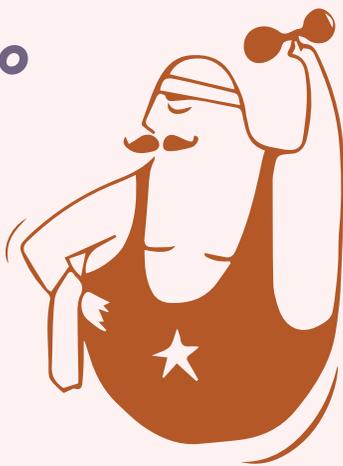


# Food

HIVER 2023



Mr CULBUTO

# Entrées

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

# Grignotages

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

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

# Burgers

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