

**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

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 15€**

Moutarde à l'ancienne et ketchup / croûtons de pain grillé / Espuma de chèvre

**FOCACCIA À PARTAGER 18€**

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

**BURRATA CRÉMEUSE 13€**

Panna cotta de poireaux / asperges vertes et petit pois à l'huile de sésame

**ŒUF MAYONNAISE PARFUMÉ À LA TRUFFE 9€**

Mesclun / Tuile de Parmesan

**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 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 ENVIRON 1KG** 110€

**DUO DE PICS BRAISÉS** 26€  
Brochette d'agneau et de poulet mariné /  
sauce saté aux cacahuètes

**BURGER DE BOEUF** 22€  
Steak haché de boeuf frais / cheddar / lard  
grillé / sauce cocktail au parmesan et  
cornichons / sucrine

**DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ** 27€  
Crèmeux de céleri / pressé de pommes de  
terre / kumquat confit / condiment épinards  
/ 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** 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  
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 / pommes 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 CRÈME 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



## 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 / pommes paille / accompagnement au choix

ou

##### DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ

Crémeux de céleri / pressé de pommes de terre / kumquat confit / condiment épinards / jus de viande

#### PAS VU, PAS PRIS !

##### PAVLOVA EXOTIQUE

coque de meringue / tartare de fruits exotiques / jus de mangue / chantilly à la crème de coco / gel ananas

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

##### RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE

Avec sa Burrata crémeuse

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

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>15€</b>
<b>CITRON SET ET MATCH</b> Biscuit au sésame / craquant feuilletine / coeur coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat blanc yuzu	<b>11€</b>
<b>PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS</b>	<b>15€</b>
Glace vanille / crème chantilly / praliné aux amandes à la fleur de sel	
<b>PAVLOVA EXOTIQUE</b>	<b>12€</b>
coque de meringue / tartare de fruits exotiques / jus de mangue / chantilly à la crème de coco / gel ananas	
<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>11€</b>
Brownie servi tiède / mousse aérienne au chocolat / Curd passion / tuile 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



**Idée cadeau !**

Bon cadeau sur demande

À PARTIR DE 40€/PERSONNE

## 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	



## 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

70€/PERS  
NOMBRE DE PLACE LIMITÉ

\*VERRE DE VIN OU SOFT