

MESSAGE DU CHEF

Madame, Monsieur,

Afin que vous puissiez profiter pleinement de votre repas, je souhaitais d'abord vous présenter les produits que nous travaillons.

Pourquoi ?

Parce qu'ils sont les véritables acteurs de vos assiettes.

Chaque ingrédient a été sélectionné avec soin pour garantir une fraîcheur optimale et une qualité constante.

Vous retrouverez des produits issus de circuits courts, comme le célèbre cochon de Jussy ou encore le bœuf Aubrac de la ferme Desbiolles à Meinier.

Mais ce n'est pas tout : la sérieole ikejime nous vient du Japon, tandis que la sole sauvage provient de l'Atlantique Nord-Est.

Une grande partie de nos légumes est récoltée dans les potagers de Gaïa, à Hermance, ce qui nous assure une vraie cohérence avec les saisons.

Merci d'avoir pris le temps de nous lire, de nous écouter et de nous questionner.

Si cuisiner est un acte politique, manger l'est tout autant.

En espérant avoir apporté un peu de lumière sur ces produits magnifiques, je vous souhaite un agréable moment à Table Brute.

Lucas Desbiolles

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Asperges : France

Canard : France

Oeufs : Suisse

Maquereau : France

Pain au levain (Maquereau) : Table Brute

Beurre salé (Maquereau): Table Brute

Moutarde (Maquereau) : Table Brute

Sérieole Ikejime : Japon

Onglet de bœuf : Suisse

Cochon GRTA : Jussy, Suisse

Sole Sauvage : Atlantique Nord Est

Ris de Veau : Suisse

Boeuf Aubrac GRTA: Meinier

Rhubarbe : France

Fraise : France

Poivre Sauvage**: Madagascar

Vanille** : Madagascar

Beurre (Kouign Amann) : Jersey, Angleterre

À propos de l'Ikejime :

L'ikejime (ou ikijime) est une technique ancestrale japonaise d'abattage du poisson à l'aide d'une pointe.

Cette méthode stoppe immédiatement la production d'acide lactique due au stress, évitant ainsi la rigidité cadavérique rapide et améliorant considérablement la conservation ainsi que la qualité gustative de la chair.

Les produits signalés par un * nous viennent de Tanala, un producteur et fournisseur pratiquant une agriculture malgache raisonnée.



ENTRÉES

ASPERGE TIÈDE 21.-

Asperge tiède hollandaise café, œuf 63°, viande séchée de canard poivre sauvage

CONCOMBRE ET LABNEH 20.-

Concombre et labneh menthe, pain pita, persil fermenté et pignons de pin

MAQUEREAU TOUT MAISON 22.-

Maquereau, pain au levain, beurre salé et moutarde

SÉRIOLE IKEJIMÉ 22.-

Sériole Ikejimé, huile de keffir, grenade, radis noir et citron

PLATS

ONGLET DE BŒUF 45.-

Onglet de bœuf, écrasé de pomme de terre aux olives et citron, haricots verts au beurre et sauce poivre

POITRINE DE COCHON 37.-

Poitrine de cochon de jussy, pressé de pomme de terre et fenouil, petit pois frais, sauce vierge

RIS DE VEAU 38.-

Ris de veau, fèves au beurre, portobello et jus de veau au citron noir

RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS 30.-

Raviole de chèvre frais, artichaut décliné, pois gourmands chimichuri à l'ail des ours

BONITE EN TATAKI 44.-

Bonite en tataki, jus d'arête au kombu, lentilles béluga et salade d'épinards



DIGESTIFS

Williamine 4cl	15.-
Abricotine 4cl	15.-
Framboisine 4cl	15.-
«Moitié-Moitié» 4cl	15.-
Chartreuse jaune 4cl	18.-
Armagnac XO 4cl	18.-
Cognac VSOP 4cl	18.-
Bailey's 4cl	13.-
Limoncello 4cl	12.-
Get 27 4cl	12.-
Amaretto 4cl	12.-
Grappa Barolo 4cl	20.-
Grappa Moscato 4cl	20.-

DESSERTS

RHUBARBE 16.-

Rhubarbe, chocolat blanc et premières fraises

PANNA COTTA 15.-

Panna Cotta, balsamique et basilic Thai

KOUIGN AMANN 16.-

Kouign Amann, Lait Ribot et pomme confite



CARTE DES VINS

Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde.
- Paul Claudel

TABLE
BRUTE

VINS AU VERRE

Le vin met la vie à l'échelle du rêve.
- Pierre GAU

BLANCS

SAUVIGNON BLANC 2023. 8.-
Domaine des Balisiers
(Vin de Pays Suisse)

LIONS DE SUDUIRAUT 2024 12.-
AOC Bordeaux blanc sec
contrôlée

CHÂTEAU D'ANGLÈS 2023 9.-
(AOC LA CLAPE)

MYRTUS BLANC 2022 10.-
IGP île de beauté

MÂCON-CHARDONNAY 2023 9.-
Domaine Guillot-Broux
(AOC Mâcon-Chardonnay en
serre)

BIANCU GENTILE 2023 10.-
Domaine Terra Vecchia
(IGP Île de Beauté)

ROSÉ

CUVÉE CLARENDON ROSÉ 2023 (FR) 8.-
Domaine Gavoty (AOC Côtes de Provence)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LA GRÂCE D'ALPHAËL 15.-
Champagne Philippe Glavier (AOC Champagne)

ROUGES

PINOT NOIR DES BALISIERS 8.-
Domaine des Balisiers
(Vin de Pays Suisse)

FLEURIE, ORIGINE 2022 8.-
Domaine Grégoire Hoppenot

SAUMUR CHAMPIGNY 2021 8.-
Petit Saint-Vincent
(AOP Saumur Champigny)

HUMAGNE ROUGE 2022 9.-
Cave des Amandiers
(AOC Valais)

LES FIEFS DE LAGRANGE 2019 12.-
Château Lagrange
(AOC Saint-Julien)



NOS FLACONS UNIQUES

Le vin est le breuvage le plus sain qui soit.
- Louis Pasteur



CHÂTEAUX MARGAUX 2006	3100.-
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2020	2300.-
CHÂTEAU LATOUR 2016	2900.-
VOSNE ROMANEE AUX MALCONSORT Domaine de Montille 2022	1100.-
CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU A.F GROS 2021	1400.-
CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE, FRÉDÉRIC MAGNIEN 2010	1100.-



VINS BLANCS

Le vin est le breuvage le plus sain qui soit. - Louis Pasteur

FÉCHY GRAND CRU LE BREZ 2024 (CH) Domaine La Colombe (AOC Féchy La Côte)	45.-
AAGNE RIESLING-SYLVANER 2021 (CH) (AOC Schaffhausen)	65.-
PETITE ARVINE PERRONNE 2024 (CH) Domaine La Rodeline (AOC Valais)	80.-
SANCERRE 2024 (FR) Daniel Crochet (AOC Sancerre)	60.-
CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY 2022 (FR) Domaine des Malandes (AOC Chablis 1er Cru)	70.-
MEURSAULT LES TILLETTS BLANC 2022. (FR) Domaine Patrick Javillier (AOC Meursault)	180.-
CONDRIEU LES TERROIRS 2023 (FR). Domaine Francois Merlin (AOC Condrieu)	100.-

VINS ROSÉ ET CHAMPAGNE

Le vin est de l'eau emplie de soleil.
- Galilée

CUVÉE CLARENDON ROSÉ 2023 (FR) Domaine Gavoty (AOC Côtes de Provence)	45.-
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LA GRÂCE D'ALPHAËL Champagne Philippe Glavier (AOC Champagne)	110.-

VINS ROUGES

Dieu n'avait fait que l'eau,
mais l'homme a fait le vin.
- Victor Hugo

GAMAY L'INTÉGRALE 2021 (CH) Domaine Les Hutins (AOC Dardagny)	110.-
AUXEY-DURESSSES 2022 (FR) Domaine Jeanson Parigot (AOC Auxey-Duresses)	80.-
MONTHÉLIE ROUGE «CUVÉE PAUL» 2019 (FR) Domaine Paul Garaudet (AOC Monthélie)	75.-
CROZES-HERMITAGE 2024 (FR) Domaine du Colombier (AOC Crozes-Hermitage)	60.-
CÔTE-RÔTIE 2023 (FR) Domaine François Merlin (AOC Côte-Rôtie)	120.-
MORGON LE COLOMBIER 2022 (FR) Vignoble Bulliat (AOP Morgon)	65.-
VALPOLICELLA CAMPORENZO 2021 (IT) Monte Dall'ora (DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore)	65.-
CHIANTI CLASSICO RUBIOLLO 2023 (IT) Gagliole (DOCG Chianti Classico)	100.-
RIMANI TOSCANA ROSSO 2021 (IT) Scopone (Indicazione Geografica Tipica)	90.-
LES CAILLOUTIS 2023 Domaine des Landions	110.-

