

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON BRAISE !

NOS ENTRÉES SIGNATURE À PARTAGER... OU PAS

MEZZÉ À PARTAGER

Houmous Libanais / Tartinade de patate douce / Crèmeux d'artichaut truffé / pain Hallot à partager

CEVICHE DE DAURADE

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

PANISSE AU THYM ET PIMENT D'ESPELETTE

Mayonnaise herbacée câpres et cornichons

WINGS DE POULET

Wings de poulet marinés et frits / Cébettes ciselées / sauce blanche

ASSIETTE DE CECINA DE BOEUF

Cornichons et câpres / Pickles de graines de moutarde

STEAK DE CHOU-FLEUR GRILLÉ

Sauce tahini / Praliné de noisette à la fleur de sel / Crèmeux de brocolis / Pickles d'oignons rouges

CÔT, CÔT, CÔT

NOS SPÉCIALITÉS À LA RÔTISSERIE - ORIGINE FRANCE

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 400GR	15€
POULET FERMIER DU GERS 1.2 KG	23€
DEMI POULET FERMIER DU GERS 600G	13€
POITRINE DE COCHON 300G	8,5€

**PENSEZ À RÉSERVER
VOS PLATS À L'AVANCE**

Par email à restaurant@purebraise.fr
Par téléphone à 04 91 95 46 13

Nos viandes de boeuf et de veau 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.

L'EMPORTÉ BRAISÉ



BURGER BRAISÉ 13€

Steak haché de boeuf frais / Mayonnaise au poivre et parmesan / Roquette / Tomate séchée / Confit d'oignons / Pancetta grillée

LES PÂTES

RIGATONI AUX GAMBAS 19€

Gambas cuites à la braise et en tartare / bisque de gambas / tomate cerise de couleurs

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES NATURE	3€
FRITES A LA TRUFFE	3,5€
POMMES DE TERRE GRENAILLE ET CRÈME D'AIL	3€
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE	4€
CAROTTES FANES RÔTIES ET SAUCE BLANCHE	4€
SAUCE AU CHOIX	2€
Sauce chimichurri Mayonnaise à la truffe Sauce barbecue maison Jus de viande	

PAS VU, PAS PRIS !

NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

PLANCHE DE FROMAGES	10€
Tome des Bauges / Comté / St Félicien	
CITRON SET ET MATCH	8€
Biscuit au sésame / craquant feuilletine / cœur coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat blanc yuzu	
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	9€
Coque de meringue / tartare de fruits exotiques/jus et gel de mangue / Ganache à la vanille	
LE GRAIN CHOCOLATÉ	8€
Cake chocolat noisette / Ganache au café / Croustillant praliné noisette / Insert praliné noisette / Tuile chocolat	
SUMMER BODY	8€
Assiette de fruits frais	