

BRAISE

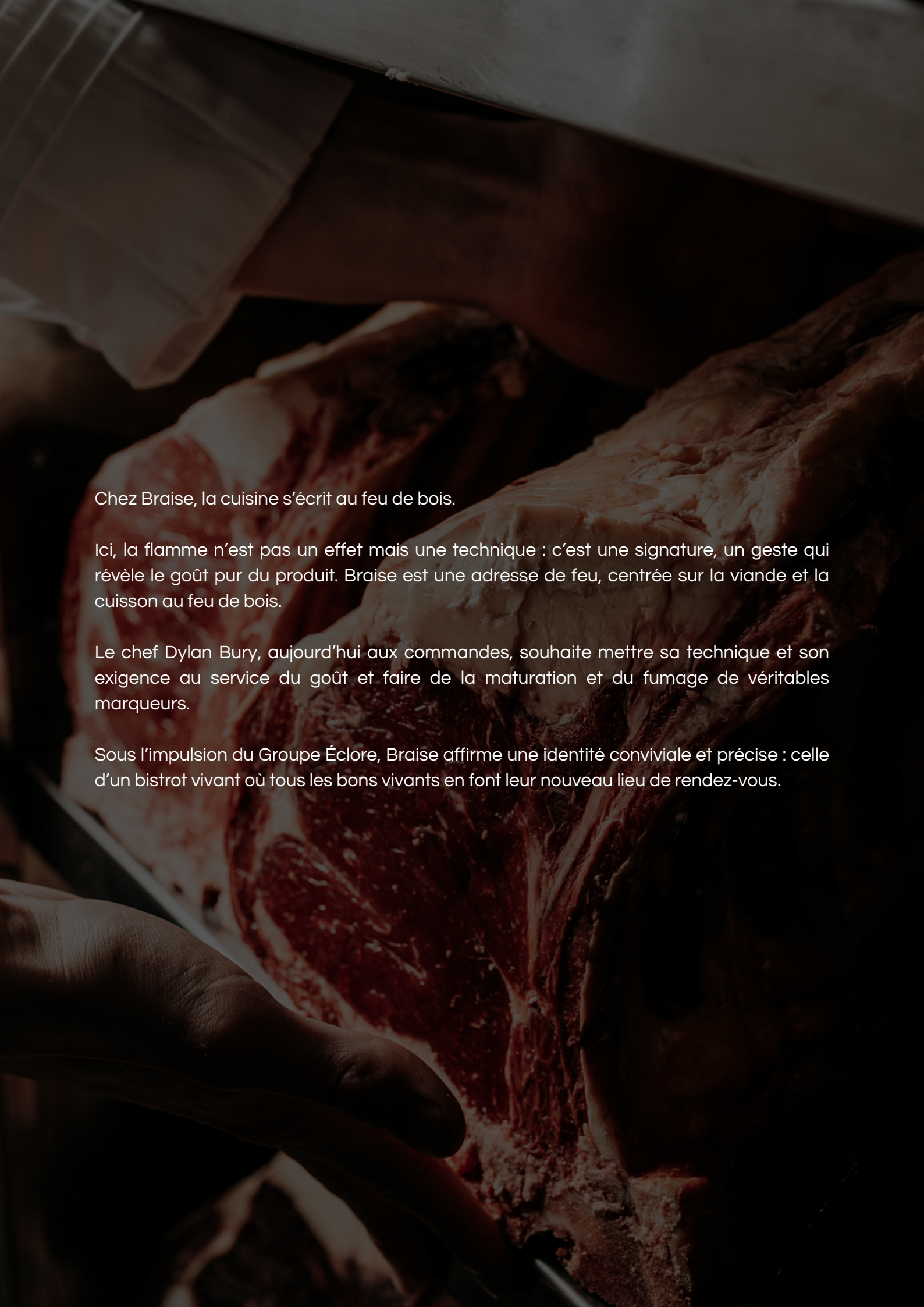


BRAISE

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 effet mais une technique : c'est une signature, un geste qui révèle le goût pur du produit. Braise est une adresse de feu, centrée sur la viande et la cuisson au feu de bois.

Le chef Dylan Bury, aujourd'hui aux commandes, souhaite mettre sa technique et son exigence au service du goût et faire de la maturation et du fumage de véritables marqueurs.

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

À PARTAGER

NOS RILLETES MAISON DE COCHON — 9 €

NOTRE JAMBON PERSILLÉ — 10 €

PÂTÉ EN CROÛTE — 17 €
Pistaches, canard et cochon

ASSIETTE DE CHARCUTERIE — 16 €

LES ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE — 17€

OIGNON DOUX DES CÉVENNES — 16€
Délicatement gratiné

RILLETTE DE COCHON — 9€

TARTARE DE BOEUF — 24€
Mayonnaise shiso, jaune d'œuf confit à l'huile fumée

PRESSÉ DE BŒUF FUMÉ — 18€
Velours d'oseille

POIREAUX VINAIGRETTE, FETA FUMÉE — 12€
Simplicité et contraste, entre douceur et note fumée.

SAINT-JACQUES SNACKÉES — 24€
Noix de Saint-Jacques juste snackées, butternut fondant, châtaignes gourmandes et jus corsé des bardes parfumé au vin jaune.

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ — 24€
Foie gras poêlé à cœur, servi dans un bouillon de bœuf intense, accompagné de légumes d'hiver fondants

LES PLATS

FAUX-FILET MATURE — 38€

Frites maison 300g

CÔTE DE COCHON PANÉE — 26€

Purée jus de viande capre / citron

LOTTE AU CHARBON — 42€

Fenouil braisé, fumet de poisson crémé au curry

ONGLET DE BŒUF — 34€

Frites maison et sauce au poivre.

FILET DE BŒUF SIMMENTAL — 47€

Maturé 30 jours, frites et poivre noir.

SAINT-JACQUES SNACKÉES — 32€

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

NOS MATURATIONS

CÔTE DE BOEUF ANGUS (ES) (20 JOURS)

45€ / PERSONNE

1 KG

CÔTE DE BOEUF LIMOUSINE (20 JOURS)

55€ / PERSONNE

1 KG

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (20 JOURS)

60€ / PERSONNE

1 KG

CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE (20 JOURS)

65€ / PERSONNE

1 KG

TOMAHAWK BLONDE DE GALICE

85€ / PERSONNE

1 KG

EN ACCOMPAGNEMENT

LES FRITES DE POMME DE TERRE

OU

LES PLEUROTÉS EN PERSILLADE

OU

CHOU-FLEUR À LA BRAISE

OU

LA GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

6 €

SAUCE

4 €

LES DESSERTS

FROMAGE - 14€

Sélection affinée du moment.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTE - 9€

Onctueuse et intense.

AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE - 10€

Texture onctueuse et fine croûte caramélisée.

RIZ AU LAIT, CAMEL ET CACAHUÈTES SABLÉES - 10€

Douceur et croquant salin.

COUPE GLACÉE CITRON MERINGUÉ - 10€

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

BOULE DE GLACE OU SORBET MAISON - 3,5€

NOTRE TATIN À PARTAGER (POUR 2 ET PLUS) - 25€

Crème d'Isigny vanillée

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque. Prix nets en euros TTC – Service compris.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement :

- Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Espagne, Allemagne, Danemark, Irlande et UK
- Viande porcine (porc) : Origine France, Italie et UK
- Viande ovine (agneau) : Origine France et UK
- Viande de volaille (poulet, pintade, pigeon, canard, etc.) : Origine France, Belgique et Pologne

BRAISE



BRAISE