

## LES COCKTAILS



### LE BRUME 11€

Vodka Greygoose Poire, Liqueur St Germain, Curacao bleu, eau gazeuse, Prosecco



**GIN TONIC 9€**  
Gin Bombay Sapphire,  
Schweppes Tonic

**CUBAN MULE 10€**  
Rhum Bacardi 4ans,  
jus de citron vert,  
Ginger Ale, cassonade



**RASPBERRY COLLINS 10€**  
Gin Bombay Sapphire,  
Liqueur Chambord,  
jus de citron, jus de framboise

**MOJITO 9€**  
Rhum Carta Blanca,  
jus de citron vert,  
cassonade, menthe fraîche,  
eau gazeuse



**MARGARITA 9€**  
Téquila Patron, Cointreau,  
jus de citron

**CAÏPIRINHA 9€**  
Cachaca Leblon,  
citron vert, cassonade



**CHERRY MULE 10€**  
Vodka, jus de citron vert,  
sirop de cerise, Ginger Ale

**AMÉRICANO 9€**  
Martini Dry, Martini Bitter,  
Martini Rosso



**MANILLE 10€**  
Téquila, liqueur vanille,  
jus de mangue,  
jus d'ananas

**SPRITZ 8,50€**  
Martini Fiero, Prosecco,  
eau gazeuse



**LILLET SPRITZ 8,50€**  
Lillet rosé,  
sirop de pamplemousse,  
Prosecco, eau gazeuse

**LILLET GERMAIN 8,50€**  
Lillet blanc,  
Liqueur St Germain,  
Prosecco, eau gazeuse



## LES COCKTAILS SANS ALCOOL



**APPLE PILAR 6€**  
Jus de pomme,  
jus de citron vert,  
menthe fraîche,  
Ginger Ale



**COCKTAILS  
DE FRUITS 6€**  
Jus de framboise,  
jus d'ananas, jus  
d'orange



**ALOE MANGO 6€**  
Jus d'aloé vera,  
jus d'ananas,  
jus de mangue,  
sirop de vanille

**CHEZ BRUME**  
SPÉCIALITÉS DE LA MER

## LES ENTREES

---

### LE GASPACHO 8€

Gaspacho de melon basilic, crème de balsamique blanc et pignon de pins grillés

### LA BURRATINA 9€

Burratina, pesto et carpaccio de tomates anciennes

### LE SAUMON 11€

Maki aux deux saumons, fromage frais, purée pomme/gingembre et glace à l'huile d'olive

### LE CRABE 15€

Pressé de Crabe, Saint-Jacques marinée, vinaigrette à l'orange

## LES PLATS

---

### LE CABILLAUD 15€

Dos de cabillaud, poêlée de légumes, coulis de poivron rouge au piment d'Espelette, ananas rôti et croûtons de pain

### LE BAR 17€

Filet de Bar snacké, houmous, huile vierge aux pignons de pin, fèves, tomate cerise, suprême de citron, oignon rouge et herbes fraîches

### LE THON 20€

Tataki de thon, mousseline de maïs, sauce Chinichurri

### LES SAINT-JACQUES 20€

Noix de Saint-Jacques rôti au lard, mousseline de pommes de terre, poêlée de légumes, sauce au Porto et à la sauge

## LES DESSERTS

---

### LE BRILLAT SAVARIN 7€

Confiture de myrtille, vinaigrette miel et balsamique, mâche

### L'AGRUME 7€

Crème brûlée au fromage blanc et citron vert,

### LA CHOCOLAT 7€

Mi-cuit au chocolat, glace à la noisette

### LA POMME 7€

Tarte tatin, glace vanille

### LE TIRAMISU DE CHEZ BRUME 7€

Tiramisu fraise et spéculos

# LA CARTE DES VINS

## Les Champagnes

Marin & Fils		Coupe 12cl	75cl
Billecart-Salmon Brut Réserve		11€	53€
Billecart-Salmon Rosé Réserve			75€
			89€

## Les Vins Blancs

IGP Viognier Les Grains de Marrenon 2018	verre	50cl	75cl
IGP Chenin Colombard Domaine Ventenac 2018	4,50€	18€	24€
	4,90€	19€	26€

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie La Baronne du Cléray 2018			26€
AOP Cheverny Blanc Vin Naturelle Domaine Montcy La Porte Dorée 2018			31€
AOP Pouilly Fumé Les Chaumes Bardins 2018	6€	25€	33€
AOC Savennières Château de Varennes 2016			39€
AOC Coteaux de l'Aubance L'Orangerie 2016	5€	20€	27€

AOP Graves Blanc Château Plégat La Gravière 2017			33€
AOP Pessac Léognan Blanc Château Lagrave Martillac 2018			50€

AOP Macon Chaintré Domaine Pascal Berthier Les Champs 2018			35€
AOP Petit Chablis Domaine de Perdycourt 2018	6,50€	25€	36€
AOP Bourgogne Les Sétilles Olivier Leflaive « Vin Princier » 2017	7,80€	33€	45€
AOP Pouilly Loché Domaine Giroux Au Bûcher 2016			49€
AOP Pernand Vergelesses Olivier Leflaive 2017			65€
AOP Chassagne Montrachet 1er Cru Les Chaumées Maison Clavelier 2014			110€

AOC Côtes du Rhône Blanc Roulepière Pierre Amadiou 2018			31€
AOP Saint-Joseph Blanc Pierre Gaillard 2018	7,90€	35€	48€
AOC Châteauneuf du Pape Blanc La Paillousse Pierre Amadiou 2018			55€
AOP Condrieu Pierre Gaillard L'Octroi 2017			75€

## Les Vins Rosés

AOP Côtes du Roussillon Gris Gris Les Joncquères d'Oriola 2018	4,50€	18€	25€
AOP Côtes de Provence Château Gassier 2018	5,50€	24€	30€
AOP Côtes de Provence M de Minuty 2018			35€

## Les Vins Rouges

AOC Saumur Champigny Clin d'Oeil Robert & Marcel 2017	4,50€	18€	26€
AOP Sancerre Rouge Les Chaumes Bardin 2017	6€	25€	34€

AOP Côtes du Rhône Les Héritiers 2016			25€
AOC Saint-Joseph Pierre Gaillard 2018	7,60€	32€	44€
AOC Châteauneuf du Pape Rouge La Paillousse Pierre Amadiou 2016			55€
AOP Côte Rotie Pierre Gaillard 2016			80€

AOP Alsace Pinot Noir Bio Domaine Meyer 2018			32€
--	--	--	-----

AOP Haut Médoc Château Croix de Cabaleyran 2015	6€	25€	34€
AOP Margaux Confidences du Château Prieuré-Lichine 2015			60€
AOP Pauillac Château Grand Puy Ducasse 2014			90€
AOP Côtes de Bourg Roc des Cambes Mitjaviles 2013			130€

IGP Pays d'Oc Les Creisses Phillipe Chesnelong 2017			44€
---	--	--	-----

AOC Bourgogne Pinot Noir Bouchard Père & Fils 2016			35€
AOP Mercurey Maison Albert Bichot En Pierre Milley 2016	7,70€	32€	46€
AOP Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots Olivier Leflaive 2014			68€
AOP Pommard 1er Cru Les Epenots Olivier Leflaive 2015			110€

## SANS ALCOOL

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl	3,80€
Fanta Orange 33cl, Schweppes Tonic 25cl, Agrum' 25cl	3,80€
Fuze Tea 25cl	3,60€
Jus de fruits 20cl	3,60€
Limonade, Diabolo 20cl	3,30€
Perrier	3,50€

## EAUX

	50 cl	1L
Vittel, San Pellegrino	3,80€	5,30€

## BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	1,90€
Café allongé	2,10€
Petit crème	2,30€
Grand café	3,80€
Grand crème, Cappuccino, Café viennois	4,00€
Thé, Infusion	4,00€
Irish Coffe	8,00€
Expresso Martini	8,50€

## DIGESTIFS

Diplomatico Reserva Exclusiva 5cl	8,50€
Kraken Black Spiced Rum 5cl	8,50€
Rhum Agricole Saint James Vieux 5cl	9,00€
Rhum Santa Teresa 1796 5cl	9,50€
Cognac Otard VSOP 5cl	8,00€
Armagnac Clé des Ducs VSOP 5cl	8,00€
Calvados Père Magloire VSOP 5cl	8,00€
Eau de Vie de Poire Williams 5cl	8,00€
Get 27, Get 31, Bailey's 5cl	7,00€

## WHISKIES

Jack Daniel's Gentleman Jack 5cl	8,00€
Irish Whisky Bushmills Black Bush 5cl	8,00€
Aultmore 12ans 5cl	9,00€
Aberfeldy 12ans 5cl	9,00€
Eddu Silver 5cl	9,00€
Talisker Port Ruighe 5cl	9,50€
Nikka From The Barrel 5cl	9,50€