

Cafés

Espresso, café	3.90
Double espresso	5.–
Espresso macchiato*	4.50
Cappuccino*	5.–
Renversé*	5.–
Latte macchiato*	5.50
Flat white*	5.50
Moka*	5.50
Espresso + chocolat chaud	
Café froid	4.40
Iced Cappuccino*	5.50
Iced Latte Macchiato*	6.–

Toutes les boissons sont déclinables en version décaféinée

Boissons chaudes

Le chocolat chaud de Marta*	5.–
Le chocolat gourmand de Marta*	5.50
Le chocolat froid de Marta*	5.50
Le chocolat chaud pour les tout petits*	3.–
Babyccino*	2.–
Mousse de lait et poudre de cacao	
Thés	4.–
Noir Earl grey ; Vert jasmin	
Infusions	4.–
Gingembre-cannelle-orange ; Menthe ; Verveine	
Chai	4.20
Chai latte*	5.–

*Lait remplaçable par lait d'avoine +50ct

Prix en CHF incl. 7.7% TVA.

Jus & Minérales

Goba Cola / Zero	33 cl	4.50
Goba Citron	33 cl	4.50
Limonade Opalin Framboises-lime	33 cl	5.50
Limonade Opalin Gingembre-lime	33 cl	5.50
Limonade Kinai Mandarine	33 cl	5.50
Kinai Tonic water	20 cl	5.-
Vivi Maté	33 cl	5.50
Kombucha Moonlight	25 cl	6.50
Thé froid maison (Hibiscus, tilleul, cannelle, mélisse et menthe poivrée)	30 cl	3.90
	50 cl	5.20
Jus de pommes de Chésopelloz Déclinable en Schorle	30 cl	4.50
	50 cl	6.-
Sirop du Sirupier de Berne Citronnelle ; Herbes des Alpes ; Sureau ; Bourgeons de Sapin ; Rhubarbe	30 cl	3.90
	50 cl	5.20
Sirop de Monique Barbe à Papa ; Basilic et poivre	30 cl	3.90
	50 cl	5.20
Jus Opaline Paires William	25 cl	5.50
Jus Opaline Paires verveine	25 cl	5.50
Jus Opaline Pommes framboises	25 cl	5.50
Jus Opaline Nectar d'abricots	25 cl	5.50
Jus Opaline Tomate	25 cl	6.-
Eau plate ou gazeuse	30 cl	3.-

Les Gourmandises

Ne ratez rien et jetez un œil au présentoir près du bar!

De chez nos boulangers Brut :

Croissant au beurre	2.40
Pain au chocolat	3.10
Pépité à la cardamome	2.50
Rouleau à la cannelle	4.-
Petit pain aux fruits	2.80
Croissant au jambon et gruyère	4.50
Mercredi uniquement : Boule de Berlin	3.90
Mercredi et samedi : Rouleau spécial Cannelle, pommes, canneberges et amandes	4.-

De la boulangerie Saudan :

Mini Cuchaule BIO AOP	2.50
-----------------------	------

De la pâtisserie de l'Ecureuil :

Part de tarte aux fruits	5.50
Part de fondant au chocolat	6.-
Petit paquet de caramels de Stéphanie	3.-

Nos viandes sont de provenance suisse.

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

Grignoter et Manger à toute heure

Les 5 saveurs de chez Brut	20.–
Ou un seul pot de tartinade	5.–
Houmous ; Pesto vert ; Tapenade aux olives ; Tomates séchées, artichauts et amandes ; Poivrons grillés et ail rôtis)	
L'Huile d'olive-Zaatar maison	5.–
La planche d'apéro (viande & fromage)	15.–
Le fameux croque-monsieur façon Brut	7.–
Les Paninis viande ou végétarien de Brut	9.–
La savoureuse soupe de Brut (Froide ou chaude)	9.–
La part de quiche de l'écureuil avec une salade	9.–
La salade gourmande de Brut	12.–
La petite salade d'accompagnement	5.–
Les Momos (6 pièces)	12.–
Raviolis vapeur népalais farcis, mix ou à choix : boeuf, gruyère&épinard (végétarien) ou légumes&épices (vegan)	

La saison des glaces

Craquez pour un petit pot de glace artisanale au lait de chèvre de la ferme de la Carrida, à Matran. Où laissez-vous tenter par une glace à l'eau, de chez Paleta Local

Abricot / Fraise / Caramel / Chocolat / Moka	4.–
Kiwi / Abricot-Verveine / Hibiscus-Framboise / Ananas-Basilic	4.–

Vins Blancs

Chasselas 2020, Côte de l'Orbe AOC	10 cl	5.–
Domaine de l'Orme, Frédéric Gauthey, Arnex-sur-Orbe	70 cl	34.–
Patrimoine 2020, Bonvillars AOC	10 cl	7.–
Chardonnay & Pinot Gris Domaine de Gourmandaz, Didier Bougeois, Corcelles-près-Concise	75 cl	46.–
Pinot gris 2020, Chablais AOC	10 cl	8.50
Famille Cochard-Gaillard, St-Triphon	75 cl	58.–
Sauvignon blanc 2019, La Côte AOC	10 cl	8.50
Henri Cruchon - Echichens	75 cl	58.–

« Wine not ! »

Vins Rouges

Garanoir 2020	10 cl	5.50
Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer, Satigny	75 cl	37.–
Pinot Noir Sélection 2019, Vully AOC, BIO	10 cl	8.50
Domaine du Petit Château, Famille Simonet, Môtier	75 cl	58.–
Irti Colli, Merlot 2018, Ticino IGT	10 cl	9.–
Cantina Settemaggio, Famille Marcionetti, Monte Carasso	75 cl	60.–
Cuvée Scarlet 2019, BIO	10 cl	7.50
Mara, Garanoir, Gamaret Domaine des Coccinelles, Cave de la Béroche, St-Aubin-Sauges	75 cl	50.–

Rosé

Œil-de-Perdrix 2020, Neuchâtel AOC Caves de la Béroche, Pinot Noir	10 cl	6.50
	75 cl	44.–

Mousseux

Prosecco Extra Dry, Treviso DOC Settolo, Fratelli Collavo-bio, Glerat	10 cl	6.50
	75 cl	44.–
Clair Obscur, Mousseux doux, Bonvillars Cave des Viticulteurs de Bonvillars	10 cl	5.–
	75 cl	34.–

Cocktails

Cocktail Amicero (à base de gingembre et prosecco)	10.–
Cocktail Amicero sans alcool	8.–
Cocktail Basilic (à base de basilic et prosecco)	10.–
Cocktail Manzoni (à base de cassis et prosecco)	10.–
Gin + Kinai tonic water	15.–
Blanc Limé (Chasselas, limonade et glaçons)	7.–
Le Spritz du Point Commun (Abbacella et prosecco)	10.–

Alcools

Pastis Larusée (45%)	4 cl	8.–
Falernum Absinthe aromatisée (16,5%)	4 cl	8.–
Gin Mamie Geneviève (40%)	4 cl	11.–
Souboziane apéritif à base de Gentiane (16%)	4 cl	7.–
Poire à Botzi (43%)	2 cl	8.–
Whisky du Sântis (43%)	4 cl	12.–

Bières Pression

Zepp' (4,7%) Blonde, La Nébuleuse	25 cl	4.–
	50 cl	7.50
La Moonshine (5%) Blanche, La Nébuleuse	25 cl	4.50
	50 cl	8.50
L'Embuscade (6,7%) IPA, La Nébuleuse	25 cl	4.50
	50 cl	8.50
Bière du moment Freiburger Biermanufaktur	25 cl	5.–
	50 cl	9.50

Un pichet à se partager ? Mais volontiers!

Bières en Bouteilles

La Patriote (5%) Blonde, Freiburger Biermanufaktur	33 cl	5.50
Diversion (sans alcool) IPA, La Nébuleuse	33 cl	6.–
Cidre Gastlosen (4,8%) Boss Beer, Bossonens	33 cl	5.–

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