

## Cafés

Espresso, café	3.80
Double espresso	4.90
Espresso macchiato*	4.20
Cappuccino*	4.50
Renversé*	4.50
Latte macchiato*	4.90
Café froid	3.80
Iced Cappuccino*	5.-
Moka*	5.50
Espresso + chocolat chaud	

\*Lait remplaçable par lait d'amande +50ct

Notre café est torréfié à Fribourg par Pouponne et Loulette, notre lait provient de la Laiterie de Marsens et toutes nos boissons sont préparées à la main (!) avec passion par Nous

## Boissons chaudes

Le chocolat chaud (ou froid) de Marta*	4.20	
Le chocolat onctueux et gourmand de Marta	4.60	
Babyccino	1.50	
Mousse de lait et poudre de cacao		
Thé noir earl grey	40 cl	3.80
Thé vert jasmin	40 cl	3.80
Tisane gingembre-cannelle-orange	40 cl	3.80
Infusion de menthe	40 cl	3.80
Chai	40 cl	4.20
Chai latte*	40 cl	4.50
Vin chaud		6.-

Prix en CHF incl. 7.7% TVA.

## Jus & Minérales

Goba Cola	33 cl	4.50
Goba Cola Zero	33 cl	4.50
Goba Citron	33 cl	4.50
Gent's Tonic water	20 cl	4.80
Limonade Opalin Framboises-lime	33 cl	5.-
Limonade Opalin Fleurs de sureau	33 cl	5.-
Limonade Opalin Gingembre-lime	33 cl	5.-
Thé froid maison	30 cl	3.70
	50 cl	5.-
El Tony Mate	33 cl	5.-
Jus de pommes bio	30 cl	4.50
	50 cl	6.-
Sirop du Sirupier de Berne	30 cl	3.70
Petites fleurs, Citronnelle, Herbes des Alpes, Rhubarbe	50 cl	5.-
Sirop de Monique	30 cl	3.70
Barbe à Papa, Basilic et poivre	50 cl	5.-
Jus Opaline Poires	25 cl	5.50
Jus Opaline Poires coings	25 cl	5.50
Jus Opaline Poires verveine	25 cl	5.50
Jus Opaline Pommes framboises	25 cl	5.50
Jus Opaline Nectar d'abricots	25 cl	5.50
Eau plate ou gazeuse	30 cl	3.-
	75 cl	6.-

## L'Entracte

Rouleau à la cannelle	3.50
Mini Cuchaule bio	2.50
Croissant au beurre	2.-
Pain au chocolat	2.80
La Pépité	2.-
Part de tarte de l'Ecureuil	5.-
Petit paquet de caramels maison	5.-

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable  
me paraît être la gourmandise. »  
Guy De Maupassant

## Manger à toute heure

### Les Spécialités de Brut

créées et produites par Brut, avec du pain au Levain

La savoureuse soupe	9.-
Le pot de tartinade	5.-
Les 5 saveurs de chez Brut	20.-
Pesto, Baba ganoush, Labneh libanais, Tapenade aux olives et Houmous	
Croque-monsieur façon Brut	7.-
Paninis viande ou végétarien	9.-

### Les grignotteries

La planche (viande & fromage)	15.-
Houmous maison	5.-
Huile d'olive-Zaatar maison	4.-
Les Momos (6 pièces)	12.-
Raviolis népalais farcis (viande, végétarien ou vegan à choix)	

## Vins Blancs

Féchy 2017, La Côte AOC	10 cl	5.-
Domaine la Colombe, Chasselas	75 cl	34.-
Timorasso 2017, Colli tortonesi DOC	10 cl	6.50
La Vecchia Posta-bio	75 cl	48.-
Pinot gris 2018, Chablais AOC	10 cl	8.-
Famille Cochard-Gaillard, St-Triphon	75 cl	53.-
Sauvignon blanc	10 cl	8.-
Henri Cruchon - biodynamie	75 cl	54.-

## Vins Rouges

Barbera Umberta 2017	10 cl	5.50
Fabrizio Iuli, Viticoltori Monferrato	75 cl	35.-
Pinot Noir Sélection 2017, Vully AOC	10 cl	7.-
Petit Château, Simonet-bio	75 cl	46.-
Saint Chinian 2017, Les Terres Blanches	10 cl	7.50
Languedoc-bio	75 cl	49.-
Mourvèdre, Syrah, Grenache		
Merlot 2017, Ticino IGT	10 cl	8.-
Cantina Settemaggio	75 cl	53.-

En cas d'allergies, n'hésitez pas (et c'est même mieux pour tout le monde)  
de demander au personnel !

« Wine not ! »

## Rosé

<b>Côtes de Provence AOP 2018</b>	10 cl	6.-
Fontainebleau-bio, Grenache, Cinsault, Syrah	75 cl	43.-

## Mousseux

<b>Prosecco Extra Dry, Treviso DOC</b>	10 cl	8.-
Settolo, Fratelli Collavo-bio, Glerat	75 cl	52.-

## Cocktails

<b>Cocktail Amicero</b> (à base de gingembre et prosecco)		10.-
<b>Cocktail Amicero sans alcool</b>		8.-
<b>El paleta cocktail</b> (glace Paleta Loca et prosecco)		12.-
<b>Cocktail Basilic</b> (à base de basilic et prosecco)		10.-
<b>Gin + Gent's tonic water</b>		15.-
<b>Blanc Limé - Gespritzer Weisswein Süss</b>		7.-

## Alcools

<b>Cidre Gastlosen</b> (vol. 4,8)	33 cl	5.-
<b>Pastis Larusée</b> (vol. 45)	4 cl	8.-
<b>Falernum</b> (vol. 16,5) Absinthe aromatisée	4 cl	8.-
<b>Gin Artisan</b> (vol. 40)	4 cl	11.-
<b>Souboziane</b> apéritif à base de Gentiane (vol. 15)	4 cl	7.-
<b>Poire à Botzi</b> (vol. 38,5)	2 cl	8.-
<b>Rocket Coffee</b> (vol. 25)	4 cl	7.-
<b>Liqueur de Cascara</b> (vol. 20)	4 cl	7.-
<b>Whisky du Sântis</b> (vol. 40)	4 cl	12.-

## Bières Pression

<b>Zepp'</b> (4,7%)	25 cl	4.-
Blonde, La Nébuleuse	50 cl	7.50

<b>La Fraîcheur</b> (5%)	25 cl	4.50
Blanche, Les Trois Dames	50 cl	8.50

<b>L'Embuscade</b> (6,7%)	25 cl	4.50
La Nébuleuse (IPA)	50 cl	8.50

<b>Bière du moment</b>	25 cl	5.-
	50 cl	9.50

## Bières en Bouteilles

<b>La Patriote</b> (5%)	33 cl	5.50
Blonde, Freiburger Biermanufaktur		

<b>Sonnenwendig</b> (sans alcool)	33 cl	5.-
Blonde, Appenzeller		

« L'alcool ne résout pas les problèmes, ceci dit l'eau et le lait non plus. »  
Auteur inconnu