

*brut*

Brut Café

Café - Boulangerie

# *CARTE BOISSONS & SNACKS*

Café / espresso	4.20
Cappuccino / Renversé	5.50
Latte Macchiato / Flat White	5.90
Chocolat chaud	5.00
Chai latte	5.00
Moka (espresso & chocolat chaud)	5.90
Infusion	4.00
Menthe, Verveine	
Thés	4.00
Chai, Noir Earl Grey, Vert Jasmin	
Tisane	4.00
La Chaleureuse (gingembre, cannelle, orange), La Lumineuse (pomme, hibiscus, orange)	
Gingembre chaud	5.00
Version lait d'avoine	(+0.50 ct)
Version « Iced »	(+0.50 ct)

## BOISSONS CHAUDES

		<b>3 DL</b>	<b>5 DL</b>
	Eau gazeuse	3.00	4.00
	Jus de pommes	4.50	6.00
	Brut de gingembre	4.50	6.00
	Limonade maison fermentée à la verveine		
	Thé froid maison	3.90	5.20
	Sirop	3.50	5.00
	Sureau, Barbapapa, Herbes des Alpes		
		<b>33 CL</b>	
	Coca-Cola / Zéro	4.50	
	Limonade citron	4.50	
	GingerBeer	5.50	
	Kamaté	5.50	
		<b>2 CL</b>	
	Kinaï Tonic Water	6.50	

	<b>BIÈRES</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
	Blonde - Zepp (4,7%)	4.00	7.50
	Blanche - Moonshine (5%)	4.50	8.50
	IPA - Embuscade (6,7%)	4.50	8.50
	Guinness (4,2%)	4.50	8.50
		<b>33 CL</b>	
	IPA - Diversion (0%)	6.00	
	<b>APÉRO</b>		
	Aperol Spritz	9.00	
	Hugo	9.00	
	Gin & Tonic	15.00	
	Pastis 4cl	7.00	
	<b>DIGESTIF</b>	<b>2 CL</b>	
	Poire à Botzi	7.00	
	Grappa	7.00	

	<b>ROUGE</b>	<b>1 DL</b>	<b>BT</b>
	<p><b>Mélodine (Gamaret, Gamay) 2023</b> La Côte AOC, Bio Domaine Henri Cruchon, VD</p> <p><b>La Gérine (assemblage) 2023</b> Ventoux AOP, Bio Domaine La Ferme Saint Martin, France</p> <p><b>Pinot Noir Sélection 2022</b> Vully AOC, Bio Domaine du Petit Château, Famille Simonet, FR</p> <p><b>BLANC</b></p>	<p>6.50</p> <p>6.50</p> <p></p>	<p>42.00</p> <p>42.00</p> <p>59.00</p>
	<p><b>Chasselas La Colombe 2023</b> La Côte AOC, Domaine La Colombe, Laura &amp; Raymond Paccot, VD</p> <p><b>Trinqu'âmes 2022</b> Touraine AOP, Bio Domaine La Grange Tiphaine, France</p> <p><b>ROSÉ</b></p>	<p>6.00</p> <p>6.00</p>	<p>38.00</p> <p>38.00</p>
	<p><b>Cuvée Rocca 2021</b> Porto-Vecchio AOP, Bio Domaine de Granajolo, France</p> <p><b>BULLES</b></p>	<p>6.50</p>	<p>44.00</p>
	<p><b>Prosecco Extra Dry 2023</b> Treviso DOC, Bio Fratelli Collavo, Settolo, Glerat, Italie</p> <p><b>* VIN DU MOMENT (SE RENSEIGNER)</b></p>	<p>6.50</p>	<p>44.00</p>

**SNACKS**

Croque-Monsieur (Jambon à l'os du Mouret, Vacherin de Plasselb, Pain N°1)	11.00
Focaccia Granny (Sauce tomate, mozzarella, herbes et parmesan)	8.50
Soupe du moment (Servi avec pain et croûtons)	10.00
Petite salade d'accompagnement	6.00
Breakfast Sandwich (Lard du Mouret, oeuf d'Ependes, fromage de la région, épinards, mayo-moutarde)	12.00
Proposition du moment (Se renseigner)	

**APÉROS**

Tomme en Brut (Tomme fondue, huile ail-persil, noix, le tout dans un pain)	13.00
Zaatar, huile d'olive & pain	6.00
Planchette apéro (Tomme des apprentis de la laiterie de Marsens & saucisson artisanal de Giffers, servi avec du pain)	17.00

**SUCRÉ**

Brownie	6.00
Cookie	3.60

**SNACKS & APÉROS**