

Bienvenue à Welcome To



LA BRAISE de mer

De la braise à lassiette,
une explosion de saveurs :
viandes racées et poissons
sauvages grillés avec passion.

Tous nos plats
sont cuits à la braise !

les Boissons

SOFTS

- Coca / Coca zéro
- Orangina
- Fuze Tea pêche
- Limonade
- Schweppes Agrumes
- Schweppes Tonic
- Perrier
- Sirop
Fraise, grenade, menthe, pêche, pac, orgeat, fun blue, pomme
- Supplément sirop



50cl	4,40€
50cl	3,50€

JUS DE FRUITS

- Jus de fruit pressé
Orange, citron, orange et citron
- Jus de fruit Granini



	0,50€
	5,00€
25cl	4,50€

EAUX MINÉRALES

- Evian
- Evian
- San Pellegrino
- San Pelligrino



50cl	4,00€
1L	6,00€
50cl	4,50€
1L	6,50€

APÉRITIFS

- Kir
Cassis, pêche
- Ricard 51
- Pastis camarguais
- Campari
- Suze
- Muscat de Lunel
- Martini rouge, blanc
- Whisky Clan Campbell
- Whisky Jack Daniel's
- Vodka Absolut
- Vodka Ciroc
Nature, fruits rouges
- Verre Sangria rouge
- Lou Gardian
- Verre Prosecco



12cl	5,50€
2cl	4,50€
2cl	5,00€
4cl	6,50€
4cl	5,00€
4cl	5,50€
4cl	5,00€
4cl	7,00€
4cl	10,00€
4cl	7,00€
4cl	9,00€
12cl	6,50€
12cl	6,50€
12cl	8,00€

COCKTAILS

4cl alcool

- Mojito
Classic, fraise, framboise
- Spritz
Prosecco, Perrier, alcool au choix : Campari, Limoncello, Saint germain
- Sangria blanche
Porto blanc, vin blanc, limonade, fruit de la passion
- Pina colada
Rhum, jus d'ananas, purée de coco
- Espresso martini
- Moscow Mule / London mule
Vodka ou gin, ginger beer, jus de citron vert
Déclinaison possible en parfum : fraise, framboise, coco



MOCKTAILS

- Virgin mojito
Classic, fraise, framboise
- Coconut island
Jus d'ananas, purée de coco

BIÈRES PRESSION

- Bud blonde
- Hoegaarden blanche
- Monaco
- Panaché
- Picon bière
- Supplément sirop

25cl 33cl 50cl

4,50€ 0,00€ 8,50€

5,00€ 0,00€ 9,00€

4,70€ 0,00€ 9,00€

4,20€ 0,00€ 8,00€

5,50€ 0,00€ 9,50€

0,50€

BIÈRES BOUTEILLE

- Desperados
- Cap Marca blonde Camargue
À base de riz de Camargue
- Chouffe
- Leffe blonde
- Leffe ruby

33cl 6,50€

33cl 7,00€

33cl 7,00€

33cl 6,50€



GIN

- Bombay
- Nordés
- Beefeater

4cl 10,00€

4cl 8,00€

4cl 7,00€

RHUM

- Kraken
- Bumbu
- Dictador

4cl 9,00€

4cl 10,00€

4cl 12,00€



pour Bien commencer

ENTRÉES

- Huîtres de Bouzigues x6 16,00€
x12 26,00€
- Huîtres gratinées au parmesan 00,00€
- Tellines à la crème 17,50€
- Ceviche de muge sauvage 16,50€
- Carpaccio de taureau AOP Camargue 18,50€
- Tataki de thon rouge de Méditerranée 18,50€
- Carpaccio de poulpe à la Méditerranéenne 17,50€
- Tartare de betterave rouge & sa mousse légère de chèvre frais 15,50€
- Charcuterie ibérique "Bellota" à l'assiette 22,50€
Jambon cru, chorizo, saucisson, lomo



x6 16,00€
x12 26,00€

00,00€

17,50€

16,50€

18,50€

18,50€

17,50€

15,50€

22,50€



les Plats

POISSONS

- Sélection de poissons sauvages 10,00€
Selon arrivage du jour.
- Gambas à votre façon : 26,50€
Grillées ou flambées au pastis
- Linguines Saint-Jacques & morilles 29,50€
- Poulpe grillé ??,??€
Sauce du moment



10,00€
/100g

26,50€

29,50€

??,??€



VIANDES

- Magret de canard entier 32,00€
- Pluma de porc ibérique "Bellota" env 300g 38,00€
- Banderille de poulet marinée 26,00€
Marinade maison
- T-bone de veau env 350g 00,00€
- Côtelettes d'agneau grillées 27,00€
- Entrecôte env 300g 31,50€
Race à viande : charolaise, limousine, aubrac
- Burger à la BRAISE 22,50€
*Steak blonde de Galice maturée 30 jours
env. 180g, salade, oignons, comté, sauce morille*
- Côte de taureau AOP Camargue 500g 00,00€
1Kg 00,00€

TAPAS

- Croustillant de poulet façon thaï 11,00€
- Accras de morue, sauce piquante 11,00€
- Mini chorizo à la braise 8,00€
- Mini camembert pané 9,00€
- Moules gratinées à la provençale 8,00€
- Moules gratinées à l'andalouse 8,00€
- Crevettes en tempura, accompagnée de mayonnaise au Wasabi 11,00€
- Houmous de pois chiches et ses bâtonnets de carottes et tomates cerises 8,00€
- Os à moelle à la braise et sa fleur de sel 9,00€
- Mousse de foie de volaille au porto 8,00€



SALADES REPAS

- Salade Caesar 00,00€
- Salade chèvre chaud 00,00€
- Tomates Burrata 00,00€



Choisissez vos accompagnements

2 accompagnements au choix

- Salade
- Riz 3 couleurs parfumé
- Écrasé de pommes-de-terre à la truffe
- Poêlée de légumes
- Purée carottes patates douces à l'estragon
- Célerizotto



PIÈCES À PARTAGER MATUREES

- Blonde de Galice 11,00€
/100g

*Naturellement persillée, sa maturation sur os lui confère un léger goût beurré, aux arômes épices et iodés.
Servie avec un os à moelle.*

- Noire de baltique 12,00€
/100g

Élevée face à la mer baltique, note délicate de foie gras. Servie avec un os à moelle.

Supplément : Os à moelle
4,00€



les Douceurs

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés, servis avec pain de campagne et condiments.

DESSERTS

- Brioche perdue au caramel beurre salé
Brioche moelleuse dorée à la poêle, nappée de caramel beurre salé maison, servie tiède.
- Réglette citron meringuée
Pâte croustillante garnie d'un crémeux citron acidulé, surmontée d'une meringue légère et fondante.
- Panna cotta à la pistache, coulis de fruits rouges
Crème fondante parfumée à la pistache, accompagnée d'un coulis acidulé de fruits rouges.
- Crème brûlée au Carambar
Crème onctueuse infusée au Carambar, surmontée d'une fine croûte caramélisée au sucre de canne.
- Tiramisu traditionnel
Crème mascarpone légère, biscuit imbibé au café et touche de cacao amer, selon la recette classique italienne.

CAFÉ GOURMAND

Un expresso accompagné de quatre mini douceurs du moment, pour les indécis et les gourmands.

16,00€

9,50€



12,50€



GUPES GLACÉES

- Banana split
1 banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chocolat, chantilly
- Tutti fruti
1 boule ananas, 1 boule framboise, 1 boule pêche, 1 boule citron
- Dame blanche
3 boules vanille, chocolat, chantilly
- Pim's
2 boules choco, 1 boule framboise, chocolat
- Café liégeois
1 boule vanille, 2 boules café, expresso, chantilly
- Chocolat liégeois
1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat, chantilly
- Fraise Melba
1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fraise, fraise, chantilly

9,50€

9,50€

9,50€

8,50€

9,50€

9,50€

9,50€

9,50€

GUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

- Colonel
3 boules citron, vodka 4 cl
- After-eight
3 boules menthe chocolat, get 27 4 cl
- Antillaise
3 boules rhum raisin, rhum 5 cl

11,00€

11,00€

11,00€

les Digestifs

GIGNAC ET ARMAGNAC

- Cognac Hennessy
4cl 12,00€
- Cognac Gautier VS
4cl 9,00€
- Armagnac Janneau VS
4cl 9,00€

LIQUEURS

- Get 27
4cl 8,00€
- Get 31
4cl 8,00€
- Limoncello
4cl 8,00€
- Poire Williams
4cl 8,00€
- Camarguaise
4cl 8,00€
- Bailey's
4cl 8,00€
- Amaretto
4cl 8,00€

- Expresso
2,60€
- Décaféiné
2,50€
- Noisette
2,70€
- Double café
5,20€
- Café crème
4,80€
- Cappuccino
5,20€
- Café frappé avec ou sans orgeat
6,50€
- Chocolat
4,00€
- Thés & infusions
3,40€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Liste des produits allergènes sur demande.

Prix nets - service compris.



LA BRAISE
de mer