

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

MEZZÉ À PARTAGER 17€

Houmous d'haricot coco à l'huile de cacahuètes et grenade / Tartinade de patate douce / crémeux d'artichaut truffé / pain hallot à partager

CEVICHE DE DAURADE 14€

Sauce ponzu à la passion / coriandre / cébette / gingembre / piment d'Espelette / miel / sarrasin grillé

PANISSES AU THYM ET PIMENT D'ESPELETTE 9€

Mayonnaise herbacée aux câpres et cornichons

VITELLO TONNATO À LA BRAISE 15€

Carpaccio de veau rosé / sauce tonnato / câpres frites / comté râpé / pickles de graines de moutarde et radis

FOCACCIA À PARTAGER 18€

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

BURRATA CRÉMEUSE 13€

Butternut confit au soja et coriandre / pancetta / gel kalamansi / gaspacho de butternut

RAVIOLE OUVERTE DE CHAMPIGNONS 13€

Fricassée de pleurotes et champignons / velouté de champignons / oeuf mollet / tuile de pain grillé

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 / melon jaune / 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

RUBY DAIQUIRI 10€

Rhum blanc, jus de cranberry et citron, sucre de canne

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 Stracciatella et citron grillé / jus de viande | 31€ |
| PICANHA BLACK ANGUS 250GR | 36€ |
| OS À MOELLE | 7€ |
| CŒUR DE RUMSTECK 250GR | 26€ |
| CÔTE DE BOEUF BLONDE DE GALICE / PRIX SELON ARRIVAGE | |
| DUO DE PICS BRAISÉS Brochette d'agneau et de poulet mariné / sauce saté aux cacahuètes | 26€ |
| BURGER DE BOEUF Steak haché de boeuf frais / cheddar / lard grillé / sauce cocktail au parmesan et cornichons / sucrine | 22€ |
| MAGRET DE CANARD A LA BRAISE potimarron en textures / jus de viande | 27€ |

| | |
|--------------------------|------------|
| LOUP GRILLÉ 500GR | 28€ |
|--------------------------|------------|

Loup grillé en portefeuille / vierge de tomates séchées aux herbes fraîches et olive kalamata

| | |
|-----------------------------|------------|
| PAVÉ DE SAUMON 300GR | 25€ |
|-----------------------------|------------|

Vierge de câpres, cornichons et citron

| | |
|------------------------------|------------|
| LA SUGGESTION DU JOUR | 18€ |
|------------------------------|------------|

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

LE POISSON SIGNATURE

PAR CYRIL GROSSO



| | |
|-------------------------------|------------|
| PAVÉ DE THON AU POIVRE | 27€ |
|-------------------------------|------------|

Comme un steak au poivre / pomme paille / accompagnement au choix

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 CREME DE TRUFFE

POÊLÉE DE LÉGUMES

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

LES PÂTES A PARTAGER OU PAS !

RIGATONI AUX GAMBAS 28€

Gambas cuites à la braise et en tartare / bisque de gambas / tomate cerise de couleurs

CÔT, CÔT, CÔT

NOS SPÉCIALITÉS RÔTIES - ORIGINE FRANCE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

| | |
|--------------------------------------|------------|
| SOURIS D'AGNEAU CONFITE 400GR | 29€ |
|--------------------------------------|------------|

| | |
|--|------------|
| L'AILE OU LA CUISSE 1/4 de poulet fermier du Gers rôti | 16€ |
|--|------------|

| | |
|------------------------------------|------------|
| DEMI-POULET FERMIER DU GERS | 24€ |
|------------------------------------|------------|

| | |
|---------------------------------|------------|
| POITRINE DE COCHON 300GR | 17€ |
|---------------------------------|------------|

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



NOS MENUS

LE MENU BRAISÉ

42€

ENTRÉE

CEVICHE DE DAURADE

Sauce ponzu à la passion / coriandre, cébette, gingembre, piment d'espelette / sarrasin grillée

ou

MEZZÉ

Houmous d'haricot coco à l'huile de cacahuètes et grenade / Tartinade de patate douce / crémeux d'artichaut truffé / pain hallot à partager

PLAT BRAISÉ

PAVÉ DE THON AU POIVRE



Comme un steak au poivre / pomme paille / accompagnement au choix

ou

MAGRET DE CANARD À LA BRAISE

potimarron en textures / jus de viande

PAS VU, PAS PRIS !

PAVLAVA

Baklava / glace à la pistache / ganache montée à la fleur d'oranger / tuile de meringue

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 SAUMON

PURÉE DE POMMES DE TERRE
OU RIGATONI AU BEURRE

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

PAS VU, PAS PRIS !

NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

| | |
|---|------------|
| PLANCHE DE FROMAGES | 15€ |
| CITRON SET ET MATCH Biscuit au sésame / craquant feuilletine / coeur coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat blanc yuzu | 11€ |
| PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS | 15€ |
| Glace vanille / crème chantilly / praliné aux amandes à la fleur de sel | |
| PAVLAVA | 12€ |
| baklava / glace à la pistache / ganache montée à la fleur d'oranger / tuile de meringue | |
| TIRAMISU AU CAFÉ | 10€ |
| Biscuit cuillère imbibé au café / crème mascarpone à la vanille / poudre de cacao | |
| T'AS LE LOOK CHOCO | 9€ |
| Mousse aérienne au chocolat allégée en sucre / crumble de cacao / lait concentré / tuiles dentelle au chocolat | |
| SUMMER BODY | 11€ |
| Assiette de fruits frais | |
| SORBET ET GLACE 2 BOULES | 8€ |
| 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

LE MOT DE LA FIN

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

NOUVEAU!
BRUNCH

Au son des cigales

**Tous les dimanches
dès 11h30**

Fait maison avec des bons produits frais



Idée cadeau !

Offrez un atelier braisé
Bon cadeau sur demande