

BRAISE



BRAISE

RÉSERVER

19 rue d'Anjou 75008 Paris
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 bistrotier 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 bistrotiques, 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 Éclaire, Braise affirme une identité chaleureuse et précise, celle d'un bistro 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

TRUITE GRILLÉE

Oseille fraîche et riz pilaf au beurre.

ONGLET DE BŒUF

Frites maison et sauce au poivre.

FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Maturé 30 jours, frites et poivre noir.

FAUX-FILET MATURÉ

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



BRAISE