



Carte des plats



# SUMMUS

R E S T A U R A N T

SUMMUS vous propose un retour aux sources.

C'est à Sombernon, qu'on appelait SUMMUS BRIDENO (La Source de la Brenne) dans des temps reculés, que l'équipe de SUMMUS vous invite à partager une expérience gustative en cohérence avec son territoire et son histoire

Des produits frais, une carte qui évolue au grès des saisons, un cadre chaleureux et convivial qui nous l'espérons vous raviront les papilles et les coeurs

# Menu déjeuner

Laissez vous porter par les suggestions de la carte du momentf

Entré / Plat  
ou  
Plat / dessert

20€

Entré / Plat  
et  
Dessert

25€

*Servis tous les midis du lundi au vendredi*

# Menu soir et weekend

Laissez-vous transporter par l'inspiration de l'équipe

## *MENU INTRODUCTION* 36€

*Laissez vous tenter par une introduction de notre carte du moment sous la forme d'un menu entrée, plat, dessert*

## *MENU PÉRÉGRINATIONS* 49€

*Laissez-vous guider par notre équipe autour de quatre assiettes de notre carte du moment*

## *MENU DÉGUSTATION* 60€

*Laissez-vous emmener par notre équipe pour une exploration culinaire parcourant notre carte du moment en cinq plats  
(Pour assurer un moment agréable à tous, ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table)*

# LA CARTE

## Entrées

*Oeuf parfait et sauce époisses*

11€

*Jambon persillé et salade vinaigrée*

9€

*Velouté de petit pois, fromage frais paprika et lard*

10€

## Plats

*Saumon, légumes et sauce beurre blanc*

19€

*Volaille, purée de pomme de terre OU frites maison  
et sauce moutarde*

19€

*Pièce du boucher, purée OU frites maison  
et sauce poivre*

24€

*Purée de patates douce et légumes rôtis  
sauce beurre blanc*

14€

## Desserts

*Fondant chocolat et crème anglaise*

8€

*Tatin de pommes et glace artisanal à la vanille*

8€

*Brioche perdu et chantilly*

8€

*Sélection de fromages régionaux ou fromage blanc*

8€

# Boissons sans alcool

<i>Nectar de Bourgogne</i>	<i>25cl</i>	<i>5€</i>
<i>Fine Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fine Cola Zéro</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fine Thé Pêche</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fine Tonic</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Limonade</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Limonade Elixia Griotte</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Socrate Ginger Beer Bio</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Socrate Ginger Beer Cassis</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Kumbucha Figuier L'archipel</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Kumbucha Framboisier L'archipel</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>4€</i>
<i>Evian</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Badoit</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Thonon-les-Bains</i>	<i>75cl</i>	<i>7€</i>
<i>Badoit</i>	<i>75cl</i>	<i>7€</i>
<i>Chateldon</i>	<i>75cl</i>	<i>8€</i>
<i>Café espresso</i>		<i>1,60€</i>
<i>Décaféiné</i>		<i>1,80€</i>
<i>Café crème</i>		<i>4€</i>
<i>Capuccino / chocolat chaud</i>		<i>4,50€</i>

# Cave à Bières

*Blonde pression - Paulaner 4,9°*  
25cl 3€  
50cl 6€

*Blonde Pale Ale pression - Dijon Yakima 6°*  
25cl 4€  
50cl 7€

90BPM - Dijon Yakima 6€  
CPA - 5,5° 33cl

90BPM - Singe du Futur 6€  
IPA - 6° 33cl

90BPM - Espresso Patronum 6€  
Coffee Stout - 5° 33cl

90BPM - Chuck Maurice 6€  
ASA - 6,9° 33cl

# Apéritifs

---

<i>Coupe Crémant</i>	6€
<i>Coupe Champagne</i>	14€
<i>Le Soleil Levant</i>	9€
<i>Suze ou Martini Rouge ou Blanc</i>	4,50€
<i>Gin Tonic</i>	7€
<i>Kir</i>	5€
<i>Kir crémant</i>	8€
<i>Spritz Bourguignon</i>	9€
<i>Spritz Saint Germain</i>	9€
<i>Pastis L'Herbier</i>	4€
<i>Ricard</i>	3€

# Cave à Manger

---

<i>Grande Planche mixte</i>	25€
<i>Moyenne Planche mixte</i>	16€
<i>Petite planche mixte</i>	9€
<i>Notre terrine maison</i>	6€
<i>Jambon persillé</i>	6€
<i>Poulpe Persillé</i>	8€
<i>Kou rou</i>	9€
<i>(poitrine de porc confite)</i>	
<i>notre croque monsieur</i>	6,50€
<i>notre cookies</i>	2€
<i>notre Brownie</i>	3€

# Cave à Vins blancs

## Bourgognes Blancs

<i>Bourgogne Aligoté Domaine Stephane Brocard</i>	22€
2023	
<i>Saint-Véran</i>	33€
2023	
<i>Viré Cléssé Quintaine</i>	36€
2023	
<i>Chablis Domaine Patte Loup</i>	68€
2022	
<i>Chablis Domaine Joseph Drouhin</i>	46€
2023	
<i>Marsannay Domaine Madeleine Girodet</i>	69€
2020	
<i>Hautes-Côtes de Nuits Domaine Chardonnier</i>	48€
2023	
<i>Monthelie Domaine Sébastien Deschamps</i>	55€
2023	
<i>(150cl) Rully Domaine Jacqueson</i>	105€
2023	

## Vallée de la Loire Blancs

<i>Coteaux du Layon Château de Plaisance</i>	38€
2023	
<i>Vin de France Voile Domaine B. et J. Merias</i>	46€
2019	

# Cave à Vins blancs

---

## Alsace Blancs

*Muscat Réserve Domaine Trimbach* 48€  
2019

## Jura Blancs

*Vin de France La pierre* 65€  
*Domaine La Grapp'a*  
2022

## Sud Ouest Blancs

*Saint Mont Le Fête* 40€  
2021  
*Côte de Gascogne Domaine de Plaimont* 22€  
2022

# Cave à Vins rouges

## Bourgogne Rouges

<i>Marsannay Domaine Madeleine Girodet</i>	<i>69€</i>
<i>2020</i>	
<i>Bourgogne-Chitry Domaine Chalmeau</i>	<i>26€</i>
<i>2023</i>	
<i>Hautes-Côtes de Nuits Philippe Cordonnier</i>	<i>48€</i>
<i>2023</i>	
<i>Maranges Domaine Grachet Duchemin</i>	<i>48€</i>
<i>2022</i>	
<i>Pommard 1er cru La Refene</i>	<i>125€</i>
<i>Domaine Ballot Millot</i>	
<i>2020</i>	
<i>Pommard cuvée Emilie Château de Pommard</i>	<i>90€</i>
<i>2022</i>	
<i>Côteau Bourguignon Mas à Tierra</i>	<i>50€</i>
<i>Domaine de la Petite Empreinte</i>	
<i>2023</i>	

## Beaujolais rouges

<i>Brouilly Château de Pierreux</i>	<i>36€</i>
<i>2023</i>	

# Cave à Vins rouges

## Vallée de la Loire Rouges

*Anjou Sur la Butte Château de Plaisance* 25€  
2022

## Vallée du Rhône Rouges

*Côtes du Rhône 2024 Domaine Ogier* 25€

*Vin de France Yoga Domaine Justine Vigne* 66€  
2023

## Sud Ouest Rouges

*Saint Mont Monastère*  
2021 40€

*Madiran Maestria* 25€  
2023

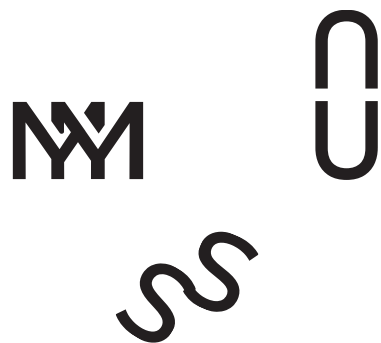
## Italiens Rouges

*Barolo Albe Aldo Vayra* 96€  
2021

*Toscan Syrah Amerighi* 60€  
2022

# Cave à Digestif

<i>Cognac VS Gauthier</i>	8€
<i>Armagnac *** Duc de Camilhac</i>	6€
<i>Haut Armagnac La réserve</i>	10€
<i>Château Arton</i>	
<i>Whisky Français Fontagard</i>	10€
<i>Whisky Japonais Kujira</i>	12€
<i>Whisky Ardbeg</i>	10€
<i>Calvados Avallen</i>	10€
<i>Génépi Suc du Glacier Charles Meunier</i>	7€
<i>Vodka bio Partisan</i>	6€
<i>Bourbon Marker's Mark</i>	6€
<i>Get 27 ou 31</i>	5€
<i>Rhum Havana 7 anejos</i>	6€
<i>Rhum Ryoma Japonais</i>	10€
<i>Rhum Copalie Cacao</i>	10€
<i>Marc de Bourgogne Jacoulot</i>	10€
<i>Gin l'Automne de l'Herbier</i>	10€
<i>Crema Alpina</i>	6€
<i>(Pistache, Noisette, Café)</i>	
<i>Poire de Somberton</i>	6€



R E S T A U R A N T



---

[www.restaurant-summus.fr](http://www.restaurant-summus.fr)