

*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 34€

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

PLATS

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

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



Faites plaisir à vos invités
avec nos options !
Coupe de champagne
Alain Navarre
Assiette de fromages
Prix sur demande



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

Ou

SALADE CAESAR POULET

PLATS

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

OU

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

DESSERTS

LA FORÊT BLANCHE

L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka,
liée à la fraîcheur de la framboise yuzu

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

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE

Crème de potimarron / potimarron rôti / noisettes
caramélisées

Ou

CEVICHE DE LOUP CORSE

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

PLATS

FILET DE DAURADE

Crèmeux de panais / panais rôti / vierge aux
agrumes

Ou

COEUR DE RUMSTECK

Crèmeux de panais / panais rôti Jus de viande

DESSERTS

LE CROQUANT PRALINÉ

Dacquoise aux noisettes du Piémont / cœur praliné
et ganache montée praliné noisette à
la vanille de Madagascar / éclats d'amandes
torréfiées

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)