

BRUUT®

BOIRE · MANGER · PARTAGER

REVENIR À L'ESSENTIEL. PRENDRE LE TEMPS. REDÉCOUVRIR LE GOÛT. ÊTRE ENSEMBLE.

Par conviction, nous travaillons en circuit-court, via un réseau de fermes sélectionnées.

Nous vous proposons des produits de la ferme à votre assiette, cuisinés sur place par notre brigade. Certains ingrédients peuvent être modifiés ou manquants en fonction des caprices de dame nature. Nous partageons avec nos fournisseurs une relation authentique et une vision durable de l'agriculture. L'alimentation est à la source de notre santé et de notre vie sociale, nous faisons tout pour en prendre soin. BRUUT allie gourmandise et bien-être en cuisinant des produits bruts non transformés; BRUUT, un attachement au fait maison et au respect des saisons; BRUUT, le bon sens à table.

LES PLANCHES *pour partager un moment convivial*



Conseillés avec
la bière Lagunitas IPA

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€
de chez Olivier Brosset*

PLANCHE DE FROMAGES 15€ 🌱
par La cure des Papilles
à Charnay Les Macon

Conseillés avec
un verre de Braulty

PANIER GRIGNOTAGE 15€
Fleurs de courgette, falafel BIO,
crevettes Panko, sauce Bruut d'hiver

ASSORTIMENT DE TAPAS 20€
Charcuterie*, fromage,
saumon gravelax, burrata

LE MONT-D'OR DU JURA 15€
fondu au four à braises et ses croûtons 🌱



*Idée repas
sur le pouce pour 2
Formule 30€:
Un Mont d'Or
& une planche
de charcuterie*

LES ASSIETTES *à picorer tout seul ou à grignoter ensemble*

FALAFEL DE POIS CHICHE BIO 5€
4 pièces, origine France. Sauce Bruut d'hiver 🌱

BURRATA ENTIÈRE 8€
Roquette, pesto 🌱

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS 6€
et sa salade. De chez Olivier Brosset*



CROQUE-MONSIEUR 10€
Jambon Truffé*, Cantal, salade

ŒUFS DURS BIO 4€
en salade, sauce Bruut d'hiver 🌱

GRAVELAX DE SAUMON 8€
4 tranches, Écosse

Conseillé avec
la bière Edelweiss



SALADE CAESAR
Small 7€ / Big 15€

POKE BOWL D'HIVER
Small 7€ / Big 15€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 🌱
Small 6€ / Big 13€



L'EAU CHEZ BRUUT

BRUUT A CHOISI L'EAU 1804, EAU PURE ET NEUTRE,
MICRO-FILTRÉE ET GAZÉIFIÉE ICI À LA DEMANDE.

*Pour une démarche responsable,
sans transport, sans verre perdu.*

Facturée 1€ par table pour une consommation
à volonté d'eau plate et gazeuse.

*Notre charcutier Olivier Brosset travaille sa charcuterie de manière naturelle sans nitrites...

LES ASSIETTES À COMPOSER

SERVIES AVEC UN « À CÔTÉ » AU CHOIX

LES VIANDES FRANÇAISES

servies avec un jus de viande

RUMSTEACK 200 gr **15 €**

POIRE DE BŒUF Charolaise 250 gr **16 €**

BAVETTE 200 gr **14 €** *Conseillée avec un verre de Gigondas*

CÔTE DE BŒUF 1.2 kg **68 €**
maturée 40 jours - Race à viande

À partager

LA RÔTISSOIRE

servie avec un jus de viande

POULET CHAROLAIS RÔTI

au four à braises $\frac{1}{4}$ **12 €** / $\frac{1}{2}$ **17 €**



Conseillés avec un verre de St Joseph

TRAVERS DE BŒUF **28 €**

BLACK ANGUS de OUF ! 500 gr
Confit / braisé

Seul ou à partager

LES POISSONS



PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE **16 €**

SAINT-JACQUES FRAÎCHES **20 €**

Atlantique, 5 noix

POULPE EN TENTACULES GRILLÉ **20 €**

GAMBAS **18 €**
7 pièces en persillade

Conseillé avec un verre de Mâcon village

FISH & CHIPS **14 €**

LES « À CÔTÉS »

LÉGUME DU JOUR de la ferme

Frites nature

Frites CANCOILLOTTE

POLENTA CRÉMEUSE parmesan

SALADE MAISON

POMMES DE TERRE grenaille

En accompagnement supplémentaire ou à prendre seul + 2.50€ par portion



LES ASSIETTES COMPLÈTES

LES COCOTTES

Conseillée avec un verre de Côte du Rhône

ANDOUILLETTE SA À LA BRAISE **14 €**

sauce moutarde à l'ancienne,
servie avec pommes de terre grenaille

LA COCOTTE MAISON DE LA SEMAINE **18 €**

épaule de porcelet /ou poitrine de cochon
ou cuisse de canard /ou souris d'agneau,
servie avec pommes de terre grenaille

Demandez-la !



LE CRU

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE

servi avec des frites
ou un « À côté » au choix

Normal 16 € / Big 19 €

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

Bruut /ou Caesar /ou poêlé A/R
servi avec des frites

ou un « À côté » au choix

Normal 16 € / Big 19 €

Conseillé avec une bière Lagunitas

LES BURGERS DIY

LE BURGER DE BŒUF

servi avec des frites

Normal 14 € / Big 17 €

LE BURGER DE POULET

servi avec des frites

Normal 14 € / Big 17 €

LE BURGER VÉGÉTARIEN

servi avec des frites

Normal 14 € / Big 17 €



On vous ramène tout et vous composez votre burger !

LES DOUCEURS MAISON

CARACHOC 5€

Mousse au chocolat, sablé breton, caramel au beurre salé

POMME BRUUT BIO 5€

Crumble, caramel au beurre salé, glace vanille

COULANT AU CHOCOLAT 7€

Glace vanille

CRUMBLE 6€

de fruits de saison

PROFITEROLES BRUUT 8€

Choux craquelin, glace vanille, chocolat chaud

CAFÉ DOUCEUR 7€

CRÈME BRÛLÉE MAISON 6€

FROMAGE BLANC DE BRESSE 4€

coulis de fruits rouges / ou crème de Bresse /ou version salée / ou granola

ASSIETTE DE FROMAGES 6€

élaborée par La cure des Papilles à Charnay Les Macon

LES GLACES ARTISANALES

LES FORMATS

Coupe 1 boule 2.50€

Coupe 2 boules 4€

Coupe 3 boules 5.50€

La boule supplémentaire +1€

*Laissez libre cours
à vos envies !*

LES PARFUMS

Nuty

Chocolat

Vanille

Caramel AOP

Yaourt

Marron morceaux

Café

Croquantine

Orange sanguine de Sicile

Sorbet fraise

Sorbet mangue

LES GOURMANDISES +1€

Crème fouettée maison

Coulis de fruits rouges

Crumble maison

Café

Chocolat Chaud

Oréo

Liqueurs +3€



LES COUPES COMPOSÉES

DAME BLANCHE: 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée 5.50€

COUPE GOURMANDE: Glace marron, glace croquantine, glace caramel, chocolat chaud, crème fouettée 6.50€

LA FRUITÉE: Sorbet fraise, sorbet mangue, sorbet orange sanguine, coulis de fruits rouges, crème fouettée 6.50€

LES MENUS

MENU BRUUT 14.90€

Servi avec frites et salade

1 Plat

¼ de poulet Charolais

Fish & chips

Faux-filet origine France

Plat du jour midi du lundi au vendredi

+ 1 Dessert

Coupe 2 boules

Pomme Bio Rôtie

Fromage Blanc de Bresse

MENU GOURMAND 19.90€

Servi avec frites et salade

1 Entrée

Œuf Dur BIO

Falafel de pois chiche BIO

Salade de chèvre chaud small

+ 1 Plat

Fish & Chips

Faux-filet Origine France

Salade Caesar Big

+ 1 Dessert

Dame Blanche

Carachoc

Fromage Blanc de Bresse

MENU PLAISIR 28.90€

Servi avec un « À côté » au choix

1 Entrée

Poke Bowl d'hiver Small

Gravelax de saumon

Pâté en croûte Foie Gras

+ 1 Plat

Poire de Bœuf Charolaise 250 gr

Saint-Jacques fraîches

Gambas en persillade

+ 1 Dessert de votre choix

à la carte

LE PETIT BRUUT 8.90€

1 Plat

Cheese burger Kid

Croque-Monsieur maison

Poulet croustillant

Fish & Chips

+ 1 Boisson

Jus artisanaux

Soda

Sirop

+ 1 Dessert

Coupe 2 boules

½ Pomme Rôtie BIO

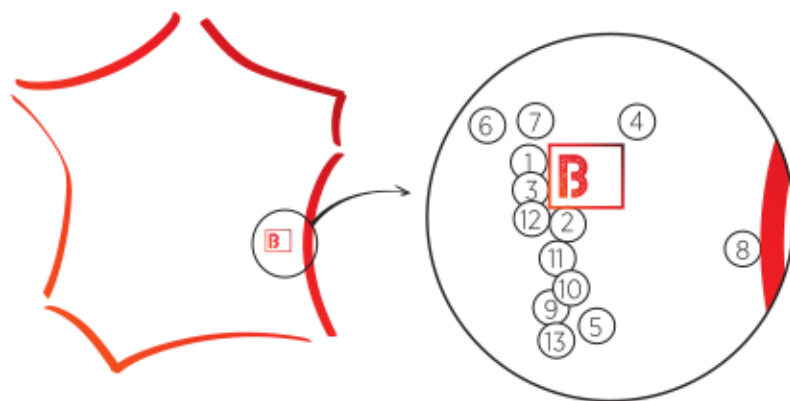
Mini Carachoc

Yaourt à Boire de la Laiterie Coq d'or



LES PRODUCTEURS **B**

- | | | | |
|--------|---|---------|---|
| à 4km | 1. LES JARDINS DE COCAGNE LÉGUMES BIO
636 Chemin de l'Aérodrome,
71000 Macôn | à 10km | 7. FROMAGERIE ARTISANALE CHEVENET
100 Rue du Bourg,
71870 Hurigny |
| à 300m | 2. BOULANGERIE BERNOLLIN
210 Boulevard Henri Dunant,
71000 Macôn | à 120km | 8. MAÎTRE ARTISAN GLACIER GLACE DES ALPES
191 Avenue des Marais,
74350 Allonzier-La-Caille |
| à 3km | 3. BOUCHERIE ARTISANALE LA BRESSANNE
Mary Voiret
71850 Charnay-Lès-Mâcon | à 70km | 9. BOULANGERIE DE SAINT-JUST
1 Place de l'Abbé Larue,
69005 Lyon |
| à 30km | 4. LAIT ENTIER, CRÈME DE BRESSE, BEURRE DE BRESSE, FAISSELLE LAITERIE LE COQ D'OR
700 Route de Jayat,
01340 Foissiat | à 70km | 10. HARI-CO
Les Jardins d'Entreprises - 213 Rue de Gerland,
69007 Lyon |
| à 80km | 5. LA POISSONNERIE MARGAIN MARÉE
<i>depuis 5 générations</i>
21 Rue Aristide Briand,
69800 Saint-Priest | à 35km | 11. CHICHE
12 Rue du Bois Baron,
69220 Belleville |
| à 20km | 6. PRIMEURS - REMY FORTUNE SARL
Le Bourg, 65 Route de Tramayes,
71960 Pierreclos | à 2km | 12. FROMAGERIE LA CURE DES PAPILLES
77 Grande rue de la Coupée,
71850 Charnay-lès-MACON |
| | | à 70km | 13. AGRIZ - PRIMEURS
207 Chemin du Grand Revoyet,
69230 Saint Genis Laval |



BRUUT®

BRUUT® - 70 Rue Michel Debré, 71000 Mâcon - 03 85 20 50 65

Prix nets, service compris. Les cartes bancaires, Tickets restaurants et Chèques Vacances sont acceptés. Les paiements par chèques, American Express, billets de 500€, Eurochèques, Travellers et monnaies étrangères ne sont pas acceptés. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans le restaurant. Menu imprimé en octobre 2019.