SLICE DE PIZZA

SEULE 8€ · AVEC DEMI 10€ · AVEC PRESQUE PINTE 12€

REGINA
Base tomate, mozza FDL,
champignon de paris, jambon blanc rostello,

TARTUFATA
Base sauce truffe, mozza FDL, stracciatella
chair à saucisse, roquette

CARBONARA
Base crème, mozza FDL,
jaune d'oeuf confit râpé, guanciale,
oignon compoté au vin, copeaux pecorino

GORGONZOLA
Base crème, mozza FDL, gorgonzola,
poire rôtie, noisette, oignons rouges,
réduction vin rouge (chair à saucisse +2€)

SAUMON
Base crème, mozza FDL, saumon,
dés d'avocat, aneth, zeste citron jaune

BOEUF SMASHÉ
Base tomate, mozza FDL, salade
steak de boeuf smashé, oignons rouges,
tomates cerises confites, cheddar, sauce burger

SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES

Entrecôte maturée *300g*	28€
Poulet paillard churrasco *300g*	24€
Magret de canard *300g*	26€

SAUCES AU CHOIX

Vin rouge, miel, vinaigre de Xérès & romarin
Poivre noir, Armagnac & crème

GARNITURES

Tian de légumes d'automne · 5€
Salade mesclun · 4€
Pommes Pailles · 5€

TAPAS

CROQUETTES DE JAMBON X6 8€
Mayonnaise à l'ail confit et piment d'Espelette

CAMEMBERT RÔTI 12€
Miel, romarin & noisettes

CEVICHE DE DORADE 8€
Grenade, jus de citron vert, purée de butternut,
oignon rouge, coriandre, lait de coco

BURRATA *100g* 8€
Figues rôties au miel, roquette
chips de serrano, vinaigrette cidre vieux

DIPS FISH 12€
Sauce onctueuse aux herbes

PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGE 19€
Jambon blanc, serrano 24 mois gran reserva,
tomme aux fleurs, pâté de campagne maison

CFC (CARBURE FRIED CHICKEN) 9€
Mayonnaise à l'ail confit et piment d'Espelette

PLATS

COQUILLETTES JAMBON 19€
Coquillettes fraiches de la Nonna Lina, crème de
truffe, jambon blanc rôti, chips de
parmesan et copeaux

SALADE CARBURE 19€
Salade romaine, poulet pané aux graines, sauce
césar, oeuf parfait, croutons, copeaux
grana, tomate cerise confite

OPTION VÉGÉ *beignet de fleur de courgette*
OPTION POISSON *dips fish*

DESSERTS 8€

BRIOCHE PERDUE
Confiture de lait, crème, mascarpone vanille,
pécans caramélisées

TIRAMISU FAÇON CARBURE
Biscuit cuillère, expresso coulé au moment
siphon tiramisu

CHURROS X6
Sucre ou nutella ou chantilly

CARBURE LE SOIR

ENTRÉES
8€

OEUF PARFAIT crème de truffe, copeaux de parmesan, croûtons
CEVICHE DE DORADE grenade, jus de citron vert, purée de butternut, coriandre, lait de coco
BURRATA *100g* figues rôties au miel, roquette et chips de serrano, vinaigrette cidre vieux

SLICE DE PIZZA

16€ - 2 PARTS AU CHOIX

REGINA
Base tomate, mozza FDL,
champignon de paris, jambon blanc rostello,

TARTUFATA
Base sauce truffe, mozza FDL, stracciatella
chair à saucisse, roquette

CARBONARA
Base crème, mozza FDL,
jaune d'oeuf confit râpé, guanciale,
oignon compoté au vin, copeaux pecorino

GORGONZOLA
Base crème, mozza FDL, gorgonzola,
poire rôtie, noisette, oignons rouges,
réduction vin rouge (chair à saucisse +2€)

SAUMON
Base crème, mozza FDL, saumon,
dés d'avocat, aneth, zeste citron jaune

BOEUF SMASHÉ
Base tomate, mozza FDL, salade
steak de boeuf smashé, oignons rouges,
tomates cerises confites, cheddar, sauce burger

SÉLECTION DE VIANDES GRILLÉES

**servi avec une garniture et une sauce au choix*

Entrecôte maturée **28€**
Poulet paillard churrasco **24€**
Magret de canard **26€**

SAUCES

Vin rouge, miel,
vinaigre de Xérès & romarin · **2€**
Poivre noir, Armagnac & crème · **2€**

GARNITURES

Tian de légumes d'automne · **5€**
Salade mesclun · **4€**
Pommes Pailles · **5€**

PLATS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 22€
Risotto parmesan, purée et pickles de butternut

TARTARE DE MAGRET À LA FRANÇAISE 19€
Mayonnaise moutardée, jaune d'œuf confit,
noisettes, câpres frits - garnitures : frites, salade

COQUILLETTES JAMBON 19€
Coquillettes fraiches de la Nonna Lina,
crème de truffe, jambon blanc rôti,
chips de parmesan et copeaux

SALADE CARBURE 19€
Salade romaine, poulet pané aux graines, sauce
césar, oeuf parfait, croutons, copeaux
grana, tomate cerise confite

OPTION VÉGÉ *beignet de fleur de courgette*
OPTION POISSON *dips fish*

DESSERTS
8€

BRIOCHE PERDUE Confiture de lait,
crème mascarpone vanille,
pécans caramélisées

TIRAMISU FAÇON CARBURE Biscuit cuillère,
expresso coulé au moment et siphon tiramisu

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Fuelan, brioche
perdue, tiramisu, salade fruits rouges

FUELAN Coulant hyper coulant au chocolat,
glace vanille

SALADE DE FRUITS ROUGES Cassonade
et zestes de citron vert

CARBURE LE MIDI

ROUGES

	12cl · 75cl
SILLAGE Château Lancyre · *Pic Saint-Loup*	— · 25€
EN GOGUETTE Cuisine en Famille · *Côtes-du-Rhône*	— · 21€
DOMAINE DES VALS Cellier des Demoiselles · *Languedoc*	4€ · 19€
MORGON Domaine de la Bêche	— · 23€
LES GALETS La Bonnelière · *Chinon Rive Gauche*	5€ · 21€
LES LILIS *Coteaux Bourguignons*	— · 23€

BLANCS

DOMAINE PELLEHAUT L'Été Gascon · *Côtes de Gascogne*	4€ · 19€
CUVÉE PERRIN *Côtes-du-Rhône*	4€ · 19€
DOMAINE DES VALS Cellier des Demoiselles · *Languedoc*	4€ · 19€
TERROIR DES DINOSAURES Anne de Joyeuse · *Languedoc*	— · 21€
DOMAINE DE LA MONETTE Les Pertusots · *Bourgogne*	— · 21€
LES TERRASSES Régis Boucabeille · *Côtes du Roussillon*	— · 24€

CÔTÉ CAVE

APÉRITIFS

Ricard *3cl*	3€
Martini rubino *6cl*	7€
Martini ambrato *6cl*	7€
Suze *6cl*	6€
Campari *6cl*	6€

BIÈRES PRESSION *20cl · 40cl · pichet 1L

Estaminet Blonde Lager 5,2°	3,5·7·12€
Steenbrugge Blanche 5°	4·7·14€
Uiltje IPA 6,8°	5·9·16€

BIÈRES BOUTEILLES

Berlu « Taquin » blonde *BIO 33cl 5°*	7€
Berlu « Lunatique » ambrée *BIO 33cl 6°*	7€
Desperados 5,9°	6€

DIGESTIFS *5cl*

Get 27 · Bailey's · Amaretto	7€
Adiou pêche / citron / mandarine *15°*	6€

SPIRITUEUX *4cl*

Vodka Grey Goose	13€
Tequila Patrón Silver	12€
Tequila Patrón Añejo	13€
Mezcal Mahani	12€
Calvados Coquerel VS	8€
Armagnac Joy VSOP	9€
Armagnac Joy 15 ans	12€
Jack Daniel's	10€
Monkey Shoulder	9€
Slane Irish Whiskey	11€
Gin Mare	11€
Gin Bombay Bramble	11€
Gin Bombay Sapphire	10€
Cachaça Leblon	9€
Rhum Bacardi Carta Oro / Blanca	8€
Diplomático	10€

COCKTAILS CRÉATION

L'IMPULSION · 11€
Citron, cannelle-cardamome maison,
Calvados VS, Cynar, prosecco,
bitter noisette
« SPRITZ AUTOMNAL, FRUITÉ & BOISÉ »

LE FLUX · 13€
Citron, verveine maison, absinthe
gin Bombay Bramble & Sapphire,
tonic Kaskad
« GIN TO RAFRAÎCHISSANT & BOTANIQUE »

L'ÉTINCELLE · 13€
Citron, gingembre maison,
Bacardi Carta Oro, grenade,
amaretto, ginger beer, angostura
« TIKI GOURMAND & LÉGÈREMENT SPICY »

COCKTAILS CLASSIQUES

APÉROL / ZAZA SPRITZ · 9€
Liqueur, prosecco, eau pétillante

SAINT GERMAIN SPRITZ · 11€
Saint Germain, prosecco, eau pétillante

MOJITO · 11€
Citron vert, sucre de canne,
Bacardi Carta Oro, menthe, angostura

MARGARITA · 12€
Citron vert, tequila Patrón Silver, Cointreau

NEGRONI 12€
Gin Bombay Sapphire,
Martini Rubino, Campari

AVEC CARBURANT

SOFTS

Coca cola *33cl*	4€
Coca zéro *33cl*	4€
Ice tea pêche maison *33cl*	4€
Citronnade maison *33cl*	4€
Limonade Ogeu *33cl*	4€
Limonade framboise-myrtille Berlu *33cl*	5€
Corona cero *33cl sans alcool 0,0°*	5€
Cap d'Ona yuzu *33cl*	6€

**sans alcool & sans gluten*

JUS RAUCH *20cl*

Pomme
Orange
Tomate
Nectar de mangue
Nectar d'abricot

4€

SIROPS TEISSEIRE

Fraise · Grenadine · Menthe · Citron
Violette · Pêche · Orgeat

2.5€

CAFÉS

Espresso	2€
Double espresso	3€
Allongé	2€
Noisette	3€
Cappuccino	3€
Café latte / Ice latte	4€
Café frappé	5€
Chocolat chaud	5€
Mocha	5€

THÉS & INFUSIONS

Earl grey
Thé vert menthe
Thé rose litchi
Verveine
Rooibos aux épices

4€

+ Sirop vanille/caramel ou lait amande +0,5€

COCKTAILS SANS ALCOOL

8€

LE BOOST

Citron, orgeat Teisseire, grenade, ginger beer Kaskad

L'ONDE

Citron, verveine, limonade framboise-myrtille Berlu, eau pétillante

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sucre de canne, menthe, quartiers de citron, eau pétillante

SANS CARBURANT