À LA CARTE + MENU

BIENVENUE CHEZ BRUT
CUISINE À 1000°C

UN RESTAURANT OÙ LA FLAMME DEVIENT UN ART, ET LA BRAISE UNE SIGNATURE.

LE CHEF VOUS PROPOSE UNE CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS ET DU MARCHÉ : CHAQUE PRODUIT EST RESPECTÉ, CHAQUE CUISSON EST PRÉCISE, CHAQUE ASSIETTE RACONTE UNE HISTOIRE DE SIMPLICITÉ BRUTE ET DE TECHNIQUE MAÎTRISÉE.

ICI, PAS DE SUPERFLU : LA NATURE PARLE, LE FEU TRANSFORME, ET LE GOÛT S'EXPRIME.
SA BRIGADE ET LUI ONT À CŒUR DE VOUS OFFRIR UNE CUISINE SAVOUREUSE À BASE DE PRODUITS FRAIS, SAVAMMENT SÉLECTIONNÉS.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON : NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE DE VOS ALLERGIES, INTOLÉRANCES ET RÉGIMES ALIMENTAIRES DÈS LA RÉSERVATION DE VOTRE TABLE.

BON APPÉTIT !

LE MIDI : *12H00 - 14H00*
LE SOIR : *19H15 - 22H00*

N°17 RUE DES FRÈRES BONIE
33.000 — *BORDEAUX*

CONTACT@BRUT RESTAURANT.COM
SITE INTERNET : WWW. BRUTRESTAURANT.COM
05.56.81.74.59 @BRUT.BORDEAUX

BRUT
CUISINE À 1000°C

MENU *DU MARCHÉ*

(SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 14H00)

SEMAINE DU 4 AU 7 NOVEMBRE

PLAT SEUL.....16,00 €

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT ..... 20,50 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT .....25,00 €

LES *ENTRÉES*

VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN */ CRÈME AU SEL FUMÉ / AMANDES TORRÉFIÉES*

OEUF MOLLET ET CRÈME DE CÈPES */ CHÂTAIGNE FUMÉE +1€*

ARANCINI AU BUTTERNUT ET LARD FUMÉ */ CRÈME DE BUTTERNUT FUMÉE / GOUDA FUMÉ*

LES *PLATS*

EFFILOCHÉ DE COCHON DE 10H AUX ÉPICES */ TAJINES DE LÉGUMES / FRUITS SECS FUMÉS*

FILET DE MULET BLANC À LA FLAMME */ GUACAMOLE DE KIWI / PIMENTS PADRONS AU BARBECUE / CRÈME COCO CITRONNÉE AU CURRY + 2€*

COURGETTES RONDE FARCIE AUX PLEUROTES FUMÉE */ BLÉ / OIGNONS CONFITS / MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE*

LES *DESSERTS*

1 FROMAGE AU CHOIX */ À LA CARTE / MARMELADE ABRICOT ET ROMARIN*

BRIOCHE PERDUE AU LAIT D'AMANDE */ CRÈME PRALINÉ CACAHUÈTE / GIANDUJA*

RIZ AU LAIT VANILLE COCO */ CARAMEL BEURRE SALÉ / SEL FUMÉ*

ENTRÉES / *TAPAS*

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET ORANGE BRÛLÉE
BAIE DE VERVEINE, CRÈME AU SEL FUMÉ, CAJOU AU BARBECUE

8,00 €

ARANCINI AUX CÈPES (5PCES)
GOUDA FUMÉ, CRÈME AU SEL FUMÉ

10,00 €

ENCORNET AU BARBECUE
PURÉE OIGNONS DOUX DES CÉVENNES ET ANCHOIS, MAYONNAISE À LA CHISTORRA, CRUMBLE PARMESAN ET RAISINS SECS

13,00 €

WAGYU SÉCHÉ À LA FLAMME
POIREAUX AU BARBECUE ET VINAIGRETTE POMELOS

13,00 €

ÉPAULE D'AGNEAU DE 12H AUX ÉPICES

FIGUES FUMÉES, ABRICOTS SECS, KETCHUP DE FIGUE, RIZ SOUFFLÉ

13,00 €

PLANCHE DE JAMBON DUROC 36 MOIS D'AFFINAGE

(MAISON OLIVERAS)

12,00 €

LES *PLATS*

(TOUS NOS POISSONS ET VIANDES SONT GRILLÉS AU BARBECUE JAPONAIS)

PORCELET GRILLÉ AU BARBECUE
REINES-CLAUDES ROTIES / NAVET FONDANT AU SATAY
SAUCE VIN ROUGE

24,00 €

MI - CUIT D'ESPADON
BEURRE NANTAIS AU PASTIS / COURGETTES JAUNE AU BARBECUE / CONDIMENT GREEN GODDESS/ TOMBÉE D'ÉPINARDS

24,00 €

LENTILLE À LA BASQUAISE
CAJOUX AU BARBECUE / CHIPS D'AUBERGINES / OSSAU IRATY FUMÉ / PICKLES AU BINCHOTAN

22,00 €

PIÈCE DE VIANDE DU MOMENT

29,00 €

POUR LES PLUS JEUNES (JUSQU'À 12ANS) :
AFIN D'ÉVEILLER LES PAPILLES GUSTATIVES DE VOTRE ENFANT, LE CHEF VOUS PROPOSE UNE PORTION RÉDUITE DE N'IMPORTE QUEL PLAT À LA CARTE.
- 12,00 € PRIX INITIAL

LES *FROMAGES*

TOMME DE SAVOIE
SELLES-SUR-CHER *(CHÈVRE FERMIER)*
LAÏOUS (BREBIS) / ABONDANCE *ARTISANAL & FERMIER*

AU CHOIX À L'ASSIETTE :
2 FROMAGES : 9,00 € / *3 FROMAGES :* 13,00 € / *4 FROMAGES :* 17,00 €

LES *DESSERTS*

FINGER CHOCOLAT ET SEL FUMÉ
CHOUCHOUX CACAHUÈTES, CARAMEL BEURRE FUMÉ, GANACHE CHOCOLAT NOIR
9,00 €

MILLE FEUILLE À LA FIGUE
CRÈME DIPLOMATE VANILLE CURRY, GLACE MACADAMIA
9,00 €

RIZ AU LAIT
INFUSÉ À LA VANILLE GRILLÉE ET COCO, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SEL FUMÉ
8,00 €