

SEMAINE 13 MAI 2024

LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

ENTRÉE

TRUITE MARINÉE

Concombre / aneth / furikake

PRESSÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS

Pickles de graines de moutarde

PLAT

ÉPAULE D'AGNEAU 48H

Petits pois / carottes / jus au baies de genièvre

POISSON D'ARRIVAGE

Artichauts / pois gourmands / beurre blanc fumé

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES AU BASILIC DE M. COLOMINA

Sorbet fraises des bois

TARTELETTE AUX NOIX

Praliné au miso

PLAT DU JOUR | 16€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 23€

ENTRÉE PLAT DESSERT | 28€

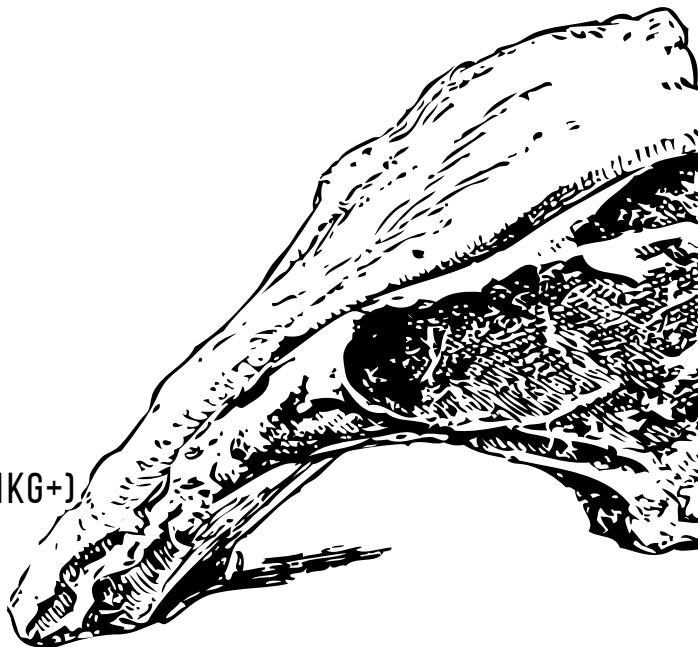
À LA CARTE

FAUX FILET | 13€ / 100G (MIN 250G)

Frites / Salade

CÔTE DE BOEUF CARIMA | 11€ / 100G (1KG+)

Frites / Salade



LES SOIRS ET SAMEDI MIDI

POUR DÉBUTER

ARTICHAUT SICILIEN | 10€

Pecorino / Crème fumée / Pignons

CARPACCIO DE POULPE | 12€

Rouille safranée / riz soufflé / vinaigrette à l'huile fumée

CRUDO DE DORADE 'BURNT SKIN' | 16€

Aguachile / avocat / chipotle / tortillas amarillo

PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER | 25€

LES PLATS DE RÉSISTANCE

PLUMA LAQUÉE AU MIEL FERMENTÉ ET MISO | 25€

Betterave fumée / purée de betterave à la framboise

THON ROUGE | 26€

Feuille de vigne / printanière de légumes / olives Taggiache / vierge fumée

CHOU-FLEUR MARINÉ AU RAS EL'HANOUT | 20€

Chermoula / Haloumi grillé / Harissa framboise / Purée de chou-fleur fumée

BOEUF CARIMA SERVI AVEC FRITES & SALADE

Côte de Boeuf 11€ / 100g (min 1kg)

Faux Filet de boeuf 13€ / 100g (min 250g)

Filet de Boeuf 15€ / 100g (min 250g)

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 9€

Fromagerie Bouby

PAVLOVA | 9€

Rhubarbe à la flamme / sirop de rhubarbe vanillé / sorbet fraise des bois

TARTELETTE À LA FRAISE | 10€

Pistache/crème mascarpone / confit de fruits rouges / estragon

CHAUD-FROID | 10€

Chocolat Bio Ceiba / Sésame noir

VINS

CHAMAPGNE 12€

BLANC

Domaine du Chêne - Clair de Lune - IGP des Cévennes 2023 | 6€

Domaine Claude Serra - Viognier - VDF 2022 | 7€

Domaine Saint-Cyr - La Galoche - AOC Beaujolais blanc 2022 | 8€

Thibaud Boudignon - AOC Anjou blanc - 2022 | 10€

ORANGE

Domaine de Mena - Super Singla - VDF Muscat 2022 | 8€

ROUGE

Le Champ des Barbiers - Essaie Libre - IGP de l'Hérault 2022 | 5€

Bruno Rochard - Le Ptit Clou - VDF (Anjou) 2022 | 6€

Domaine Olivier Pithon - Pithon 357 - IGP Côtes Catalanes 2022 | 7€

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - AOC Terrasses du Larzac 2020 | 9€

Pierre Vaïss - Pure carignan- AOC Terrasses du Larzac 2015 | 12€

Vieux Château Champs de Mars - Johanna - AOC Castillon 2005 | 15€

BIÈRES

BRASSERIE DES GUARRIGUES À SOMMIÈRES BIO 33CL / 75CL

Blonde / Blanche / Ambrée | 5€/10€

IPA / Forte / aromatisée | 11€

BRASSERIE VENDALE À VENDARGUE 33CL

Blonde / Blanche / IPA / Ambrée | 5€

PRIZM À VENDARGUE 44CL

IPA / DIPA / NEIPA | 10€

COCKTAILS

Gin Tonic | 10€

Negroni | 10€



DIGESTIFS 5CL

Calva | 10€
Rhum | 10€
Whisky | 10€
Chartreuse | 10 à 16€
Et plus encore ...

BOISSONS CHAUDES

Café | 2.50€
Thé | 3€
Infusion des Pères Chartreux | 4€

SANS ALCOOL

Limonade | 4.50€
Perrier | 3€
Jus Verger de Thau BIO | 4.50€

Eau plate | 5€
Eau gazeuse | 5€

Vin et barbecue urbain

BRAISE

CUISINE AU FEU DE BOIS

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
@braisemontpellier

*Viandes Bovines d'origine Européenne

*Tableau des allergènes disponible sur demande