

La Carte



A PARTAGER OU PAS

Charcuterie de boeuf BRUT | 17
en collab' avec Maison BAUD

Carpaccio de féra | 16
pêchée par Florent Capretti au lac d'Annecy

Waff' croustillante | 12
Truffe | Comté | Crème de lard fumé

Escargots en croquette
de chez Philippe Héritier
Les six | 10 - Les douze | 19

Houmous maison | 8

Saucisson de chez BAUD | 9

Diamant brut : Caviar Baeri | 39
Caviar (15g) | Croissant croustillant | Crème double

Foie Gras | 18
Foie gras de canard maison | confiture du moment



le vendredi soir et le week-end :

Carte à l'ardoise,
selon arrivage et inspiration

MENU ENFANT | 12

jusqu'à 12 ans

Viande ou Poisson
Garniture au choix

Et

1 boule de glace au choix

DESSERTS

Cookie pour 2 | 14
Chocolat noir | Praliné | Glace vanille

Mousse chocolat | 8
Praliné graines de courge

Gaspacho d'agrumes | 8
Citron | Pamplemousse | Orange | Concombre |
Huile d'olive

PLATS

Burger des Brutasses | 24
Pain brioché | Pulled Beef | Choux rouge | Cheddar
1 Garniture au choix
(Version végété possible)

Tartare de boeuf au couteau | 23
Mayonnaise | Capres | Cornichons | échalottes
1 garniture au choix
Version XXL (300g) | 32

Tataki de thon | 29
Marinade thaï | sésame | soja | coriandre

Noix d'entrecôte miso-gin | 37
Miso | Gin | Genièvre | 1 garniture au choix

Féra du Lac meunière | 29
selon arrivage | 1 garniture au choix

GARNITURES

Garniture supplémentaire | 5

Frites maison | Salade verte |
Légume(s) du moment | purée maison

SAUCES

Sauce supplémentaire | 3

Béarnaise | Chimichurri | Mayo maison

MENU DE LA SEMAINE

le midi du mardi au vendredi

entrée + plat + dessert | 28

entrée + plat OU plat + dessert | 25

FROMAGES

Assiette de Fromage | 11
Sélection de chez Pierre Gay

Faisselle | 6
Sucre ou Confiture ou crème

DESSERTS ALCOOLISES

Sapinette | 7
sorbet citron | sapinette maison

Madeleine² | 7
Glace madeleine | cocktail madeleine