

The logo 'brut' is written in a white, lowercase, handwritten-style font. The background is a solid dark blue. There are three large, semi-circular or circular shapes with a rough, textured, light blue-grey surface, resembling stone or concrete, positioned around the central text. One is on the left, one on the right, and one at the bottom.

brut

Brut Café

Café - Boulangerie

CARTE BOISSONS & SNACKS

	Café / Espresso Cappucino / Renversé Latte Macchiato / Flat White Chocolat chaud Chai Latte Moka (espresso & chocolat chaud) Matcha Latte Infusion Menthe, Verveine Thés Chai, Noir Earl Grey, Vert Jasmin Tisane La Chaleureuse (gingembre, cannelle, orange), La Lumineuse (pomme, hibiscus, orange) Gingembre chaud	4.20 5.50 5.90 5.00 5.00 5.90 6.00 4.00 4.00 4.00 5.00	
	Version lait d'avoine Version « Iced » Sirop vanille ou caramel	(+0.50 ct) (+0.50 ct) (+0.30 ct)	

		3 DL	5 DL	
	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			
		33 CL		
	Coca-Cola / Zéro	4.50		
	Limonade citron	4.50		
	GingerBeer	5.50		
	Kamaté	5.50		
		2 CL		
	Kinaï Tonic Water	5.00		

	BIÈRES	25 CL	50 CL	
	Blonde - Zepp (4,7%) Blanche - Moonshine (5%) IPA - Embuscade (6,7%) 33 CL	4.00 4.50 4.50 	7.50 8.50 8.50 	
	IPA - Diversion (0%) APÉROS	6.00 		
	Aperol Spritz Campari Spritz Hugo Gin & Tonic Pastis 4cl Mocktail du moment DIGESTIFS	9.00 9.50 9.00 15.00 7.00 8.00 2 CL		
	Poire à Botzi Grappa	7.00 7.00		

BIÈRES ET SPIRITUEUX

	ROUGE	1 DL	BT	
	Mélodine (Gamaret, Gamay) 2023 La Côte AOC, Bio Domaine Henri Cruchon, VD La Gérine (assemblage) 2023 Ventoux AOP, Bio Domaine La Ferme Saint Martin, France Pinot Noir Sélection 2022 Vully AOC, Bio Domaine du Petit Château, Famille Simonet, FR BLANC	6.50 6.50 59.00	42.00 42.00 59.00	
	Chasselas La Colombe 2023 La Côte AOC, Domaine La Colombe, Laura & Raymond Paccot, VD Trinqu'âmes Sauvignon Blanc 2024 Touraine AOP, Bio Domaine La Grange Tiphaine, France ROSÉ	6.00 6.00	38.00 38.00	
	Cuvée Rocca 2021 Porto-Vecchio AOP, Bio Domaine de Granajolo, France BULLES	6.50	44.00	
	Prosecco Extra Dry 2023 Treviso DOC, Bio Fratelli Collavo, Settolo, Glerat, Italie * VIN DU MOMENT (SE RENSEIGNER)	6.50	44.00	

	SNACKS		
	Croque-Monsieur (Jambon à l'os du Mouret, vacherin de Plasselb, pain N°1) Croque Végétarien (Chèvre, betteraves marinées, pousses d'épinard, miel, noix, moutarde) Focaccia Granny (Sauce tomate, mozzarella, herbes et parmesan) Soupe du moment (Servi avec pain et croûtons) Petite salade d'accompagnement Breakfast Sandwich (Lard du Mouret, oeuf d'Ependes, fromage de la région, épinards, mayo-moutarde) Proposition du moment (Se renseigner) APÉROS	11.00 11.00 8.50 10.00 6.00 12.00	
	Zaatar, huile d'olive & pain Planchette apéro (Tomme des apprentis de la laiterie de Marsens & saucisson artisanal de Giffers, servi avec du pain) SUCRÉ	6.00 17.00	
	Brownie Cookie Cheesecake	6.00 3.60 7.00	

SNACKS & APÉROS