

La Carte



A PARTAGER OU PAS

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

Féra fumée | 16

pêchée par Florent Capretti au lac d'Annecy

Waff' truffe et Comté | 12
Crème de lard fumé

Escargots en croquette
de chez Philippe Héritier

Les six | 10 - Les douze | 19

Huîtres Fines de Claire
Marennes d'Oléron

Les six | 12 - Les douze | 24

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 DE LA SEMAINE

le midi du mardi au vendredi

entrée + plat + dessert | 28

entrée + plat OU plat + dessert | 25

DESSERTS

Riz au lait | 8
Vanille | caramel | noisettes

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 | échalotes
1 garniture au choix
Version XXL (300g) | 32

Tataki de thon | 28
Marinade thaï | sésame | soja | coriandre

Bavette Angus échalote | 28
1 garniture au choix

Mousseline de cabillaud | 27
Bisque de carapaces | Riz

GARNITURES

Garniture supplémentaire | 5

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

MENU ENFANT | 12

jusqu'à 12 ans

Viande ou Poisson
Garniture au choix

Et

1 boule de glace au choix

FROMAGES

Assiette de Fromage | 11
Sélection de chez Pierre Gay

Faisselle | 6
Sucre ou Confiture ou crème

DESSERTS ALCOOLISES

Passion rhum | 7
sorbet passion | rhum arrangé exotique

Madeleine² | 7
Glace madeleine | cocktail madeleine

Nos Recommandations

Produits frais, cuisine maison – Prix nets en euros et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande à votre serveur
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération