

*Vous avez rdv avec
la braisonomie !*



PURE BRAISE
RESTAURANT



Dans un cadre chaleureux et paisible, et à quelques minutes de Marseille, le restaurant Pure Braise vous invite à découvrir la *Braisonomie*.

Un état d'esprit chaleureux, accueillant, hédoniste et des spécialités culinaires qui mettent tout le monde d'accord !

A la carte : des spécialités cuites à la braise, sous forme de tapas à partager, de pièces de viande et de poisson braisées et les savoureux plats *signature* du chef Cyril Grosso. Ici, tout est fait maison, à base de produits de qualité et de saison.

Pure Braise, c'est le repère des amoureux de la cuisine méditerranéenne, gourmande, fraîche et généreuse.

Pure Braise pour votre événement ! Nous vous proposons un choix de 2 menus "groupe" (dès 10 personnes).

Nous restons à votre écoute pour que votre moment de convivialité soit une réussite !





MENU 46€

VERRE D'ACCUEIL

Cocktail Pure Braise, soda,
bière pression,
Alcool au choix...

VINS

1 bouteille / 4 personnes
Vin rouge, blanc ou rosé
Côteaux d'Aix-en-Provence,
Cuvée Mas Bleu

BOISSON CHAUDE

Un café / personne

EAUX MINÉRALES

Evian & Badoit

ENTRÉES

MEZZÉ À PARTAGER (1 POUR 4)

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

BURRATA CREMEUSE

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

PLATS

FILET DE LOUP / VIERGE DE TOMATES SÉCHÉES AUX HERBES FRAÎCHES ET OLIVE KALAMATA

Avec accompagnement au choix :

Ou

SUPRÊME DE POULET À LA BRAISE

Avec accompagnement au choix :

Frites, Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes

Rigatoni à la crème de truffe

DESSERTS

T'AS LE LOOK CHOCO

Mousse aérienne au chocolat allégée en sucre
crumble de cacao / lait concentré / tuile dentelle
chocolat

Ou

CITRON SET ET MATCH

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

Ou

Entremets sur mesure (Royal Chocolat,
Castel, Multi-fruits, St-Honoré)

Repas du midi de 11h30 à 15h et le soir de 19h à
22h30. Possibilité de rajouter des heures
supplémentaires à partir de 160€.

Nos viandes 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.



MENU 60€

VERRE D'ACCUEIL

Cocktail Pure Braise, soda,
bière pression,
Alcool au choix...

VINS

1 bouteille / 4 personnes
Vin rouge, blanc ou rosé
Côteaux d'Aix-en-Provence,
Cuvée Mas Bleu

BOISSON CHAUDE

Un café / personne

EAUX MINÉRALES

Evian & Badoit



Faites plaisir à vos invités
avec nos options !

Coupe de champagne

Alain Navarre

Assiette de fromages

Prix sur demande

AMUSE BOUCHE

MEZZÉ À PARTAGER

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

ENTRÉES

RAVIOLE OUVERTE DE CHAMPIGNONS

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

Ou

CEVICHE DE DAURADE

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

PLATS

PLAT SIGNATURE : PAVE DE THON

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

Ou

CÔTE DE VEAU

Straciatella et citron grillé

Avec accompagnement au choix :

Frites, Purée de pommes de terre, Légumes de saison,
Rigatoni à la crème de truffe

DESSERTS

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
chocolant blanc yuzu

Ou

Entremets sur mesure (Royal Chocolat,
Castel, Multi-ruits, St-Honoré)

Repas du midi de 11h30 à 15h et le soir de
19h à 22h30. Possibilité de rajouter des
heures supplémentaires à partir de 160€.

On parle de nous !

Un nouveau restaurant pour le marseillais HCB group

Culture et Loisirs - Publié le 09 juin 2023 à 14h00, par Alexandra Zilbermann

Créé en 2004 par Jean-David Cohen, HCB group signe, avec l'ouverture du restaurant Pure braise à Allauch, une nouvelle étape dans son développement. Son fondateur revient pour nous sur les différentes étapes et projets de ce groupe familial.

