



PURE BRAISE  
RESTAURANT

## CÔT, CÔT, CÔT

### NOS SPÉCIALITÉS À LA RÔTISSERIE - ORIGINE FRANCE



SOURIS D'AGNEAU CONFITE 400GR	15€
POULET FERMIER DU GERS 1.2 KG	23€
DEMI POULET FERMIER DU GERS 600G	13€
POITRINE DE COCHON 300G	8,5€

## DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ASSIETTE NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES NATURE	3€
FRITES À LA TRUFFE	3,5€
PURÉE DE POMMES DE TERRE	3€
RIGATONI À LA TOMATE	4€
LEGUMES DE SAISON	4€
SALADE BRAISÉE	3,5€
Coeur de romaine à la flamme / crème de chèvre / guanciale / croutons	
SAUCE AU CHOIX	2€
Sauce chimichurri Mayonnaise à la truffe Sauce barbecue maison Jus de viande	

## PENSEZ À RÉSERVER VOS PLATS À L'AVANCE

Par email à [restaurant@purebraise.fr](mailto:restaurant@purebraise.fr)  
Par téléphone à 04 91 95 46 13

# L'EMPORTÉ BRAISÉ

## VOUS AVEZ RDV AVEC LA BRAISONOMIE !

La Braisonomie, ce sont les saveurs excises de la cuisson à la braise et à la rôtisserie traditionnelle 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 !



### BURGER BRAISÉ 12€

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



## L'ATELIER BRAISÉ

Le samedi de 15h30 à 18h

### Rejoignez notre chef Cyril Grosso en cuisine !

Au menu : cours de cuisine avec  
Cyril Grosso

Apprenez à cuisiner une entrée, un plat  
Dégustation des plats, en présence du  
chef, accompagnée d'une boisson offerte\*

Sur réservation

Information & réservation :  
[restaurant@purebraise.fr](mailto:restaurant@purebraise.fr)

70€/PERS  
NOMBRE DE PLACE LIMITÉ

\*VERRE DE VIN OU SOFT

Nos viandes de boeuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne, Argentine, Autriche, Écosse, Espagne, Hollande, Irlande. Nos grammages sont mentionnés à titre indicatif et sont susceptibles de varier de +/- 5%.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, services et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

La maison n'accepte pas les chèques.