

*Vous avez rdv avec
la braisonomie !*



PURE BRAISE
R E S T A U R A N T



Dans un cadre chaleureux et paisible, et à quelques minutes de Marseille, le restaurant Pure Braise vous invite à découvrir la *Braisonomie*.

Un état d'esprit chaleureux, accueillant, hédoniste et des spécialités culinaires qui mettent tout le monde d'accord !

A la carte : des spécialités cuites à la braise, sous forme de tapas à partager, de pièces de viande et de poisson braisées et les savoureux plats *signature* du chef Cyril Grosso. Ici, tout est fait maison, à base de produits de qualité et de saison.

*Pure Braise, c'est le repère des amoureux
de la cuisine méditerranéenne,
gourmande, fraîche et généreuse.*

Pure Braise pour votre événement !
Nous vous proposons un choix de
2 menus "groupe" (dès 10 personnes).

Nous restons à votre écoute pour que
votre moment de convivialité soit une
réussite !





MENU 30€

UNIQUEMENT LE MIDI
DU MARDI AU VENDREDI

UNE BOISSON AU CHOIX

Verre de vin
cuvée Mas Bleu,
Bière 25cl
Soda...

BOISSON CHAUDE

Un café / personne



Faites plaisir à vos invités
avec nos options !

Coupe de champagne

Alain Navarre

Assiette de fromages

Prix sur demande

PLATS

FILET DE LOUP / VIERGE DE TOMATES SÉCHÉES AUX
HERBES FRAÎCHES ET OLIVE KALAMATA

Avec accompagnement au choix:
Frites, Purée de pommes de terre,
Légumes du moment,
Rigatoni à la crème de truffe

OU

PAUPIETTE DE VEAU / CONDIMENT DE TOMATE AU
BASILIC ET JUS DE VIANDE

Avec accompagnement au choix:
Frites, Purée de pommes de terre,
Légumes du moment,
Rigatoni à la crème de truffe

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ

OU

SUMMER BODY

Assiette de fruits frais



MENU 46€

VERRE D'ACCUEIL

Cocktail Pure Braise, soda,
bière pression,
Alcool au choix...

VINS

1 bouteille / 4 personnes
Vin rouge, blanc ou rosé
Côteaux d'Aix-en-Provence,
Cuvée Mas Bleu

BOISSON CHAUDE

Un café / personne

EAUX MINÉRALES

Evian & Badoit

ENTRÉES

LES TARTINABLES

Houmous Libanais / Tartinade de poivrons au
chèvre et menthe / Blinis au citron vert / Tomatade
au basilic et brisure de feta / Pain Hallot

Ou

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€

PLATS

FILET DE LOUP / VIERGE DE TOMATES SÉCHÉES AUX HERBES FRAÎCHES ET OLIVE KALAMATA

Avec accompagnement au choix :
Ou

SUPRÊME DE POULET ET JUS DE VIANDE

Avec accompagnement au choix :
Frites, Purée de pommes de terre,
Légumes du moment,
Rigatoni à la crème de truffe

DESSERTS

LE GRAIN CHOCOLATÉ

Cake chocolat noisette / Ganache au café /
Croustillant praliné noisette / Insert praliné noisette
/ Tuile chocolat

Ou

CITRON SET ET MATCH

Biscuit au sésame / craquant feuilletine / cœur
coulant yuzu et sésame noir / mousse chocolat
blanc yuzu

Ou

Gâteau sur mesure pour tout le groupe (Royal
Chocolat,
Castel, Multi-fruits, St-Honoré)

Nos viandes 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.



MENU 60€

VERRE D'ACCUEIL

Cocktail Pure Braise, soda,
bière pression,
Alcool au choix...

VINS

1 bouteille / 4 personnes
Vin rouge, blanc ou rosé
Côteaux d'Aix-en-Provence,
Cuvée Mas Bleu

BOISSON CHAUDE

Un café / personne

EAUX MINÉRALES

Evian & Badoit



Faites plaisir à vos invités
avec nos options !

Coupe de champagne
Alain Navarre
Assiette de fromages
Prix sur demande

AMUSE BOUCHE

LES TARTINABLES

Houmous Libanais / Tartinade de poivrons au chèvre
et menthe / Blinis au citron vert / Tomatade au basilic
et brisure de feta / Pain Hallot

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE

Crème de courgette à la menthe / Asperges grillées /
Huile d'herbes

Ou

CEVICHE DE DAURADE

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

PLATS

PAVÉ DE THON

Crèmeux de patates douces / carottes fanes rôties /
vierge aux agrumes et grenade

Ou

COEUR DE RUMSTECK SIMMENTAL

Crèmeux de patates douces / carottes fanes rôties /
Jus de viande

DESSERTS

LE GRAIN CHOCOLATÉ

Cake chocolat noisette / Ganache au café /
Croustillant praliné noisette / Insert praliné
noisette / Tuile chocolat

Ou

CITRON SET ET MATCH

Biscuit au sésame / craquant feuilletine /
coeur coulant yuzu et sésame noir / mousse
chocolant blanc yuzu

Ou

Gâteau sur mesure pour tout le groupe
(Royal Chocolat, Castel, Multi-fruits,
St-Honoré)