré

*Sauce* au choix



Ketchup



Mayonnaise maison



Sauce au poivre



Sauce Tartare



Chimichurri argentin



Piment fumé



Sauce roquefort



Sauce Béarnaise