



PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON BRAISE !

NOS ENTRÉES SIGNATURE À PARTAGER... OU PAS

L'ASSIETTE DE MEZZÉ 26€

Houmous Libanais / Tartinade de patate douce aux épices / Houmous de betterave au cumin / Fricassée de champignons / Salade de carottes croquantes au cumin et coriandre / Tzatziki de céleri branche / blinis au citron vert

CEVICHE DE LOUP CORSE 18€

Mariné à l'huile d'olive, jus de citron et gingembre / crème glacée au fenouil / poutargue râpée / huile d'herbes

FRITES DE PANISSES CROUSTILLANTES 10€

Relevées au piment d'Espelette et au thym / Mayonnaise herbacée

ASSIETTE DE FRITURE D'ENCORNETS 15€

Aïoli maison / mesclun de jeunes pousses / vinaigrette à l'ail confit

SOUPE DE POISSON DE LA CRIÉE DU GRAU DU ROI 14€

Croûtons de pain à l'huile d'olive / rouille safranée / emmental râpé

FOCACCIA FAÇON PISSALADIÈRE 15€

Focaccia toastée au four jospier / confit d'oignons au miel et thym / anchois mariné à l'huile d'olive

POTIMARRON RÔTI AU MIEL 14€

Crémeux de panais à l'huile de cacahuètes / brisure de feta

ET ELLE EST OÙ LA SALADE ?

SALADE CAESAR 22€

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

LA MADELEINE 12€

Amaretto, Cointreau et Jus d'ananas

PÊCHÉ MIGNON 12€

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

L'APPLE JACK 12€

Jack Daniel's Fire, jus de pomme, sirop de vanille, Cannelle

FIRE & ICE 15€

Chambord, crème de châtaigne, Amaretto, jus de citron vert, vin blanc
Cocktail fumé au bois

AUTUMN KISS 9€



Jus de pomme, de cranberry et de citron vert, sirop de vanille

PURE BORA 9€



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 au choix. Pour la sauce, vous avez le choix ou la suggestion du Chef.

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 300GR 45€

BAVETTE HEREFORD 250GR 27€

Confit d'oignons au miel et thym / jus de viande

FAUX-FILET DE LA MAISON LERDA 250GR 28€

Sauce herbacée câpres et anchois

TAGLIATA DE VEAU À LA BRAISE 32€

Condiment de tomates séchées et olives Taggiasche / Guanciale croustillant / mayonnaise à l'encre de seiche

COEUR DE RUMSTECK ANGUS 220GR 32€

Sauce au poivre

BROCHETTES DE HAUT DE CUISSE DE POULET 26€

Marinées au Safran / Houmous Libanais / Jus de viande / Citron grillé à la braise

BURGER DE BOEUF 27€

Steak haché maturé / mayonnaise au miel, curry et moutarde à l'ancienne / Roquette / confit d'oignons au thym / guanciale grillé / Comté

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND 35€

FAÇON ROSSINI

Brioche toastée au four Jospier / escalope de foie gras / jus de viande

LINGUINES AU HOMARD

BLEU DE BRETAGNE

Bisque de favouille /
beurre de corail au citron
vert

DEMI HOMARD 44€

HOMARD ENTIER 86€

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 abricots secs / 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 CORSE À LA BRAISE 36€

Vierge de tomates séchées aux herbes fraîches et olive Kalamata

GALINETTE DE MÉDITERRANÉE 34€

Rouille safranée / craquant de fenouil / soupe de poisson

PAVÉ DE THON 250GR 27€

Servi avec une sauce au poivre

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 : +6.5€

FRITES FRAÎCHES

Nature ou à la truffe

PURÉE DE POMME DE TERRE

LÉGUMES DE SAISON

LINGUINE À LA CRÈME DE PARMESAN

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS

Vinaigrette à l'ail

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 HERBACÉE CÂPRES ET ANCHOIS

SAUCE AU POIVRE



NOS MENUS

LE MENU BRAISÉ

42 €

ENTRÉE

SOUPE DE POISSON DE LA CRIÉE DU GRAU DU ROI

Croûtons de pain à l'huile d'olive / rouille safranée /
emmental rapé

ou

LES TARTINABLES

Houmous Libanais / Tartinade de patate douce
aux épices / tzatziki de céleri branche et herbes
fraîches / blinis au citron vert

PLAT BRAISÉ

PAVÉ DE THON

Servi avec une sauce au poivre
Accompagnement au choix

ou

EPAULE D'AGNEAU EFFILOCHÉE

Semoule aux épices / Dattes et abricots secs
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

TIRAMISU AU CAFÉ

ou

SUMMER BODY

LE PITCHOUNE

12,50 €

(-10 ANS)

POULET RÔTI

FRITES FRAÎCHES
OU RIGATONI AU BEURRE

ou

STEAK HACHÉ

FRITES FRAÎCHES
OU RIGATONI AU BEURRE

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

RIZ AU LAIT

PAS VU, PAS PRIS !

NOS DESSERTS & PÂTISSERIES

BRIE DE MEAUX FARCÉ 13€

Fromage frais à la truffe / Noisettes concassées / Mesclun de jeunes pousses

CITRON SET ET MATCH 12€

Biscuit au sésame noir / Craquant feuilletine / Coeur coulant citron, menthe et sésame noir / Ganache montée yuzu

PROFITÉROLE À PARTAGER OU PAS 16€

Glace vanille / Crème chantilly / Sauce chocolat / Amandes effilées

RIZ AU LAIT BIEN CRÉMEUX 12€

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

COOKIE NOISETTE ET CHOCOLAT 15€

Cuit minute / Glace Vanille / Caramel au beurre salé

L'ÉPHÉMÈRE 13€

Uniquement le week end
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