

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 | 4,5 | 9 | 18 | 26 |
| Côtes de Bordeaux Chateau Croix de Bern 2013 | 6 | 11 | 22 | 32 |
| Morgon G. Descombes 2017 | 5,6 | 10 | 20 | 30 |
| Saint Joseph Aurélien Châtaignier 2017 | | | | 50 |
| Brouilly Domaine de Voujon 2017 | 5 | 9 | 17 | 26 |

ROSÉS

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

CHAMPAGNES

| | 10cl | 75cl |
|---|------|------|
| Brut Tradition | 8 | 60 |
| Brut Veuve Clicquot Ponsardin Brut | | 120 |
| Ruinart Blanc de blancs | | 160 |

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

FOOD

Été 2021



Mc CULBUTO

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 | 5.5€ |
| 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 maison | 10€ |
| 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 végé 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, zaatar | 11.5€ |
| Poireaux vinaigrette à l'estragon , œuf mollet, graines de sarrasin | 7€ |
| Halloumi snacké , origan, courgettes croquantes | 10€ |
| Œuf mollet croustillant , tombée d'épinards, espuma parmesan | 9,5€ |
| Croquettes de mozzarella , tomates cœur de bœuf, pesto basilic | 10€ |

Desserts

| | |
|---|------|
| Mousse au chocolat , fève tonka, grué cacao | 8€ |
| Brioche maison façon pain perdu, caramel beurre salé | 9.5€ |
| Pavlova fraises et estragon | 8€ |
| Fraises Melba | 8€ |
| Pudding rhum raisin , crème anglaise | 8€ |
| Ile flottante à la rhubarbe | 7€ |
| Tarte au citron meringuée | 8€ |
| Tiramisu , biscuit, mascarpone, café | 8€ |
| Café gourmand Spécial Culbuto | 8.5€ |

Boules de Glace

Glace des Alpes Artisanale, 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, poivrons et tomates au barbecue, basilic, pesto 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€

Rigatoni, 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 pain, olives Kalamata, pesto menthe basilic 16€

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

Salades & tartines

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

—
Salade Culbuto, penne, 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 pain 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€**
- Pavé de saumon** mariné aux sésame et soja, oseille et épinards **19€**
- Ceviche de maigre**, oignons, pickles, gingembre, coriandre, bol de riz vinaigré **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
- Burger Végé**, frites et salade **17€**
Halloumi frit, tomate, fromage de brebis, avocat, salade, oignons rouges, ketchup maison

Grillades

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

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 pain, 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 maison



Mayonnaise maison



Sauce au poivre



Sauce Tartare



Chimichurri argentin



Piment fumé



Sauce roquefort



Sauce Béarnaise