PURE BRAISE
RESTAURANT

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON BRAISE !

NOS ENTRÉES SIGNATURE À PARTAGER... OU PAS

LES TARTINABLES — 22€
Tartinade de poivrons au chèvre et menthe / Blinis tièdes au citron vert
Houmous libanais / Grenade / Huile d'herbes
Tomatade au basilic / Brisure de feta / Pain hallot

CEVICHE DE DAURADE — 16€
Leche del tigre / Pickles d'oignons rouges / Huile d'herbes

PANISSE AU THYM ET PIMENT D'ESPELETTE — 10€
Mayonnaise herbacée câpres et cornichons

TACOS DE GAMBAS — 14€
Tortilla toastée / Gambas cuites à la braise / Mayonnaise mangue et curry / Sucrine / Julienne de concombre et carottes / Cacahuètes

VELOUTÉ DE CAROTTES AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE — 12€
Œuf mollet / Croûtons de pain de campagne / Comté rapé / Huile d'olive fumée et huile d'herbes
Supplément Guanciale : 2€

PIZZE FRITE — 16€
Pâte à pizza frit minute / Crème de courgettes à la menthe / Asperges vertes grillées au four Josper / Brousse de brebis aux herbes / Cacahuètes

BROCOLIS FAÇON CORN DOG — 13€
Jeunes pousses d'épinard / Jus vert / Mayonnaise au sirop d'érable et épices cajun

FIGATELLI GRILLÉ À LA BRAISE — 16€
Brousse de brebis aux herbes / pain de campagne toasté

ET ELLE EST OÙ LA SALADE ?

SALADE CAESAR — 20€
Dressée dans une feuille de Romaine / Sucrine / Tomates séchées / Tomates cerise / Copeaux de Grana Padano /Croûtons de pain de campagne / Poulet croustillant / Œuf dur / Sauce Caesar

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 — 13€
Rhum arrangé au piment, jus d'ananas, jus de mangue et de citron vert, sirop de pêche

AURORA — 13€
Vodka, Liqueur de Chambord, Jus de Cranberry et de Litchi

JANEIRO (0% alc.) — 8€
Nectar de fruits de la passion, menthe fraîche, sirop de vanille, limonade

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 — 42€

BAVETTE SIMMENTAL 250GR — 27€
Confit d'oignons au miel et thym / jus de viande

FAUX FILET FRANÇAIS 280GR — 29€
Sauce Béarnaise tomatée

PLUMA DE PORC — 22€
Jus de viande

COEUR DE RUMSTECK ANGUS 220GR — 32€
Sauce au poivre

BROCHETTES D'AGNEAU — 26€
Houmous Libanais / Jus de viande / Citron grillé à la braise

BURGER DE BOEUF — 25€
Steak haché de bœuf frais / Mayonnaise au poivre et parmesan / Roquette / Tomates séchées / Confit d'oignons / Pancetta grillée

MAGRET DE CANARD ENTIER — 37€
Condiment dattes et curry / Jus de viande

GNOCCHI DU PRINTEMPS 22€

Crème de courgettes à la menthe / Asperges vertes grillées / Burrata crémeuse

CÔT, CÔT, CÔT

NOS SPÉCIALITÉS RÔTIES - ORIGINE FRANCE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

ÉPAULE D'AGNEAU EFFILOCHÉE — 28€
Semoule aux épices / Dattes et abricot sec / Jus de viande

L'AILE OU LA CUISSE — 16€
1/4 de poulet fermier rôti / Jus de viande

DEMI-POULET FERMIER — 24€
Jus de viande

LOUP GRILLÉ — 30€
Loup grillé en portefeuille / Vierge de tomates séchées aux herbes fraîches et olive Kalamata

PAVÉ DE SAUMON 250GR — 28€
Condiment de céleri et poire / Vinaigrette au miel et fruits exotiques

PAVÉ DE THON 250GR — 26€
condiment de tomate au basilic, pickles d'oignons rouges et câpres hachées

LA SUGGESTION DU JOUR — 18€
Un bon petit plat cuisiné maison, à base de produits frais, de saison. Selon l'humeur du chef !

DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ASSIETTE

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire : +6€

FRITES FRAÎCHES
Nature ou à la truffe

PURÉE DE POMME DE TERRE

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE

LÉGUMES DU MOMENT

CŒUR DE ROMAINE À LA BRAISE
Crème de chèvre / Guanciale / Croûtons

NOS SAUCES AU CHOIX

Sauce supplémentaire : +3€

SAUCE CHIMICHURRI
MAYONNAISE À LA TRUFFE
JUS DE VIANDE
SAUCE BARBECUE
SAUCE AU POIVRE

NOS MENUS

LE MENU BRAISÉ

42€

ENTRÉE

VELOUTÉ DE CAROTTES AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE

Œuf mollet / Croûtons de pain de campagne / Comté rapé / Huile d'olive fumée et huile d'herbes

Supplément Guanciale : 2€

ou

MEZZÉ

Houmous Libanais / grenade / huile d'herbes
Tartinade de poivrons au chèvre et menthe/ blinis au citron vert /
Tomatade au basilic et brisure de feta

PLAT BRAISÉ

PAVÉ DE SAUMON À LA BRAISE

Condiment de céleri et poire / Vinaigrette au miel et fruits exotiques

ou

DEMI MAGRET DE CANARD BRAISÉ

Condiment Tomate au basilic / Jus de viande

PAS VU, PAS PRIS !

RIZ AU LAIT BIEN CRÉMEUX

Caramel au beurre salé / Noisettes caramélisées

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

SALADE CAESAR

ou

GNOCCHI DU PRINTEMPS

TIRAMISU AU CAFÉ

ou

SUMMER BODY

LE PITCHOUNE

12,50€

(-10 ANS)

POULET RÔTI
FRITES FRAÎCHES
OU RIGATONI AU BEURRE

ou

PAVÉ DE SAUMON
FRITES FRAÎCHES
OU RIGATONI AU BEURRE

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

RIZ AU LAIT

Nos viandes de boeuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne, Argentine, Autriche, Écosse, Espagne, Hollande, Irlande, Uruguay. 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.

PAS VU, PAS PRIS !

NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

BRIE DE MEAUX FARCI 12€
Fromage frais à la truffe / Noisettes concassées / Mesclun de jeunes pousses

CITRON SET ET MATCH 11€
Biscuit au sésame noir / Craquant feuilletine / Coeur coulant citron, menthe et sésame noir / Ganache montée yuzu

PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS 15€
Glace vanille / Crème chantilly / Sauce chocolat / Amandes effilées

RIZ AU LAIT BIEN CRÉMEUX 11€
Caramel au beurre salé / Noisettes caramélisées

TIRAMISU AU CAFÉ 10€
Biscuit cuillère imbibé au café / Crème mascarpone à la vanille / Poudre de cacao

SUMMER BODY 11€
Assiette de fruits frais

SORBET ET GLACE 2 BOULES 9€
Mangue, citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, accompagné de crème chantilly

LE GRAIN CHOCOLATÉ 12€
Cake chocolat noisette / Ganache au café / Croustillant praliné noisette / Cœur praliné fondant / Caramel au café / Tuile chocolat

L'ÉPHÉMÈRE Uniquement le week end 12€
Une création unique de notre maître pâtissier

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

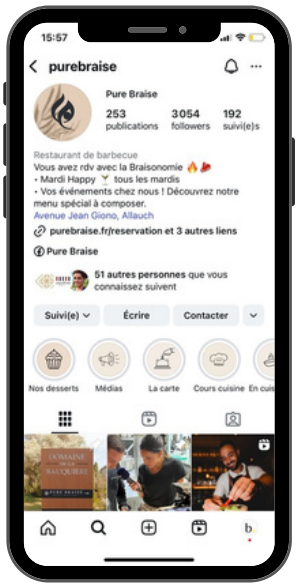
LE MOT DE LA FIN

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

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@purebraise

www.purebraise.fr

04 91 95 46 13

restaurant@purebraise.fr