

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

MEZZÉ À PARTAGER 20€

Houmous Libanais / Tzatziki aux herbes fraîches / caviar d'aubergine au sésame noir / pain Hallot à partager

CEVICHE DE DAURADE 18€

Guacamole aux épices / gel d'agrumes / pomelos et avocat brûlés

PANISSES AU THYM ET PIMENT D'ESPELETTE 10€

Mayonnaise curry et wasabi

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 16€

Échalote au vinaigre / graines de moutarde en pickles / mayonnaise aux anchois / cacahuètes haché

CROUSTILLANT DE FETA AU BASILIC 14€

Oignons caramélisés au miel / salade d'herbes fraîches

BURRATA CRÉMEUSE 15€

Tomates cerises de couleurs / asperges vertes et petits pois en salade / gaspacho de tomate à la fraise / vinaigrette à la fraise et sésame noir

CORN DOG MARSEILLAIS 14€

Saucisse au fenouil cuite à la braise / ketchup de betterave et rouille / craquant de fenouil

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 / pastèque / 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 38€

CARRÉ D'AGNEAU À LA BRAISE 300GR 32€

Houmous Libanais / citron grillé / jus de viande

PICANHA ANGUS 250GR 36€

OS À MOELLE 7€

BAVETTE ANGUS ABERDEEN 250GR 32€

Sauce aux Morilles

CÔTE DE BOEUF ENVIRON 1KG 115€

DUO DE PICS BRAISÉS 26€

Brochette d'agneau et de poulet mariné / sauce saté aux cacahuètes

BURGER DE BOEUF 22€

Steak haché de bœuf frais / comté / lard grillé / sucrose / oignon confit / mayonnaise au sirop d'érable et épices cajun

DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ 27€

Houmous de betterave / asperges vertes grillées / gnocchis au beurre / pamplemousse / jus de viande

LES PÂTES À 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 rôti

DEMI-POULET FERMIER 24€

POITRINE DE COCHON 300GR 18€

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

LOUP GRILLÉ ENVIRON 500GR 28€

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

PAVÉ DE THON AU POIVRE 27€

Comme un steak au poivre / pommes paille

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 CABILLAUD 27€

Courgette de Nice grillée / crémeux de brocolis / Pâte de citron confit à l'ail noir / rouille

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

gel d'agrumes / pomelos et avocat brûlés

ou

MEZZÉ

Houmous Libanais / Tzatziki aux herbes fraîches
caviar d'aubergine au sésame noir / pain Hallot

PLAT BRAISÉ

PAVÉ DE CABILLAUD



Courgette de Nice grillée / crémeux de brocolis
Pâte de citron confit à l'ail noir / crème d'ail

ou

DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ

Houmous de betterave / asperges vertes grillées
gnocchis au beurre / pamplemousse
jus de viande

PAS VU, PAS PRIS !

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Coque de meringue / tartare de fruits rouges
jus de fraise / chantilly à la crème de coco / gel
de fraises

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

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 CABILLAUD
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€
Tome des Bauges / Comté / St Félicien	
CITRON SET ET MATCH	11€
Biscuit au sésame / craquant feuilletine / cœur coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat blanc yuzu	
PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS	15€
Glace vanille / crème chantilly / praliné aux amandes à la fleur de sel	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	12€
Coque de meringue / tartare de fruits rouges / jus de fraise / chantilly à la crème de coco / gel de fraise	
TIRAMISU AU CAFÉ	10€
Biscuit cuillère imbibé au café / crème mascarpone à la vanille / poudre de cacao	
T'AS LE LOOK CHOCO	11€
Brownie servi tiède / mousse aérienne au chocolat / Curd passion / tuile dentelle au chocolat	
SUMMER BODY	11€
Assiette de fruits frais	
SORBET ET GLACE 2 BOULES	9€
Mangue, citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, accompagné de crème chantilly	
L'ÉPHÉMÈRE	12€
Une nouvelle création hebdomadaire de notre maître pâtissier / uniquement le samedi et dimanche	



ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS CHEZ PURE BRAISE !

DEMANDEZ NOS MENUS
POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



Idée cadeau !

Bon cadeau sur demande

À PARTIR DE 42€/PERSONNE



PURE BRAISE
RESTAURANT

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	



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