

la cave des darons

Vins du mois consultez le chevalet

- Fruit 

Minéral

Puissant

Floral

Bois 

Sec
- R

: Rond

L

: Léger

B

: Long en bouche

T

: Tannique

Bulles et Champagnes AOP

Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Première	11,00	56,00
Champagne Cuvée Icône Cattier		59,00
Champagne Blanc de blanc Cattier 1er cru		85,00
Pétillant Brut Veuve de Lalande Maison Orchidées	6,10	29,00

Vins Blancs

L Muscadet AOP Sèvre et Maine/Lie les Perraudi�res Pichon	4,40	17,00	25,00
R Côtes du Tarn IGP Chardonnay Domaine Gayrel HVE	4,40	17,00	25,00
Côtes de Gascogne IGP Uby Cuvée n�3	4,50	17,50	24,00
Anjou AOP Château Putille (Moelleux)	5,60	22,00	29,00
RB Quincy AOP Le Tremblay Domaine Tatin Terra Vitis	6,90	26,00	38,00
L Bourgogne Viré-Cless� AOP Domaine de Troupe Cuvée Marie	6,90	26,00	38,00

Vins Ros s

Corse Ile de Beauté IGP Casa san Pedrone Maison Giambagli	4,50	17,50	24,00
Côtes de Provence AOP La Note Bleue Vignerons St Tropez	5,20	22,00	29,00

Vins Rouges

Vins du Sud et Côtes du Rhône			
R Côtes du Rhône AOP Les Méridiennes Marrenon	4,30	15,50	23,00
T Ventoux AOP Orca Domaine Marrenon	6,30	22,00	29,00
B Châteauneuf du Pape AOP Château Maucoil Bio AB			59,00
R Pic Saint-Loup AOP Meridies Gilbert et Gaillard	6,30	22,00	33,00
R Saint Joseph AOP Oriflamme Famille Ravoire			43,00
B Rasteau AOP Roc Sali�re Famille Ravoire			31,00

Pays de Loire			
L Chinon AOP La Croix de Bois Domaine Gouron	4,70	17,50	26,00
L Anjou AOP Château de Putille Maison Delaunay			26,00

Bordeaux			
R Côtes de Blaye AOP Château La Rose Bellevue HVE	4,50	17,50	25,00
T B Médoc AOP Château Le Pey			29,00
Saint-Estèphe AOP Château Martin			39,00
R Graves AOP Château Marges			29,00
B Moulis en Médoc AOP Héritage de Chasse Spleen			52,00

Vins �trangers			
R Italie Sicilia DOC Musita Organicus Frappato Bio AB			26,00
R Chili Domaine Kiko Cuvée Carmenère			25,00
T Afrique du Sud Domaine Kumala Shiraz			26,00

- Nous mettons tout en oeuvre pour que votre escale soit agréable.
- Informez-nous du temps qui vous est imparti !
- N'ayez pas peur d'échanger avec l'équipe !

Que vaut un voyage sans un sourire échangé. un repas partagé (Parole de voyageur)

Prix nets en euros. Service compris. Nous acceptons les Titres Restaurants et Chèques Vacances. Pas de chèques.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

eaux

Vittel	50 cl	100cl
San Pellegrino	4,20	5,50
	4,60	5,90

rhums autour du monde

	4 cl
Diplomatico (Venezuela) 40�	8,00
Ron Caldas 8 ans (Colombie) 40�	8,00
Mezan XO (Jamaïque) 40�	9,00
Botran 15 ans R�serva (Guatemala) 40�	9,00
JM Fumée volcanique (Martinique) 40�	8,00
Secha de la Silva (Guatemala) 40�	8,00
Rhum vanille maison 32�	6,00

digestifs et liqueurs

	4 cl
Vieille prune de Souillac 42�	9,50
Chartreuse verte 40�	9,50
Les Grands Calvados Coquerel 40�	9,50
Cognac fine Champagne VSOP 40�	9,50
Poire Williams 40�	8,00
Baileys 17�	8,00
Get 27 18� ou Menthe-pastille 24�	8,00
Limoncello "Citron de Sicile" 30�	8,00

boissons chaudes

Café Lavazza Brésil	
Expresso ou décaféiné	2,60
Café double	4,30
Café crème	3,50
Cappuccino	4,20
Irish Coffee ou Rhum Coffee	8,90
Café gourmand 3 gourmandises	8,50
Thés et Infusions Dammann Frères	3,80

Thés noirs: Ceylan - Earl Grey
Thés verts: Menthe - Jasmin - Bali
Rooibos Oriental - Tilleul - Verveine

glossaire

Orzo ou *Risoni* (Italie): Variété de petites pâtes de semoule de blé en forme de grains de riz, *langues d'oiseau* ou *pépinettes* en France.
Yassa (Afrique): Grillade de viande ou de poisson et marinade de jus de citron, épices, oignons.
Ph  (Vietnam): Bouillon mijoté aux épices, avec viande ou poisson, nouilles, herbes fraîches et condiments.
Chermoula (Maroc):Marinade d'herbes hachées, épices, ail, jus de citron, huile d'olive.
Sauce Satay (Indonésie): Base de cacahuètes.
Sauce Asia : Vinaigre de riz, sauce soja, jus de mandarine, menthe, huile et graines de sésame.
Sauce Caravane : Yaourt à la grecque, harissa, épices douces, citron.
Sauce Braise : Mayonnaise, sauce BBQ, Tabasco, ail, thym citron.



RESTAURANT OUVERT
du lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h
HAPPY HOURS
de 18h30 à 19h30 jeudis et vendredis

VENTE   EMPORTER
PRIVATISATION GROUPES - COCKTAIL DINATOIRES
Contactez-nous www.braise-restaurant.fr

apéritifs

Martini rouge ou blanc 5 cl	5,00
Campari 5 cl	5,00
Americano maison 8 cl	8,50
Pastis 51 2 cl	4,00
Porto rouge ou blanc 6 cl	5,00
Suze 5 cl	6,00

Kirs 12 cl
Pétillant Brut Veuve de Lalande 6,50
Vin Blanc Chardonnay IGP du Tarn 5,50
M re, pêche, cassis, framboise, fraise, banane, griotte, violette

softs

Ginger beer 20 cl	4,40
<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> zero 33 cl	4,00
fuzetea 25 cl	4,00
Perrier 33 cl	4,40
Orangina 25 cl	4,40
Limonade 25 cl	3,00
Diabolo 25 cl	3,40
Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron, violette	
Jus de fruits Granini 25 cl	4,40
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot	

bières

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
Bière nantaise Bio AB	3,90	5,20	6,90
Grimbergen blonde	4,80	6,20	8,90
Brooklyn	4,80	6,20	8,90
Bodega Run IPA 5�			
Picon Bière	4,80	6,20	8,90
Bière + sirop	4,80	6,20	8,90

BOUTEILLES	33 cl
Desperados 5,9�	6,60
La Chouffe 8�	6,80
Grimbergen blanche 6�	6,40
Grimbergen rouge 5,5�	6,40
1664 0.0 sans alcool	5,40

whisky

Moon Harbour tourb� (France) 40�	12,00
Aberlour Casg Annamh 48�	12,00
Hatozaki (Japon) 40�	8,00
Clan Campbell 40�	6,00
Aberlour 10 ans Forest Reserve 40�	8,50
Jack Daniel's Old n�7 40�	7,00

Life is a dance between flames.
travel and the comfort of home - an eternal ember



cocktails et mocktails

Encore plus de choix sur la carte Bar

Bissap 9,00
Infusion de fleurs d'hibiscus maison, sirop de gingembre, rhum 4cl, épices, menthe, agrumes

Punch planteur 9,00
Rhum 4cl, jus d'orange, d'ananas, de maracuja, cannelle, vanille, badiane

Ti'punch 9,00
Rhum blanc et ambré 4cl, citron vert, sucre de canne

Tonic Braise 9,00
Jus de fraise, Cointreau 1cl, pétillant

Mojito 9,00
Rhum Havana 3 ans 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, Angostura

Spritz 9,00
Aperol 6cl, pétillant, eau gazeuse

Long Drink au choix (1 alcool 4 cl + softs au verre) 9,00
Alcool 38  : Tequila Olmeca
Alcool 40  : Rhum brun - Whisky Clan Campbell
Gin Beefeater - Vodka Wyborowa

Fruity jam sans alcool 7,00
Jus d'orange, d'ananas, de fruits exotiques, de fraises

Belle Hibiscus sans alcool 7,50
Infusion de fleurs d'hibiscus maison, agrumes, sirop de gingembre, épices, menthe

ardoises à partager

Conseillé pour 2 personnes

Stuga 17,00
Saumon fumé maison, persillade de poulpe, crevettes, oeufs de truite, concombre acidulé, citron, crème ciboulette, pita

Charcuterie 17,00
Speck Alto Adige IGP, magret de canard fumé, chorizo de boeuf, pickles, pan con tomate

Méli-mélo 20,00
Speck Alto Adige IGP, magret de canard fumé, chorizo de boeuf, pickles, pan con tomate, cr meux de chèvre truffé, Comté AOP

Végé 16,00
Fruits frais, tofu bio frit, pickles, méli-mélo de betteraves et accras de légumes, sauce Asia, topping croquant, pita

Fuet ibérique servi entier à couper sur planche 6,00

entrées

Yakitori de magret de canard Salade de légumes croquants et sauce Asia	13,50
Saumon fumé maison Crème citronnée, pita	12,90
L'Œuf fumé au bois de hêtre  Sans porc	9,00 10,50
Sauce Braise, pickles, chips de poitrine de porc	
Foie gras de canard mi-cuit Chutney aux pommes et raisins blonds, toasts de pain de campagne	14,90
Chiffonnade de veau Sauce aux trois poivres, méli-mélo de betteraves et pickles de graines de moutarde, copeaux de Comté AOP	12,00

salades et tout cru !

Ave Caesar  avec tofu bio frit	17,00 18,00
Aiguillettes croustillantes de poulet, tomates confites, romaine, croûtons, Parmigiano Reggiano AOP, oignons frits, sauce Caesar	

Healthy Veggie Asia 	17,50
Fruits frais, accras de légumes, mesclun, tofu bio frit et oeuf fumé, topping croquant, sauce Asia	

Coin-Coin Mesclun, foie gras, brochette de magret de canard, crémeux de chèvre truffé, toasts de campagne, vinaigrette de Jerez et huile de noisette	19,50
--	-------

Fjord Saumon fumé maison, oeuf parfait, oeufs de truite, crevettes, concombre acidulé et oignons rouges, crème citronnée, pita, mesclun	19,50
---	-------

Tartare Tradi assaisonné , frites et mesclun Boeuf cru et condiments classiques (cornichons, câpres, persil, oignons, Tabasco et Worcestershire sauce)	19,90
--	-------

Tartare Méditerranée assaisonné , frites et mesclun Boeuf cru et condiments classiques avec tomates confites, Parmigiano Reggiano AOP et tapenade d'olives noires	21,50
---	-------

destination burgers

Servis avec frites maison, salade verte et pain burger artisanal			
Le Berbère	Simple	18,50	XXL 23,50
Keftas d'agneau et boeuf, tomates, cornichons pickles, oignons rouges, sauce caravane			
Le Tartiflette	Simple	19,00	XXL 24,50
Steak de boeuf haché par nos soins, lard fumé, Reblochon AOP, tomates, cornichons pickles, oignons rouges, sauce Braise			
Le Chicken Chic			17,90
Poulet pané croustillant, cheddar, oignons frits, mayonnaise aux trois poivres, tomates, cornichons pickles, oignons rouges			

 plats végétariens

escale aux fourneaux

Escalope de truite de mer dorée au beurre Purée de patates douces lait de coco et épices, sauce satay et crumble cacahuètes	21,00
Rognon de veau flambé à l'Armagnac Sauce secrète, frites maison	23,00
Pavé de canard Jus corsé au Porto, légumes d'hiver rôtis au miel <i>Supplément 7 € avec escalope de foie gras poêlée</i>	21,00
Veau Orloff gratiné au Comté AOP Duxelle de champignons, jus de veau, pommes de terre grenaille forestières	24,00
Tentacules d'encornets en persillade Orzo crémeux au chorizo de boeuf et piquillos	21,00
Orzo crémeux champignons , tofu bio frit, piquillos	17,00

les Braises de l'aventurier

Patience, les cuissons “à point” et “bien cuites” demandent plus de temps !
Grillades au sel fumé servies avec sauces, salade verte, pommes de terre grenaille à la graisse de canard.
Précisez vos choix de sauce et garniture si changement.

Poulpe grillé , sauce chermoula	22,00
Thon grillé mi-cuit , sauce chermoula	21,00
Belle côte de porc breton (environ 400 g) Cuite à basse température et grillée	23,00

Keftas boeuf-agneau aux épices maison en brochette Sauce caravane	18,50
---	-------

Cuisse de poulet Yassa désossée et marinée Purée de patates douces lait coco et épices	18,00
--	-------

La belle Andouillette AAAAA faite main Sauce moutarde à l'ancienne	24,00
--	-------

Côte de boeuf Généreuse et fondante	1 personne	500 g	34,00
---	------------	-------	-------

Cœur de rumsteck Une viande qui a du goût	200 g	23,00
---	-------	-------

Bavette d'ailloyau et sa sauce échalote Longue et goûteuse	160 g	19,00
--	-------	-------

Brochette de cœur de rumsteck À chacun son plaisir	250 g	23,00
	400 g	29,00

Garnitures
Pommes de terre grenaille forestières - Poêlée de légumes d'hiver rôtis au miel - Purée de patates douces lait coco et épices - Mesclun - Frites

Sauces
Chermoula - Caravane - Béarnaise - Échalote - Braise Poivre vert - Roquefort - Moutarde

Suppléments sauces 1,50 ou garnitures 3,00

SUR LA ROUTE

Tous les jours midi et soir du lundi au samedi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28,00
Entrée + Plat + Dessert 33,90

Chiffonnade de veau
Sauce aux trois poivres, méli-mélo de betteraves et pickles de graines de moutarde, copeaux de Comté AOP

Foie gras de canard mi-cuit
Chutney pommes raisin blond, toasts de pain de campagne

Saumon fumé maison au bois de hêtre
Crème citronnée et pita

Pavé de Canard
Jus corsé au Porto, légumes d'hiver rôtis au miel
Supplément 7€ avec escalope de foie gras poêlée

Brochette de rumsteck au feu de bois (200g)
garniture et sauce au choix

Tentacules d'encornets en persillade
Orzo crémeux, chorizo de boeuf et piquillos

Assiette de fromages et sa salade
Tiramisu pistache
Biscuit choco vanillé, chouchou

Tarte sablée et crème passion
Gel mandarine, meringuettes

L'éclipse
Brownie et glace au chocolat noir, ganache au lait, chantilly

À MIDI

Le midi tous les jours du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Plat du jour 18,00
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,50
Entrée + Plat + Dessert 22,50

Entrée du jour
L'Œuf fumé au bois de hêtre
Chips de poitrine de porc, sauce Braise et pickles

Plat du jour
Phô de poisson et crevettes, nouilles chinoises

Cuisse de poulet Yassa désossée et grillée
Purée de patates douces lait coco et épices

Dessert du jour
Salade maison de fruits frais
Panna cotta vanillée, coulis de fruits du jour

DANS UN SOUCI DE QUALITÉ ET DE FRAÎCHEUR, CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE REMPLACÉS

desserts super delicious

Couleur café
Ganache Arabica chocolat 70%, mousse légère au café du Brésil, glace café

La Malouine
Verrine gourmande aux pommes confites, glace caramel au beurre salé, sablé sarrasin, chantilly

L'Enooorme profiterole
Choux à la glace vanille, chocolat chaud, très très fondant, véritable Chantilly, amandes grillées

Tiramisu pistache
Biscuit choco vanillé, chouchou

Salade maison de fruits frais et sirop léger

L'éclipse
Brownie et glace au chocolat noir, ganache au lait, chantilly

Tarte sablée et crème acidulée passion
Gel mandarine, meringuettes

Assiette de fromages et sa salade assaisonnée

Café ou thé gourmand Trio de gourmandises

glaces artisanales

Crèmes glacées : chocolat noir, vanille, café, caramel beurre salé, glace sarrasin
Sorbets : citron vert, passion, fraise, coco

2 boules 6,00 **3 boules** 8,50
Chantilly ou **chocolat chaud** Supplément 2,00

Bretonne
Glace sarrasin, pommes confi tes, caramel beurre salé, sablé, chantilly

Dame Blanche
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Liégeois Glaces “Café ou Chocolat ou Caramel”
Sauces assorties café, chocolat chaud ou caramel beurre salé, chantilly, amandes grillées

Melba Tropicale
Fruits frais, glace vanille et sorbet passion, gel mandarine, chantilly, amandes grillées

MINI GRINGO 9,90
Moins de 10 ans

Coca ou **Jus de fruit** ou **Limonade**
+
Poulet crispy frites ou **Filet de poisson**, garniture au choix
+
Glace 2 boules au choix ou **1 profiterole** ou **Salade maison de fruits frais**