



Jusqu'au bout de la nuit.

LE MENU



*Le café Buci est ouvert tous les jours
de 7h30 pour le petit déjeuner jusqu'à 5h du matin
pour un dernier verre ou un diner entre amis.
Cuisine française et cocktails soignés*

COCKTAILS APERITIFS

Aperol Spritz.....	14
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	
Saint Germain Spritz.....	16
<i>Saint germain, prosecco, eau gazeuse</i>	
French Spritz.....	14
<i>Lillet rosé, prosecco, tonic</i>	
Negroni.....	15
<i>Campari, vermouth rouge, Gin Beefeater</i>	
Last Word.....	17
<i>Chartreuse, Gin, Marasquin, citron vert</i>	

COCKTAILS SIGNATURES

Tombeur.....	15
<i>Rhum, liqueur de passion, liqueur de gingembre citron vert, jus d'orange, cordial kiwi vanille</i>	
Velour.....	15
<i>Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu et citron, cordial citronnelle</i>	
Basilic Smash.....	16
<i>Gin, basilic, citron vert</i>	
El Diablo.....	16
<i>Tequila, crème de cassis, jalapenos, ginger beer, citron vert, sel de piment</i>	
Espresso Martini.....	17
<i>Vodka, liqueur de café Kahlua, expresso, sucre</i>	
Pornstar Martini.....	17
<i>Vodka, sirop de vanille, passion, champagne</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

Dirty Martini, Boulevardier, Old Fashioned.....	15
<i>Sour, Mule, Sidecar, Caipi, Mojito</i>	

MOCKTAILS

Jolie coeur.....	12
<i>Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir</i>	
La Pépite.....	12
<i>Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine</i>	
Le Flambeur.....	12
<i>Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment</i>	

LES ALCOOLS

GIN

	4 cl
Beefeater Original Angleterre.....	12
Hendrick's Ecosse.....	15
Citadelle France.....	13
Monkey 47 Allemagne.....	16
Akayane Snow Japon.....	15

VODKA

Wyborowa Pologne.....	12
Grey Goose France.....	16

TEQUILA / MEZCAL

El Jimador.....	12
Patron Silver.....	16
Mezcal Del Maguey Vida.....	14
Calle 23.....	18
Clase Azul Reposado.....	50
Don Julio 1942.....	40

RHUM

Havana Club 3 ans Cuba.....	12
3 Rivières Martinique.....	14
Cachaca Janeiro Bresil.....	13
Havana Club Especial Cuba.....	13
Fair XO Belize.....	16
Plantation XO Barbade.....	16
Diplomatico Venezuela.....	16
Zacapa XO Guatemala.....	31
Accompagnement soft.....	+3



LES ALCOOLS & DIGESTIFS

DIGESTIFS

	4 cl
Cognac Martell VSOP.....	13
Cognac Martell XO.....	20
Armagnac Armin (servi à table).....	14
Chartreuse verte ou jaune.....	13
Calvados Coquerel VSOP.....	13
Calvados Coquerel XO.....	18
Vieille Prune de Souillac.....	16
Verveine verte du Velay.....	13
Amaretto / Limoncello.....	12
Menthe Pastille / Get 27 / Get 31.....	12
Eaux de Vie <i>Poire, Mirabelle ou Framboise</i>	12

WHISKY

	4 cl
Ballantine's finest <i>Ecosse</i>	12
Chivas 12 ans <i>Ecosse</i>	14
Nikka From The Barrel <i>Japon</i>	16
Suntary Toki <i>Japon</i>	20
Johnnie Walker Blue Label <i>Ecosse</i>	32
Jameson <i>Irlande</i>	13
Bulleit <i>USA</i>	12
Jack Daniel's <i>USA</i>	14
The Deacon <i>Ecosse</i>	16
Craigellachie 13 ans <i>Ecosse</i>	18



À L'APÉRO

Ricard, Pastis 51 3cl.....	7
Martini blanc ou rouge 5cl.....	7,2
Suze, campari, salers 5cl.....	7,5
Porto rouge ou blanc 5cl.....	7,5
Kir au vin blanc 15cl.....	8
Americano maison 10cl.....	11
Kir royal 12cl.....	17
Coupe de champagne 12cl.....	18

BIÈRES PRESSION

	25cl 50cl
Bière du Buci.....	7 . 11
1664 Blanche	8 . 13
Carlsberg Elephant.....	8 . 14
IPA Demory.....	8 . 14
Picon bière.....	8 . 14

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 35,5cl.....	10
Pelforth Brune 33cl.....	8
Cidre Brut Appie 33cl.....	8
1664 Sans Alcool 33cl.....	8

EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl	8,5
San Pellegrino 50cl.....	8,5

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier 33cl.....	7,5
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl.....	7,5
Orangina, Fuze Tea 25cl.....	7,5
Limonade artisanale.....	7,5
Vittel 25cl sup sirop 0,30.....	6
Jus de fruits artisanaux 25 cl.....	7,5
<i>Pomme, orange, tomate, abricot</i>	
Jus pressés.....	8,5
<i>Orange ou citron</i>	
Citronnade maison 25cl.....	7,5
Thé glacé menthe fraîche maison 25cl.....	8,5
Café glacé 20cl.....	8,5

VINS AU VERRE

BULLES		12cl			
	Prosecco San Martino.....	10			
	Champagne Piper Heidsieck.....	16			
	Champagne Ruinart Brut.....	19			
	<i>Servi à table</i>				
BLANCS		14cl 25 50 75			
	TOURAIN AOP.....	7	12	24	36
	<i>Sauvignon Domaine Penet</i>				
	PAYS D'OC IGP.....	8	14	28	41
	<i>Chardonnay La Huppe</i>				
	COTE DE GASCogne AOP.....	9	15	30	46
	<i>Elixir de Joÿ Moelleux</i>				
	PETIT CHABLIS AOP.....	10	18	36	51
	<i>Christophe Patrice</i>				
	POUILLY FUME AOP.....	11	20	40	60
	<i>Joseph Mellot</i>				
		14cl 25 50 75			
	BORDEAUX AOP.....	7	12	24	36
ROUGES	<i>James Deschartrons</i>				
	PINOT NOIR.....	8	14	28	41
	<i>La Bourgade Pays d'oc</i>				
	COTES DU RHÔNE AOP.....	8	14	28	41
	<i>Maison Chapoutier</i>				
	BROUILLY AOP.....	9	15	30	46
	<i>Château des Tours</i>				
	MONTAGNE SAINT EMILION AOP.....	10	18	36	51
	<i>Château Bel Air</i>				
	BOURGOGNE MERCUREY AOP.....	14	23	46	68
	<i>Pinot Noir Château Philippe le Hardi</i>				
		14cl 25 50 75			
	SABLE DE CAMARGUE IGP.....	9	15	30	46
ROSÉS	<i>Petit Chaumont</i>				
	COTE DE PROVENCE AOP.....	11	20	40	60
	<i>Minuty Prestige</i>				

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, déca.....	4,3
Café Americano.....	4,5
Café Noisette.....	4,5
Latte, café crème.....	7,5
Cappuccino.....	8
Chocolat Chaud.....	7,5
Double expresso.....	7,3
Lait chaud nature ou vanille.....	7
Chocolat ou café Viennois.....	8,5
Thé «Comptoir Richard».....	7,3
<i>Breakfast, Ceylan, Earl Grey, Rooibos</i>	
<i>Vert Sencha, Jasmin, Darjeeling</i>	
Supplément lait d'avoine (oat milk).....	+1
Grog au Rhum.....	12
Irish ou French Coffee.....	16
Vin Chaud.....	10

LES SHOTS

Alcool classique.....	6
Alcool premium.....	7
Création.....	6
Diplomatico.....	7
Chartreuse Verte.....	7
Patron Silver.....	7
Don Julio 1942.....	20
Clase Azul Reposado.....	30



DESSERTS

Assiette de fromages.....	14
Sélection du jour (3 fromages) <i>Small selection of French cheese</i>	
Crème brûlée à la vanille bourbon.....	11
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Mi-cuit au chocolat, glace vanille.....	12
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	
Gros Profiterole, glace vanille.....	13
<i>Big profiterole, vanilla ice cream</i>	
La fameuse tarte tatin aux pommes.....	12
<i>Tatin tart (apple pie)</i>	
Comme un Sundae caramel.....	13
Glace vanille/caramel, caramel beurre salé, Chantilly, éclats de noisette pralinée <i>Vanilla and caramel ice cream, salted caramel, whipped cream, hazelnut praline</i>	
Expresso martini	17
<i>Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso</i>	

CRÊPES

Crêpes au sucre.....	9
Nutella.....	11
Confiture Fraise ou Abricot.....	10

GLACES ARTISANALES

Deux parfums au choix.....	11
Vanille, Fraise, citron, chocolat, Caramel, Noisettes du Piémont <i>Vanilla, strawberry, lemon, chocolate, salted caramel, hazelnut</i>	
Supplément chantilly.....	3

Prix en euros, taxes et services inclus

LA CARTE DES VINS

75cl

BULLES

Prosecco San Martino.....	50
Piper Heidsieck.....	100
Ruinart Cuvée R.....	125
Ruinart Blanc de Blanc.....	220
Dom Perignon Vintage 2015.....	420

BLANCS

VIN DE FRANCE Pépin Nature.....	48
PESSAC LEOGNAN AOP <i>Tour Leognan</i>	55
RIESLING AOP <i>Domaine Trapet</i>	58
SANCERRE AOP <i>Alphonse Mellot</i>	84
GIVRY AOP <i>Michel Sarrazin</i>	71
PERNAND VERGELESSES AOP <i>Domaine Rollin</i>	86
CHASSAGNE MONTRACHET AOP <i>Vincent Girardin</i>	196

ROUGES

VIN DE FRANCE Pépin Nature.....	48
PAYS D'OC IGP <i>Les Creisses</i>	55
MORGON AOP <i>Marcel Lapierre</i>	69
BOURGUEIL AOP <i>Domaine de la Butte</i>	57
BOURGOGNE AOP <i>Millebuis Pinot Noir</i>	51
PIC SAINT LOUP AOP <i>Mas de l'Oncle</i>	51
SANTENAY AOP <i>Vincent Girardin</i>	81
HAUTE CÔTE DE NUITS AOP <i>Domaine Cornu</i>	65
ST EMILION GRAND CRU <i>Chateau Grand Corbin</i>	88
POMEROL AOP <i>Chateau Gazin</i>	196
SAINT JULIEN AOP <i>Fiefs de Lagrange</i>	88
SAINT JOSEPH AOP <i>Domaine Novis</i>	58
CROZE HERMITAGE AOP <i>David Raynaud</i>	60
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP.....	91
<i>Les demoiselles de la font du Loup</i>	

ORANGE

VIN DE FRANCE Pépin Nature.....	48
---------------------------------	----

75cl 150cl

ROSÉS

PROVENCE AOP <i>Minuty Rose et Or</i>	70	146
PROVENCE AOP <i>Sainte-Marguerite</i>	54	110

A PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuterie.....	21
<i>Charcuterie board, served with bread</i>	
Planche de fromages.....	21
<i>French cheese board, served with bread</i>	
Guacamole maison, chips de maïs.....	17
<i>Homemade guacamole with tortillas</i>	
Petites Sardines à l'huile d'olive.....	15
<i>La conserva by Braulio Alfageme</i>	
Camembert rôti miel et romarin.....	16
<i>Roasted camembert, honey and rosemary</i>	
Calamars frits sauce tartare.....	16
<i>Calamari fritters, tartar sauce</i>	
Pâté en croûte, pickles et moutarde.....	17

ENTRÉES / STARTERS

L'incontournable oeuf mayonnaise.....	10
<i>Organic boiled eggs with homemade mayonnaise</i>	
Gros escargots de Bourgogne x6 x12.....	17/30
<i>Classic french style snails</i>	
Traditionnel soupe a l'oignon gratinée.....	14
<i>Onion soup with gratined emmental</i>	
Truite gravlax maison.....	18
<i>Muffin et crème raifort</i>	
<i>Gravlax trout, horseradish cream and muffin</i>	
Foie gras de canard maison.....	28
<i>Homemade duck foie gras</i>	
Moules gratinées en persillade.....	17
<i>Gratinated mussels</i>	
Salade de haricots verts & tomates confites..	14
<i>Green bean salad & candied tomatoes</i>	

SALADES

Ceasar salade.....	23
<i>Romaine, poulet pané, oeuf, croutons, Parmesan</i>	
Ceasar salade truite Gravlax.....	24
Salade de chevre chaud.....	21
<i>Toasts de crotin de chèvre, figues séchées, noix, vinaigrette au miel</i>	
<i>Goat cheese toast, dried figs, honey, walnuts</i>	
Salade Burrata.....	23
<i>Tomates anciennes et confites, basilic, huile d'olive</i>	
<i>Heirloom and candied tomatoes, basil, olive oil</i>	
Salade niçoise au thon frais.....	24
<i>Thon mi-cuit, anchois, poivrons, olives</i>	
<i>Tuna steak, anchovy, peppers, olives</i>	

PLATS / MAINS

Poulet Fermier rôti, frites maison.....	23
<i>Roasted chicken, homemade french fries</i>	
Boeuf Bourguignon tradition.....	23
<i>The traditional bourguignon stew</i>	
Magret de canard au miel.....	29
<i>Purée de pommes de terre au beurre</i>	
<i>Duck breast with honey, mashed potatoes</i>	
Pavé de Rumsteck au poivre.....	28
<i>Frites maison</i>	
<i>Beef steak, pepper sauce, french fries</i>	
Tartare de boeuf au couteau.....	27
<i>Préparé minute, frites maison</i>	
<i>Beef tartare, homemade french fries</i>	
Ravioles de Royan gratinées au comté.....	21
<i>Royan ravioli gratin with Comté cheese</i>	
Tortiglioni à la salsa rosa & burrata	23
<i>Sauce tomate maison crémée et basilic</i>	
<i>Pasta with creamy homemade tomato sauce, burrata</i>	
Fish and Chips	21
<i>Sauce Tartare</i>	
Mi-cuit de thon à la plancha	27
<i>Sauce vierge, riz basmati</i>	
<i>Grilled tuna steak with sauce vierge, rice</i>	
Changement de garniture.....	+2

GARNITURES MAISON

Frites, purée de pommes de terre.....	8
<i>haricots verts, riz basmati, salade verte</i>	
<i>Fries, mashed potatoes, greens, rice, lettuce</i>	

SNACKS / BURGERS

Le vrai Croque Monsieur	19
<i>Frites maison et mesclun de salade</i>	
<i>Toasted sandwich with ham, french fries, salad</i>	
Croque Madame.....	21
<i>Frites maison, mesclun de salade</i>	
<i>Croque Monsieur with a fried egg on top, fries</i>	
Bacon Cheeseburger, frites maison.....	23
<i>Cantal, bacon, sauce maison et pickles</i>	
<i>Homemade sauce, bacon, cheese, pickles, fries</i>	
Fried chicken burger, frites maison	23
<i>Cantal, bacon, sauce maison et pickles</i>	
<i>Homemade sauce, bacon, cheese, pickles, fries</i>	
Le Double Cheeseburger.....	29

