

BRAISE

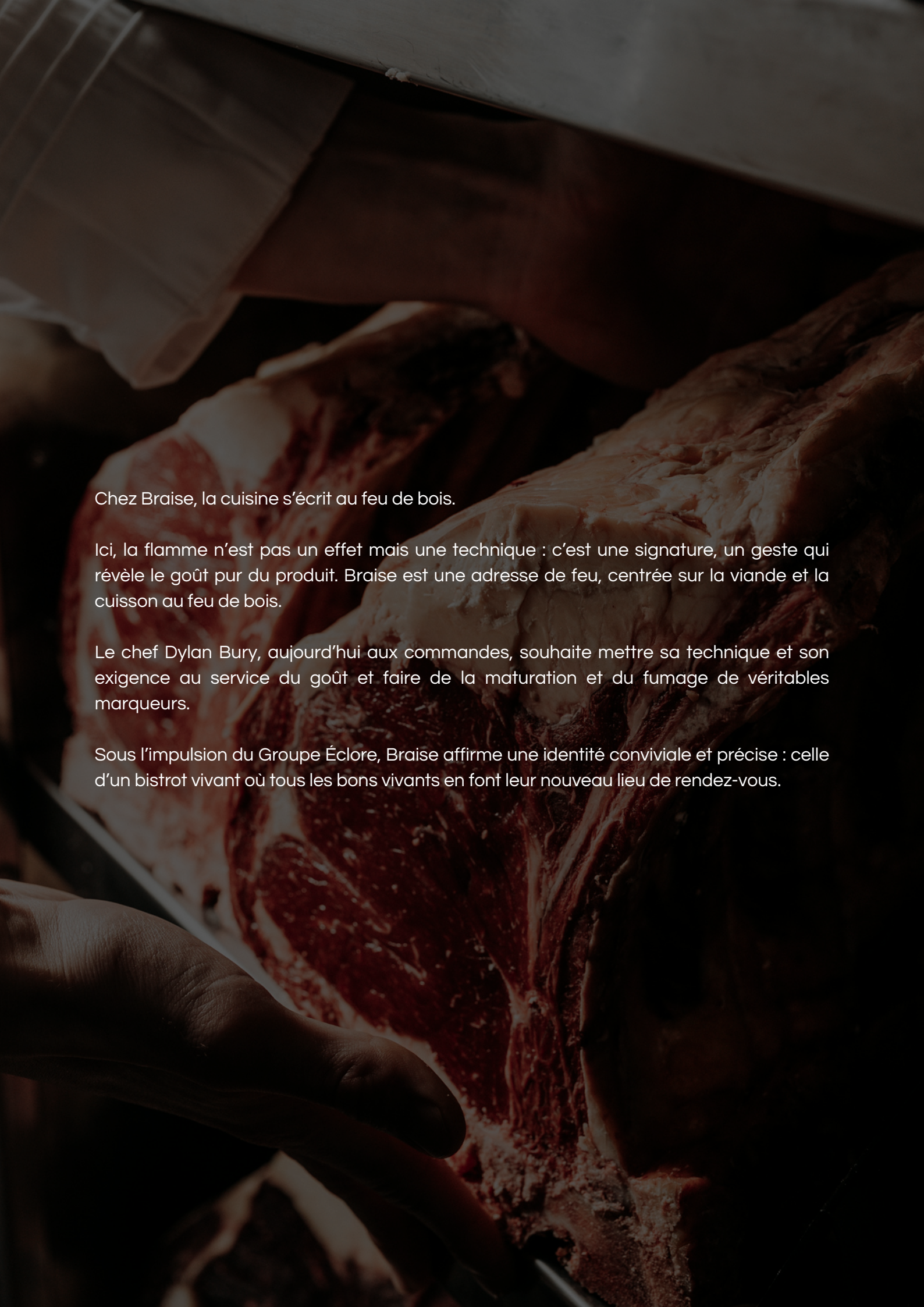


BRAISE

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.

MENU DE PÂQUES — 55 €

OEUF MOLLET FRIT

Espuma d'asperges, asperges croquantes

SELLE D'AGNEAU GRILLÉE A LA FLAMME

Carottes fondantes et jus corsé

PROFITEROLLES AU CHOCOLAT

Sorbet chocolat et crème chantilly

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