

Food

HIVER 2023



Mr CULBUTO

Entrées

Velouté de butternut , au lait de coco et ses croûtons à l'ail	10,5€
Œuf mollet croustillant , tombée d'épinards, espuma parmesan	10€
Croquettes de mozzarella , pesto	10,5€
Falafels fait maison, yaourt grecque à la menthe	10€
Saumon gravlax à l'aneth et ses blinis	15€
Assiette de houmous libanais , pain tortillas	8,5€

Grignotages

Assiette de jambon de Bayonne	10€
Assiette de Gouda à la truffe	11,5€
Assiette de frites maison	6,5€
Frites d'halloumi , ketchup	12€
Croquettes de mozzarella , au pesto	10,5€
Falafels fait maison, yaourt grecque à la menthe	10€
Saumon gravlax à l'aneth et ses blinis	15€
Assiette de houmous libanais , pain tortillas	8,5€
Planche de fromages affinés	14,5€
Planche de charcuterie de cochon	17,5€
Planche mixte , charcuterie et fromages	20,5€
Planche végété , légumes antipasti, houmous libanais pain tortillas, croquettes de mozzarella, frites d'halloumi et falafels fait maison	24€
Planche de tapas , lieu noir pané, saumon gravlax, frites d'halloumi, poulet pané, charcuterie et falafels fait maison	27,5€

Salades et Tartines

Salade Culbuto

oeuf mollet, radicchio de trevisse, poire,
bleu, noix, vinaigrette au miel, clémentines

16,5€

Salade César

romaine, poulet jaune pané, œuf, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce césar

15,5€

Salade de lentille tiède

oeuf parfait, céleri branches,
pousses d'épinards, fêta, noix de cajou, butternut rôti

16,5€

Tartine Parisienne

jambon et gouda truffé, frites, salade

12,5€

Tartine Saison

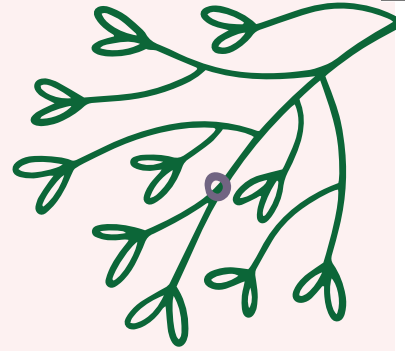
comté, poulet pané, avocat, roquette, sauce barbecue, frites, salade

15,5€

Tartine D'hiver

jambon de pays, pommes de terre, reblochon gratiné, frites, salade

16,5€



Viandes et Grillades

Araignée de cochon grillée , piment fumé, mousseline de pommes de terre	22€
Magret de canard , croûte du pistaches et miel, pommes sautées	21,5€
Bœuf Bourguignon tradition , champignons, carottes, pommes vapeur	20€
Bavette Black Angus , sauce au poivre, frites et salade	25€
Mi cuit de bœuf façon thaï , garniture et sauce au choix	25€
Suprême de poulet , et sa tombée de champignons de lait, émulsion de maïs et pommes grenailles	18,5€
Culbuto Fried Chicken (poulet pané) , sauce barbecue, pommes sautées à l'ail	18,5€

Burgers

Burger Culbuto steak haché, gouda à la truffe, jambon fumé, cornichons oignons confits, œuf, chou rouge fermenté sucré - frites et salade	18,5€
Cheese Burger steak haché, cheddar, oignons confits, cornichons sauce Culbuto, chou rouge fermenté sucré - frites et salade	14,5€
Chicken Burger poulet frit, comté, salade, oignons confits, cornichons moutarde, chou rouge fermenté sucré - frites et salade	18,5€
Burger Végé avocat, halloumi pané, fromage de brebis, oignons rouges, ketchup - frites et salade	18€
Burger Norvégien saumon, saumon fumé, oignons rouge, guacamole - frites et salade	19,5€

Tartares

Couteau Charolais

Tartare Traditionnel, frites et salade
bœuf, persil, échalotes, câpres,

17,5€

Tartare Thaï, frites et salade
bœuf, gingembre, coriandre, échalotes frites, huile de sésame

18,5€

Tartare Italien, frites et salade
bœuf, mozzarella, tomates séchées, échalotes, œuf mollet, parmesan râpé

18,5€

Garniture au choix

2ème garniture + 5€

Salade verte, Purée de pomme de terre, Pâtes fraîches, Frites,
Poêlée de légumes, Haricots verts persillés, Riz noir citronné

Sauce au choix



Ketchup



Mayonnaise maison
au Raifort



Sauce au
Poivre



Sauce
Tartare



Sauce Bleu
d'Auvergne



Sauce
Citron



Sauce
Chimichurri



Sauce
Béarnaise

Poissons

Fish & Chips de lieu noir

sauce tartare maison

17,5€

Tataki de saumon

mariné au soja, gingembre, grains de sésame, coriandre, riz thaï

20,5€

Bowl poisson mariné

riz basmati, gravlax de saumon, poivrons marinés, pousses d'épinards, olives, grenade, butternut rôti, agrumes, tomates cerises

20€

Végétarien

Bowl Culbuto

riz basmati, falafels, légumes antipasti, burrata, agrumes, grains de sésame

18€

Burger Végé

avocat, halloumi pané, fromage de brebis, salade, oignons rouges, ketchup

18€

Wok de légumes

butternut rôti, céleri rave, panais, pousse d'épinards, grains de courges, tofu, huile de sésame

17€

Linguine à la crème de truffe

pousses d'épinards, œuf parfait, copeaux de parmesan

16,5€

Menu enfant 13€

Servi avec une grenadine

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

Desserts

Mousse au chocolat, fèves tonka	9€
Tiramisu au café, mascarpone	8,5€
Tarte au citron meringuée	9€
Ile flottante maison, amandes effilées, crème anglaise	8,5€
Brioche maison façon pain perdu, caramel au beurre salé, boule de glace vanille	10,5€
Tarte tatin, et sa crème fraîche	9€
Poire poché à l'anis, sauce chocolat et son sablé breton	9€
Café gourmand	9€
Coupe de glace 1 boule / 2 boules / 3 boules	3€ / 6€ / 8€

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	4,5	8,5	14,5	24
 Bourgogne Pinot Noir, Louis Girard 2020	6,5	12	23	35
Languedoc, Carignan Domaine Castan 2020	5	9	18	26
 Côtes de Bordeaux, Chateau Croix de Bern 2013	6	11	22	32
Morgon, G. Descombes 2020	6	10	20	30
Brouilly, Domaine de Voujon 2020	5,5	9	17	26
Saint Joseph, Cave Saint-Désirat 2020				60
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières 2021				35
Bourgogne Passetoutgrain, Domaine de Rochedin 2020	6,5	12	23	35
Vin du mois, demandez à votre serveur	6	10	20	30

Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
 Rosé bio, Domaine Roubine 2020	5	8,5	17	25
Gris Blanc, Gris d'Argens	6	9	18	27
Minuty, Rose et Or				50
Vin du mois, demandez à votre serveur	6	10	20	30

Blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
Pays d'Oc, Chardonnay Le Sudiste	4,5	8,5	14,5	24
Mâcon Azé, Domaine de Rochebin 2021	6,5	11	22	32
Touraine, Sauvignon Domaine des Champieux	5,5	9	18	27
Pouilly-Fumé, Domaine de Congy	8	14	24	40
Chablis	8	14	24	40
Vin du mois, demandez à votre serveur	8	10	20	30

Champagnes

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