

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

LA MADELEINE 12€

Amaretto, Cointreau et Jus d'ananas

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

L'APPLE JACK 12€

Jack Daniel's fire, jus de pommes, sirop de vanille, cannelle

RIO  8€

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

PURE BORA  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	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	11€/100GR
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€
DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ 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

DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ

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	



Idée cadeau !
Offrez un atelier braisé
Bon cadeau sur demande



Suivez-nous sur instagram @purebraise

www.purebraise.fr

04 91 95 46 13

restaurant@purebraise.fr