

# BRAISE



BRAISE

RÉSERVER

19 rue d'Anjou 75008 Paris  
[reservation@braise.paris](mailto:reservation@braise.paris)  
[01 44 70 00 99](tel:0144700099)

Chez Braise, la cuisine s'écrit au feu de bois.

Ici, la flamme n'est pas un simple outil : c'est une signature, un geste qui révèle le goût pur du produit.

Entre héritage bistrrotier et esprit contemporain, les Chef.fes Antoine Perchoc en cuisine et Alice Dénèchère en pâtisserie, proposent une cuisine sincère, lisible et généreuse, où chaque plat trouve son équilibre entre tradition et modernité.

Les viandes maturées — emblématiques de la maison — côtoient désormais des assiettes bistronomiques, pensées autour du végétal, du poisson et des saisons.

La braise reste le fil conducteur : elle fume, caramélise, adoucit, révèle.

Sous l'impulsion du Groupe Éclore, Braise affirme une identité chaleureuse et précise : celle d'un bistrot vivant où tous les bons vivants en font leur nouveau lieu de rendez-vous.

À PARTAGER

## NOS RILLETTES MAISON DE COCHON

### NOTRE JAMBON PERSILLÉ

#### PÂTÉ EN CROÛTE

Pistaches, canard et cochon

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE

LES ENTRÉES

#### ŒUF MAYO À L'ANCIENNE

Mayonnaise relevée, salade tiède de pommes de terre.

#### SALADE FRISÉE, ŒUFS DURS ET LARDONS

Classique bistrot, croquant et gourmand.

#### LANGUE DE BŒUF, SAUCE GRIBICHE

Fondante et piquante, servie avec un mesclun frais.

#### POIREAUX VINAIGRETTE, FETA FUMÉE

Simplicité et contraste, entre douceur et note fumée.

#### SAINT-JACQUES SNACKÉES

Noix de Saint-Jacques juste snackées, butternut fondant, châtaignes gourmandes et jus corsé des bardes parfumé au vin jaune.

#### ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé à cœur, servi dans un bouillon de bœuf intense, accompagné de légumes d'hiver fondants.

## LES PLATS

### SAUCISSE MAISON DE COCHON

Purée onctueuse, jus de viande réduit.

### CÔTE DE COCHON PANÉE

Purée jus de viande câpre / citron

### TRUITÉE GRILLÉE

Oseille fraîche et riz pilaf au beurre.

### ONGLET DE BOEUF

Frites maison et sauce au poivre.

### FILET DE BOEUF SIMMENTAL

Maturé 30 jours, frites et poivre noir.

### FAUX-FILET MATURE

Faux-filet maturé 300G, servi avec frites maison dorées et croustillantes.

### SAINT-JACQUES SNACKÉES

Noix de Saint-Jacques juste snackées, butternut fondant, châtaignes gourmandes et jus corsé des bardes parfumé au vin jaune.

## LES DESSERTS

### FROMAGE

Sélection affinée du moment.

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTE

Onctueuse et intense.

### AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE

Texture onctueuse et fine croûte caramélisée.

### RIZ AU LAIT, CARAMEL ET CACAHUÈTES SABLÉES

Douceur et croquant salin.

### COUPE GLACÉE CITRON MERINGUÉ

Citron glacé, et frais, sablé breton et éclat de meringue

### BABA AU RHUM, CHANTILLY VANILLE

Sirop d'agrumes, moelleux et parfumé.

### NOTRE TATIN À PARTAGER (POUR 2 ET PLUS)

Crème d'Isigny vanillée

DÉJEUNER — 39 €

HORS JOURS FÉRIÉS

DÉCLINAISON DE SALSIFIS

Cardamome

AGNEAU CONFIT

Gnocchis et son jus de viande

MILLEFEUILLE AU PÉCAN

Crème diplomate au sirop d'érable, praliné au pécan



# BRAISE

