



EXTRA BRUT PROPOSE SON

Restaurant ÉPHÉMÈRE



Menu imaginé et élaboré par le chef
ANTOINE CUISSARD

7 rue de l'église, 28210 Nogent le Roi
www.extrabrut.store / cave.extrabrut@gmail.com

POURQUOI

UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ?

Nous avons souhaité créer un restaurant éphémère afin de vous faire découvrir le talentueux chef Antoine Cuissard, formé à l'institut Paul Bocuse et ayant déjà oeuvré dans de très beaux établissements en France et à l'étranger (Georges V, Veyrat, ...). Fort de ses diverses expériences, Antoine vous propose un voyage en 4 temps mettant à l'honneur le végétal et l'animal (poisson, volaille, etc.)

Cet événement est également l'occasion de mettre en valeur à travers un audacieux accord "Mets / Vins" nos vignerons et leurs vins vivants. L'authenticité et la palette aromatique de ces vins seront parfaitement se marier avec la cuisine d'Antoine.

Enfin, cette éthique respectueuse de la nature et des consommateurs, identité revendiquée d'Extra Brut, a dicté nos choix de fournisseurs bio pour l'achat de nos produits.

Toute l'équipe d'Extra Brut vous souhaite un merveilleux moment.



EXTRA BRUT PROPOSE SON

Restaurant éphémère

LE MENU

UN DÎNER EN 4 TEMPS / 65 €

ACCORD METS VINS / 40 € (4 VERRES)

MISE EN BOUCHE EN TROIS SAVEURS

IODÉE - SALÉE - FUMÉE

-

CEVICHE DE MAIGRE, LECHE DE TIGRE, VINAIGRETTE AUX ARGUMES ET GUACAMOLE

PIQUANT

-

GELERISOTO, FEVES ET ASPERHES BLANCHES

-

FILETS DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE, MASQUÉ DE FARCE FINE AUX

AROMATES, LÉGUMES DE SAISON

-

TARTELETTE RHUBARBE ET FRAISES, CRÈME LÉGÈRE ET GRANITÉ DE

PAMPLEMOUSSE

-

MIGNARDISES

Restaurant éphémère

LES ALLERGÈNES

MISE EN BOUCHE EN TROIS SAVEURS

CRUSTACÉS, LACTOSE, POISSONS, GLUTEN, OEUF, MOUTARDE

-

TEMPS 1

POISSON

-

TEMPS 2

CÉLERI, LACTOSE,

-

TEMPS 3

LACTOSE, OEUF

-

TEMPS 4

FRUITS À COQUE, OEUF, LACTOSE, GLUTEN

-

MIGNARDISES

GLUTEN, LACTOSE, OEUF

PAIN

GLUTEN

LES BOISSONS

AU VERRE

Bulles

Crémant du Jura 2022 / Domaine des Marnes Blanches / Jura	9 €
Champagne BD3C/ Bourgeois-Diaz/Champagne	15 €

Blanc

Muscadet "Armand et Louis" 2022 / Antoine Delaunay / Loire	6 €
IGP Var "Le vent dans les Voiles" 2023 / Valérie Courrèges / Provence	6 €
Jurançon 2019 / Domaine Castéra / Sud-Ouest	7 €
Embruns 2021 / Le quai à raisins / Languedoc	9 €
Beaujolais Blanc 2022 / Laura Lardy / Beaujolais	7 €
Sancerre "Tournebride" 2022 / Vincent Gaudry / Loire	12 €
Pouilly Fuissé "La Croix" 2020 / Robert Denogent / Bourgogne	15 €

Orange (Blanc de macération)

Montre moi la lune 2022 / Les 13 Lunes / Savoie	9 €
Pinot Grisant 2021/ Jeux de Vin / Alsace	7 €

Rouge

Cheverny "Domaine" 2022 / Hervé Villemade/ Loire	6 €
Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" 2021 / Domaine Richaud / Rhône	6 €
Reffet d'Âme 2021 / Terre de Roa / Loire-Auvergne	9 €
Arbois "La Cabane" 2022 / Domaine de la Touraize / Jura	12 €
Otium 2022 / Mataburro / Roussillon	9 €
Saint-Joseph 2021 / Domaine Aléofane/ Rhône	12 €
Marsannay "Longeroies" 2021 / Maison Romane / Bourgogne	15 €
Pomerol "Pom'n'Roll" 2020 / Château Gombaude-Guillet / Bordeaux	15 €

LES BOISSONS

SÉLECTION (BOUTEILLE DE 75 CL)

Bulles

Crémant du Jura 2022 / Domaine des Marnes Blanches / Jura	29 €
Champagne BD3C/ Bourgeois-Diaz/Champagne	50 €
Champagne "Eugène Rosé" / Cédric Moussé / Champagne	58 €
Champagne "Puzzle" / Ruppert Leroy / Champagne	67 €
Mousses sauvages "Chardonnay" / Maison Romane / Bourgogne	28 €
Prout Impérial / Matthieu Barret / Rhône	27 €

Blanc

Alsace "Je suis de marne" 2017_2019/ Kumpf & Meyer / Alsace	38 €
Cheverny 2022 / Hervé Villemade / Loire	23 €
Touraine "Piff Sauvignon" / La Piffaudière / Loire	21,5 €
Sancerre "Mélodie de Vieilles Vignes" 2022 / Vincent Gaudry / Loire	40 €
Éphata 2021 / Terre de l'Élu / Loire	57 €
Les pièces longues 2022/ Mas Del Périé / Sud-Ouest	29 €
Méridional 2023 / Le quai à raisins / Languedoc	26 €
Bourgogne Aligoté 2022 / La Chaume des Lies / Bourgogne	33,5€
Hautes Côtes de Nuits 2022 / Maison Romane / Bourgogne	51 €
Mâcon Villages 2022 / Les Vignes du Maynes / Bourgogne	42 €
Arbois "Chardonnay Les Voisines" 2022 / La Touraize/ Jura	34,5 €
Côtes du Rhône Villages "665 jours" 2022 / Clos des Mourres /Rhône	31,5 €

Orange (Blanc de macération)

Les Mains libres 2022 / Jean-Pierre Rietsch / Alsace	29 €
Chardonnay 2021 / Georges Descombes / Beaujolais	43 €
Bazooka 2021 / Marius Bielle /Bordeaux	29 €

LES BOISSONS

SÉLECTION (BOUTEILLE DE 75 CL)

Rouge

Morgon “Côte du Py” 2022 / Laura Lardy / Beaujolais	34 €
Hautes-Côtes de Nuits / Maison Romane / Bourgogne	51 €
Beaune “Clos des renardes” 2022 / Fanny Sabre / Bourgogne	62 €
Bourgogne Rouge/ AMI / Bourgogne	36,5 €
Maranges “Clos Roussots” 1er cru 2020 / Maison en Belles Lies / Bourgogne	47 €
Cheverny “Domaine” 2022 / Hervé Villemade/ Loire	23,5 €
Rex / 2018 / Le Temps des Copains / Loire	33 €
Sancerre “Vincentgétorix” 2021 / Vincent Gaudry/ Loire	41 €
Lalande de Pomerol “Brut(es) 2021 / Marius Bielle / Bordeaux	29 €
Haut-Médoc “Rosa” 2022 / Uchida / Bordeaux	75 €
Garmatcha 2021 / Le quai à raisins / Languedoc	36 €
Petit taureau 2022 / Jean-Philippe Padié/ Roussillon	27 €
Vacqueyras “Milord” 2022/ Clos des Mourres/ Rhône	34 €
Cairanne 2021 / Domaine Richaud / Rhône	28 €
3 coups 2020 / La ferme de l'Arbre / Rhône	30 €
Rive droite / Valérie Courrèges / Sud-Ouest	40,5 €

Nos autres vins à la bouteille

Prix cave + 8 €

Toutes les cuvées de la cave sont disponibles

LES BOISSONS

LES SOFTS

Les jus et nectars de fruit / Patrick Font

Pur jus de fruit / 25 cl 5,00 €

Au choix parmi Pomme-Coings, Pomme Bio et Tomate jaune

Nectars de fruits / 25 cl 5,00 €

Au choix parmi Abricot, Poire Williams, Fraise et Pêche Blanche

Les cocktails de fruit / La boissonnerie de Paris

Cougar Puritaine (Mangue, Citron vert / Verveine) / 25 cl 6,00 €

Dandy des Bas Fonds (Poire, Rhubarbe, Cannelle) / 25 cl 6,00 €

Hippie Rebelle (Ananas, Passion, Hibiscus) / 25 cl 6,00 €

Madame Yang (Framboise, Litchi, Baies Roses) / 25 cl 6,00 €

Les thés glacés / ÛMA 4,70 €

Thé noir - Gingembre - Cambava / 25 cl

Thé vert - Basilic - Citron vert / 25 cl

Les sodas et boissons gazeuses

Orangeade Bio / Ûma / 33 cl 5,20 €

Limonade Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €

Diabolo (limonade Bio Ûma et sirop Bio Bacanha) / 33 cl 5,00 €

Tonic Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €

Cola Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €

IPA Soda / Ûma / 33 cl 5,20 €

Sirop à l'eau (Vittel) / 25 cl 4,00 €

Sirops artisanaux Bio Bacanha (Grenadine, Cassis, Mojito)

LES BOISSONS

Eau minérale / Évian	4,50 €
Eau gazeuse / Badoit	4,50 €
Café	2,00 €
Café allongé	2,50 €
Thé	2,50 €

REMERCIEMENTS

Nous tenions à remercier en premier lieu le chef Antoine Cuissard pour son professionnalisme, sa disponibilité et sa gentillesse.

Cette première expérience de création d'un restaurant éphémère ne fut possible sans son implication et sa collaboration.

Nous souhaitons également remercier nos fournisseurs, vignerons, boulangers, maraichers, éleveur et poissonnier. Leur point commun est l'engagement vers une agriculture biologique, saine et responsable avec pour quête le respect du vivant et le goût.

Enfin, nous vous adressons, cher-e-s client-e-s, nos remerciements les plus sincères pour la confiance que vous nous accordez.

Nos fournisseurs :

Ferme d'Orvilliers (Broué) ; Les Potagers de l'Ascanne (Saint-Ouen-Marchefroy) ; Le Plateau Bio (Fonville) ; La Ferme des Ilots (Villiers-Le-Morhier) ; La Poissonnerie L'onde Marine (Luisant) ; La ferme Virginia Corn (Tremblay-les-Villages)