PURE BRAISE
RESTAURANT

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 / Butternut confit au sirop d'érable 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 josper / 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, Canelle

FIRE & ICE — 15€
Chambord, crème de châtaigne, Amaretto, jus de citron vert, vin blanc Cocktail fumé au bois

AUTUMN KISS (0% alc.) — 9€
Jus de pomme, de cranberry et de citron vert, sirop de vanille

PURE BORA (0% alc.) — 9€
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 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 olivesTaggiasche /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 FAÇON ROSSINI — **35€**
Brioche toastée au four Josper / 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 MÉDITÉRRANNÉE — **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 POUSSES
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 LINGUINE AU BEURRE

ou

STEAK HACHÉ
FRITES FRAÎCHES
OU LINGUINE 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 — 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 SELON L'ENVIE DE JEAN MARC — 16€
Glace vanille / Crème chantilly / Sauce chocolat / Noisettes caramélisées / Praliné pistache

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 Uniquement le week end — 13€
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

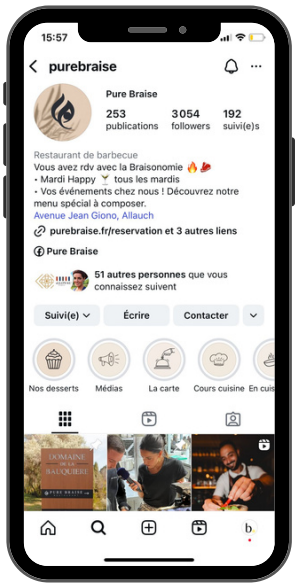
LE MOT DE LA FIN

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