

**PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON BRAISE !**  
**NOS ENTRÉES SIGNATURE À PARTAGER... OU PAS**

**MEZZÉ À PARTAGER 17€**

Houmous Libanais, crispy de pois chiches et grenade / tzatziki aux herbes fraîches / tartinade de poivrons à la fêta et coriandre / Pain hallot à partager

**CEVICHE DE DAURADE 12€**

Eau de concombre à la menthe et citron vert / gingembre, coriandre et cébette / asperge croquante / fraise

**TUNA ROLL 18€**

Brioche toastée à l'huile d'olive / tartare de thon / sucrine / oeuf dur / oignons rouges / olives taggiasche / gaspacho de tomate légèrement relevé.

**KEFTA D'AGNEAU 16€**

Kefta d'agneau aux épices / jus de poivron à la braise / sauce blanche aux herbes / houmous libanais

**FOCACCIA À PARTAGER 18€**

Toasté au four Jospier / jambon truffé / béchamel à la truffe / comté

**AUBERGINE À LA BRAISE 10€**

Confite et fumée au four jospier / salade de poivrons confits à la coriandre et pignons de pin / mousse de feta / jus vert à l'huile de sésame.

**PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE 26€**

Jambon cuit Truffé / chorizo / Jambon Serrano / Tome des Bauges / comté / St félicien,

**ET ELLE EST OÙ LA SALADE ?**

**SALADE GAMBAS AVOCAT 20€**

Mesclun de jeunes pousses / avocat grillé / brousse aux herbes fraîches / pastèque / vinaigrette passion

**VOUS AVEZ RDV AVEC LA BRAISONOMIE !**



La Braisonomie, ce sont les saveurs exquises de la cuisson à la braise sur nos spécialités de viande & poisson à savourer. C'est aussi des plats signature à partager, des cocktails pour trinquer et un cadre chaleureux pour se retrouver. La Braisonomie c'est tout un état d'esprit !



**SHAKE, SHAKE, SHAKE !**

**NOS COCKTAILS CRÉATION**

**POUR ACCOMPAGNER VOS ENTRÉES À PARTAGER**

**PLEIN CAGNARD 12€**

Rhum Ambré, jus de citron vert, coulis de fraise, basilic frais

**PAMP'IT UP 12€**

Gin infusé à la lavande, jus de pamplemousse pressé, eau pétillante

**PÊCHÉ MIGNON 10€**

Vodka infusée à la poire et au romarin, jus de citron vert, nectar de pêche

**CHILI PIK 12€**

Rhum arrangé au piment, jus d'ananas, jus de mangue et de citron vert, sirop de pêche

**RIO 0% alc. 8€**


Jus d'orange, limonade, citron vert, sirop de grenadine

**PURE BORA 0% alc. 8€**

Jus d'ananas, de mangue et fruit de la passion, sirop de fraise



PURE BRAISE  
RESTAURANT

Découvrez aussi  
notre offre à emporter ! 

## TOUT FEU, TOUT FLAMME !

### NOS SPÉCIALITÉS À LA BRAISE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix.

**NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 300GR 36€**

**CÔTE DE VEAU 300GR 31€**

Stracciatella et citron grillé / jus de viande

**PICANHA BLACK ANGUS 250GR 36€**

**OS À MOELLE 7€**

**CŒUR DE RUMSTECK 250GR 26€**

**CÔTE DE BOEUF 1,5KG BLONDE DE GALICE 135€**

**DUO DE PICS BRAISÉS 25€**

Brochette de boeuf et de poulet mariné  
sauce saté aux cacahuètes

**BURGER DE BOEUF 22€**

Steak haché de boeuf frais / cheddar /  
salade de poivrons confits / mayonnaise au  
piment fumé / sucrine

**LA SUGGESTION DU JOUR 18€**

Un bon petit plat cuisiné maison, à base de  
produits frais, de saison. Selon l'humeur du chef !

#### ET LA BURRATA ?

**RIGATONI À LA TOMATE 18€**

Saucisses au fenouil cuites à la braise / burrata  
crémeuse / tomates cerise de couleur au basilic.

## CÔT, CÔT, CÔT

### NOS SPÉCIALITÉS À LA RÔTISSERIE - ORIGINE FRANCE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement  
au choix

**SOURIS D'AGNEAU CONFITE 400GR 29€**

**L'AILE OU LA CUISSE 16€**

1/4 de poulet fermier du Gers rôti

**DEMI-POULET FERMIER DU GERS 24€**

**POITRINE DE COCHON 300GR 17€**

A.O.P LOUDAL LOUS - Servi avec un condiment  
champignons / noisettes / coriandre

**LOUP GRILLÉ 500GR 28€**

Loup grillé en portefeuille / vierge de  
légumes croquants et herbes fraîches

**PAVÉ DE SAUMON 300GR 25€**

Vierge d'ananas, grenade et noisettes

#### LE POISSON SIGNATURE PAR CYRIL GROSSO



**PAVÉ DE CABILLAUD 29€**

Asperges et petits pois au beurre d'herbes /  
crémeux d'aubergines à l'ail confit /  
rouille / gelée de betterave

## DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ASSIETTE

### NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire : +6€

**FRITES FRAÎCHES**

Nature ou à la truffe

**PURÉE DE POMMES DE TERRE**

**RIGATONI À LA TOMATE**

**LÉGUMES DE SAISON**

**CŒUR DE ROMAINE À LA BRAISE**

crème de chèvre / guanciale / croûtons

### NOS SAUCES AU CHOIX

Sauce supplémentaire : +3€

Sauce chimichurri

Mayonnaise à la truffe

Sauce barbecue maison

Jus de viande



## NOS MENUS

### LE MENU BRAISÉ

40€

#### ENTRÉE

##### CEVICHE DE DAURADE

Eau de concombre à la menthe et citron vert  
gingembre, coriandre et cébette / asperge  
croquante / fraise

ou

##### MEZZÉ

Houmous Libanais, crispy de pois chiches et  
grenade / tzatziki aux herbes fraîches / tartina  
de poivrons à la fêta et coriandre / Pain hallot

#### PLAT BRAISÉ

##### PAVÉ DE CABILLAUD



Asperges et petits pois au beurre d'herbes /  
crèmeux d'aubergines à l'ail confit /  
rouille / gelée de betterave

ou

##### MAGRET DE CANARD À LA BRAISE

crèmeux de céleri / chou pak choi grillé /  
panisses / condiment fruits rouges au vinaigre  
de framboises / jus de viande.

#### PAS VU, PAS PRIS !

##### FORÊT BLANCHE DÉSTRUCTURÉE

Chocolat blanc à la fève de tonka / framboise  
yuzu / ganache montée à la vanille

ou

##### CITRON SET ET MATCH

Biscuit au sésame / craquant feuilletine / coeur  
coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat  
blanc yuzu

### LA FORMULE DU MIDI

24€

UNIQUEMENT LE MIDI

#### LA SUGGESTION DU JOUR

ou

##### POITRINE DE COCHON 300GR

Servie avec un accompagnement au choix

#### T'AS LE LOOK CHOCO

ou

##### SUMMER BODY

### LE PITCHOUNE

12,50€

(-10 ANS)

#### POULET RÔTI / FRITES FRAÎCHES

ou

PAVÉ DE CABILLAUD  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
OU RIGATON À LA TOMATE

#### 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

##### MOUSSE AU CHOCOLAT

## PAS VU, PAS PRIS !

### NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>15€</b>
<b>CITRON SET ET MATCH</b>	<b>11€</b>
Biscuit au sésame / craquant feuilletine / coeur coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat blanc yuzu	
<b>PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS</b>	<b>15€</b>
Glace vanille / crème chantilly / praliné aux amandes à la fleur de sel	
<b>FORÊT BLANCHE DÉSTRUCTURÉE</b>	<b>10€</b>
Chocolat blanc à la fève de tonka / framboise yuzu / ganache montée à la vanille	
<b>TIRAMISU AU CAFÉ</b>	<b>10€</b>
Biscuit cuillère imbibé au café / crème mascarpone à la vanille / poudre de cacao	
<b>T'AS LE LOOK CHOCO</b>	<b>9€</b>
Mousse aérienne au chocolat allégée en sucre / crumble de cacao / lait concentré / tuiles dentelle au chocolat	
<b>SUMMER BODY</b>	<b>11€</b>
Assiette de fruits frais	
<b>SORBET ET GLACE 2 BOULES</b>	<b>8€</b>
Mangue, citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, accompagné de crème chantilly	



## ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS CHEZ PURE BRAISE !

DEMANDEZ NOS MENUS  
POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

À PARTIR DE 40€/PERSONNE



Idée cadeau !

Offrez un atelier braisé  
Bon cadeau sur demande

## LE MOT DE LA FIN

<b>CAFÉ/DÉCA GRAND CRU</b>	<b>2,50€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2,70€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3,50€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,50€</b>
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	<b>5€</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>8€</b>
<b>NOS THÉS</b>	<b>6,50€</b>
Thé Pure Braise Thé vert menthe Thé pêche des vignes Thé Earl Grey Supérieur Thé noir 4 Fruits Rouges	
<b>NOS INFUSIONS</b>	<b>5,50€</b>
Verveine Tilleul	

## NOTRE ACTUALITÉ

### LUNCH & POOL

TOUT L'ÉTÉ, RÉSERVEZ AVEC VOTRE DÉJEUNER  
VOTRE TRANSAT AU BORD DE LA PISCINE



TRANSAT JOURNÉE 19€

En supplément du déjeuner  
Sur réservation uniquement  
DU MARDI AU DIMANCHE DE 11H À 17H