

*Vous avez rdv avec
la braisonomie !*



PURE BRAISE
RESTAURANT



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
Accompagné de Rigatoni à la crème de truffe

OU

SUPRÊME DE POULET ET JUS DE VIANDE
Accompagné de purée de pommes de terre

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

SALADE CAESAR POULET

PLATS

FILET DE LOUP / VIERGE DE TOMATES SÉCHÉES AUX
HERBES FRAÎCHES ET OLIVE KALAMATA
Accompagné de Rigatoni à la crème de truffe

OU

SUPRÊME DE POULET ET JUS DE VIANDE
Accompagné de purée de pommes de terre

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 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

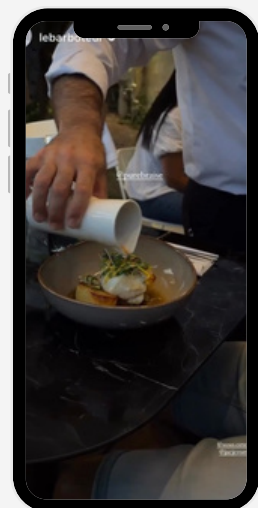
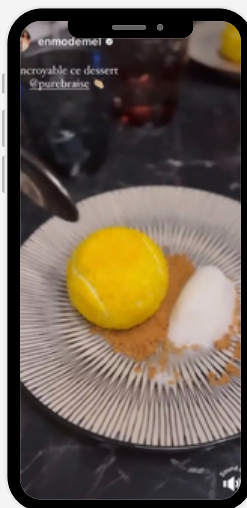
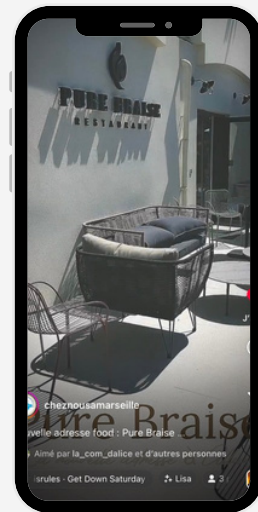
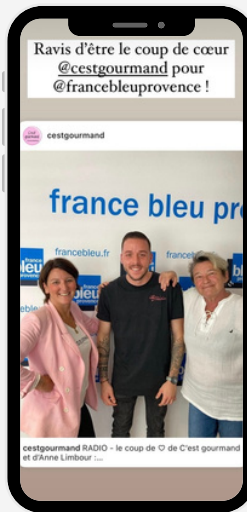
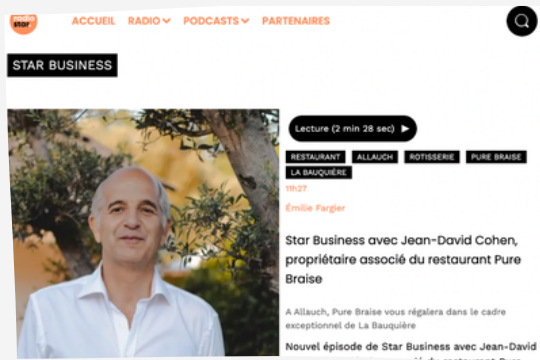
CITRON SET ET MATCH

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)

On parle de nous !



Notre équipe reste à votre disposition !



PURE BRAISE
RESTAURANT



Suivez-nous sur instagram @purebraise



www.purebraise.fr



04 91 95 46 13



restaurant@purebraise.fr