

# La Carte



## A PARTAGER OU PAS

Charcuterie de boeuf BRUT | 18  
En collab' avec Maison BAUD

 Waff' chorizo et parmesan | 12  
sauce romesco | arande | basilic

Escargots en croquette  
de chez Philippe Héritier

Les six | 10 - Les douze | 19

Carpaccio de féra du Lac | 16  
pêché par Florent CAPRETTI

Tomates Burrata | 14  
tomates de saison | burrata | pesto

## MENU DE LA SEMAINE

le midi du mardi au vendredi

entrée + plat + dessert | 28

entrée + plat OU plat + dessert | 25

## MENU ENFANT | 12

jusqu'à 12 ans

Viande ou Poisson  
garniture au choix

Et

1 boule de glace au choix

## DESSERTS

Dessert des Brutasses | 8  
selon inspiration

 Mousse chocolat | 8  
praliné noix de pécan

Cookie pour 2 | 14  
chocolat | praliné cacahuètes

Assiette de Fromage | 11  
sélection de chez Pierre Gay

Faisselle | 6  
sucre ou confiture ou crème

## PLATS

Burger des Brutasses | 24  
pain brioché | pulled pork | cheddar | coleslaw  
cornichon | sauce BBQ | 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 | pomme |  
cacahuètes | 1 garniture au choix

Tartare de saumon | 24  
avocat | tomates | citron  
1 garniture au choix

Salade César | 18  
romaine | parmesan | poulet | croutons |  
sauce césar aux anchois

Vitello Tonato | 24  
noix de veau rôtie | mayonnaise au thon | capres  
1 garniture au choix

Pièce du Boucher | 28  
selon arrivage

## GARNITURES

garniture supplémentaire | 5

Frites maison | Salade verte | Légumes

## DESSERTS ALCOOLISES

 Citron Limoncello | 7  
sorbet citron | limoncello

Peppermint | 7  
glace menthe chocolat | Get 27

 LA GROLLE SAVOYARDE  
Café | Agrumes | Génépi

Finissez le repas dans la plus  
pure tradition alpine

2 becs | 10

4 becs | 18

6 becs | 25

 Nos Recommandations