



BRUT

Formule du midi

Proposé du lundi au vendredi de 12h à 14h
-Détail du menu sur ardoise-

Entrée+Plat/Plat+Dessert

19€

Entrée+Plat+Dessert

22€

Plat Unique

16€

Café Gourmand + 3€ en supplément

Nous vous accueillons du lundi au samedi de 10H À 15H !

À EMPORTER CHAQUE JOUR
Rôtisserie/Épicerie/Cave de 10h à 15h

RESTAURANT
de 12h à 14h

BAR À VINS/BAR À MANGER ou JUSTE pour un verre
le vendredi soir de 18h à 22h

Chez **BRUT**, tout est maison et nous travaillons avec des produits locaux et de saison.
Pour toutes allergies, n'hésitez pas à nous informer.

les prix s'entendent toutes taxes comprises
code wifi NeMo SSID5: restaurantbrutwifi



BRUT

MENU

POUR L'APÉRO à partager ... ou pas !

- La petite planche de charcuterie ou mixte (charcuterie et fromage)	14€
- La grande planche de charcuterie ou mixte	22€
- La planche de 4 poissons fumés maison	18€
- Camembert rôti au miel et au thym 240 gr	19€
- Saucisson entier	7€
- Involtini jambon de Vendée, chèvre bio des Caprices d'Anglos	1€ /p

ENTRÉE

- Terrine de viandes ou de poissons maison	8€
- Saumon fumé maison (label rouge)	14€
- Foie gras au porto blanc maison	16€
- Entrée du moment à consulter sur l'ardoise	8€
- Camembert rôti au miel et au thym 240 gr (idéal pour 2 personnes)	19€

SALADE

- La Caprice d'Anglos Chèvre bio sur toast/miel/romarin/salade verte	17€
- La César Poulet rôti / parmesan / tomates confites / crème d'anchois / croûtons à l'ail/ salade verte	17€

FOU DE FROMAGE

- Camembert rôti au miel et au thym 240 gr , avec frites et salade	23€
--	-----

POISSON

-Saumon Gravlax maison, servi avec des frites maison	20€
--	-----

Menu enfant 11€

Un plat (Viande ou poisson)+ Un dessert - jusqu'à 12 ans

Chez **BRUT** , tout est maison et nous travaillons avec des produits locaux et de saison.
Pour toutes allergies, n'hésitez pas à nous informer.

les prix s'entendent toutes taxes comprises






BRUT

MENU


VOLAILLE locale

- 1/4 de poulet fermier famille Delavaud à Cugand (Vendée)	16€
- 1/2 poulet fermier famille Delavaud	26€
- Magret de canard grillé fermier d'Alain François (Loire Atlantique) 170gr	18€

COCHON VPF

- Andouillette grillée à la ficelle de l'Argoat (Ile et Vilaine)	19€
- Jarret rôti (Indre et Loire) environ 250gr avec os	17€
- Poitrine Rôtie  de la Ferme des Coquelicots , Rocheservière(Vendée)160gr	17€
- Travers de Porc  Ferme des Coquelicots 200gr environ	18€
- Côtes de Cochon de la ferme des Coquelicots  180gr environ	19€
- Saucisse fumée de la ferme des Coquelicots  140gr environ	17€

BŒUF VBF

- Bavette échalote environ 160gr	18€
- Pavé de rumsteck environ 170gr	20€
- Tartare de Bœuf recette spéciale du Chef coupé au couteau 160gr	19€
- Côte de Bœuf  environ 1kg pour 2 personnes à commander 48h à l'avance!	60€

Accompagnement au choix : légumes de saison ou frites

Une sauce au choix: Échalote/Roquefort/Poivre/Tartare

Supplément sauce: 2€ - Portion de frites seule : 6€

DESSERT

- Sélection de fromages locaux au gré des saisons trois fromages	9€
- Dessert du moment (à consulter sur l'ardoise)	7€
- Tiramisu du moment et au gré des saisons	8€
- Verrine Lemon addict	8€
- Tarte tatin (10 min d'attente)	7€
- Coulant au chocolat	9€
- Cookie Crazy	8€
- Pot de glace (parfum au choix) Philippe FAUR maitre artisan,100ml	5,50€
- Café gourmand	9€
- Digeo Gourmand (hors Folie Nantaise)	15€

les prix s'entendent toutes taxes comprises