

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON BRAISE!

NOS ENTRÉES SIGNATURE À PARTAGER... OU PAS

MEZZÉ À PARTAGER Houmous Libanais / Tartinade de patates douces / Crémeux d'artichaut truffé / Pain Hallot	20€
CEVICHE DE DAURADE Leche del tigre / Pickles d'oignons rouges / Huile d'herbes	16€
PANISSE AU THYM ET PIMENT D'ESPELETTE Mayonnaise herbacée câpres et cornichons	10€
TACOS DE GAMBAS Tortilla toastée / Gambas cuite à la braise / Mayonnaise pimentée / Sucrine / Julienne de concombre et carottes / Cacahuètes torréfiées	14€
PINSA Pinsa toastée au four Josper / Crème de potimarron / Fricassée de champignons / Stracciatella / Roquette	18€
STEAK DE CHOU-FLEUR GRILLÉ Sauce tahini / Praliné de noisette à la fleur de sel / Crémeux de brocolis / Pickles d'oignons rouges	12€
WINGS DE POULET Wings de poulet marinés et frits / Cébette ciselée / Sauce blanche	12€
ASSIETTE DE CECINA DE BOEUF Cornichons et câpres / Pickles de graines de moutarde	14€

ET ELLE EST OÙ LA SALADE ?

SALADE GAMBAS AVOCAT 20€

Mesclun de jeunes pousses / Avocat grillé /Brousse aux herbes fraîches /Ananas / Vinaigrette passion

VOUS AVEZ RDV AVEC LA BRAISONOMIE!



8€

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

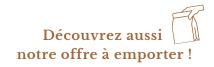
RUBY DAIQUIRI Rhum blanc, jus de cranberry et citron, sucre de canne	10€
LA MADELEINE Amaretto, Cointreau et Jus d'ananas	12€
PÊCHÉ MIGNON Vodka infusée à la poire et au romarin, jus de citron vert, nectar de pêche	10€
CHILI PIK Rhum arrangé au piment, jus d'ananas, jus de mangue et de citron vert, sirop de pêche	12€
L'APPLE JACK Jack Daniel's Fire, sirop de vanille, jus de pomme, cannelle	12€
JANEIRO (0%) Nectar de fruits de la passion, menthe fraîche, sirop de vanille, limonade	8€
RIO (0%) Jus d'orange, limonade, citron vert, sirop de grenadine	8€

PURE BORA (0%

Jus d'ananas, de mangue et fruit

de la passion, sirop de fraise





TOUT FEU, TOUT FLAMME!

NOS SPÉCIALITÉS À LA BRAISE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix.

NOLV D'ENTREGÔTE AROENTINE COCCO	400
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 300GR	42€
PICANHA BLACK ANGUS 250GR	36€
NOIX D'ENTRECÔTE URUGUAY 300GR	35€
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE Servi avec jus de viande	22€
OS À MOELLE	9€
COEUR DE RUMSTECK BLACK ANGUS 250GR	32€
CÔTE DE BOEUF ENVIRON 1KG	115€
TOMAHAWK DE VEAU ENVIRON 500G	65€
DUO DE PICS BRAISÉS Brochette d'agneau et de poulet mariné / Sauce saté aux cacahuètes	28€
BURGER DE BOEUF Steak haché de bœuf frais / Mayonnaise au poivre et parmesan / Roquette / Tomate séchée / Confit d'oignons / Pancetta grillée	24€
MAGRET DE CANARD ENTIER BRAISÉ Crémeux de carottes au gingembre / Condiment	36€

Crémeux de carottes au gingembre / Condiment dattes et curry / Figue à cru / Jus de viande

LES PÂTES

RIGATONI AUX GAMBAS 28€

Gambas cuites à la braise et en tartare / Bisque de gambas / Tomates 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 35€

Semoule aux amandes / Dattes medjoul et abricot sec / Menthe / Jus de viande

L'AILE OU LA CUISSE	16€
1/4 de poulet fermier rôti	
DEMI-POULET FERMIER	24€

POITRINE DE COCHON 300GR 18€

Servi avec un condiment champignons / Noisettes / Coriandre

LOUP GRILLÉ

28€

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

FILET DE DAURADE SÉBASTE À LA 30€ BRAISE

Soupe de poisson / Rouille / Accompagnement au choix

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£

Crémeux de carotte au gingembre / Chutney d'olive noir aux pignons / Boutons d'artichaut grillé / Gel céleri, ail noir et miso

DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ASSIETTE

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire : +6€

FRITES FRAÎCHES

Nature ou à la truffe

POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES / CRÈME D'AIL CONFIT / OIGNONS FRITS

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE

CAROTTES FANES RÔTIES / SAUCE BLANCHE

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



LE MENU BRAISÉ 42€

ENTRÉE

CEVICHE DE DAURADE

Leche del tigre / Pickles d'oignons rouges / Huile d'herbes

ou

MEZZÉ

Houmous Libanais / Tartinade de patates douces / Crémeux d'artichaut truffé / Pain Hallot

PLAT BRAISÉ

PAVÉ DE CABILLAUD



Crémeux de carotte au gingembre / Chutney d'olive noir aux pignons / Boutons d'artichaut grillé / Gel céleri, ail noir et miso

ou

DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ

Crémeux de carottes au gingembre / Condiment dattes et curry / Figue à cru / Jus de viande.

PAS VU. PAS PRIS!

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Coque de meringue /tartare de fruits exotiques/ Jus et gel de mangue / Ganache à la vanille /

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

LE GRAIN CHOCOLATÉ

ou

SUMMER BODY

LE PITCHOUNE 12,50€

(-10 ANS)

POULET RÔTI FRITES FRAÎCHES OU RIGATONI AU BEURRE

ou

PAVÉ DE CABILLAUD FRITES FRAÎCHES OU RIGATONI AU BEURRE

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT



PAS VU, PAS PRIS!

NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSIETTE DE FROMAGES Tome des Bauges / Comté / St Félicien	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 Glace vanille / Crème chantilly / Praliné pistache / Sauce chocolat	15€
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES Coque de meringue / Tartare de fruits exotiques/ Jus et gel de mangue / Ganache à la vanille	12€
TIRAMISU AU CAFÉ Biscuit cuillère imbibé au café / Crème mascarpone à la vanille / Pde cacao	10€
LE GRAIN CHOCOLATÉ Moelleux chocolat noisette / Ganache au café / Croustillant praliné noisette / cœur praliné fondant / Tuile chocolat	12€
SUMMER BODY Assiette de fruits frais	11€
SORBET ET GLACE 2 BOULES Mangue, citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, accompagné de crème chantilly	9€
L'ÉPHÉMÈRE Une création unique de notre maître pâtissier / Uniquement le samedi et	12€



ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS CHEZ PURE BRAISE!

DEMANDEZ NOS MENUS POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



dimanche

Idée cadeau!
Bon cadeau sur demande

À PARTIR DE 42€/PERSONNE

LE MOT DE LA FIN

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

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@purebraise

www.purebraise.fr

04 91 95 46 13

restaurant@purebraise.fr