

*Bienvenue à Welcome to*



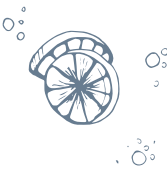
# LA BRAISE *de mer*

*De la braise à l'assiette,  
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	50cl	4,40€
• Orangina	50cl	4,40€
• Fuze Tea pêche	50cl	4,40€
• Limonade	50cl	4,40€
• Schweppes Agrumes	50cl	4,40€
• Schweppes Tonic	50cl	4,40€
• Perrier	50cl	4,40€
• Sirop	50cl	3,50€
<i>Fraise, grenadine, menthe, pêche, pac, orgeat, fun blue, pomme</i>		
• Supplément sirop		0,50€

## JUS DE FRUITS



• Jus de fruit pressé		5,00€
<i>Orange, citron, orange et citron</i>		
• Jus de fruit Granini	25cl	4,50€

## EAUX MINÉRALES

• Evian	50cl	4,00€
• Evian	1L	6,00€
• San Pellegrino	50cl	4,50€
• San Pelligrino	1L	6,50€

## APÉRITIFS



• Kir	12cl	5,50€
<i>Cassis, pêche</i>		
• Ricard 51	2cl	4,50€
• Pastis camarguais	2cl	5,00€
• Campari	4cl	6,50€
• Suze	4cl	5,00€
• Muscat de Lunel	4cl	5,50€
• Martini rouge, blanc	4cl	5,00€
• Whisky Clan Campbell	4cl	7,00€
• Whisky Jack Daniel's	4cl	10,00€
• Vodka Absolut	4cl	7,00€
• Vodka Ciroc	4cl	9,00€
<i>Nature, fruits rouges</i>		
• Verre Sangria rouge	12cl	6,50€
• Lou Gardian	12cl	6,50€
• Verre Prosecco	12cl	8,00€

## COCKTAILS 4 cl alcool

• Mojito	11,00€
<i>Classic, fraise, framboise</i>	
• Spritz	11,00€
<i>Prosecco, Perrier, alcool au choix : Campari, Limoncello, Saint germain</i>	
• Sangria blanche	11,00€
<i>Porto blanc, vin blanc, limonade, fruit de la passion</i>	
• Pina colada	11,00€
<i>Rhum, jus d'ananas, purée de coco</i>	
• Espresso martini	11,00€
• Moscow Mule / London mule	11,00€
<i>Vodka ou gin, ginger beer, jus de citron vert</i>	
<i>Déclinaison possible en parfum : fraise, framboise, coco</i>	

## MOCKTAILS



• Virgin mojito	9,00€
<i>Classic, fraise, framboise</i>	
• Coconut island	9,00€
<i>Jus d'ananas, purée de coco</i>	

## BIÈRES PRESSION



	25cl	33cl	50cl
• Bud blonde	4,50€	0,00€	8,50€
• Hoegaarden blanche	5,00€	0,00€	9,00€
• Monaco	4,70€	0,00€	9,00€
• Panaché	4,20€	0,00€	8,00€
• Picon bière	5,50€	0,00€	9,50€
• Supplément sirop			0,50€

## BIÈRES BOUTEILLE

• Desperados	33cl	6,50€
• Cap Marca blonde Camargue	33cl	7,00€
<i>À base de riz de Camargue</i>		
• Chouffe	33cl	7,00€
• Leffe blonde	33cl	6,50€
• Leffe ruby	33cl	6,50€

## GIN



• Bombay	4cl	10,00€
• Nordés	4cl	8,00€
• Beefeater	4cl	7,00€

## RHUM

• Kraken	4cl	9,00€
• Bumbu	4cl	10,00€
• Dictador	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*



## 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€

## les Plats

### POISSONS

- Sélection de poissons sauvages 10,00€ /100g  
*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*



### 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, auvergne*
- Burger **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€

## 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 MATURÉES

• Blonde de Galice 11,00€ /100g  
*Naturellement persillée, sa maturation sur os lui confère un léger goût beurré, aux arômes épicés 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

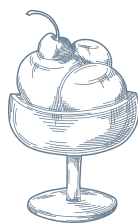
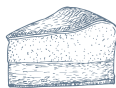
16,00€

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

## DESSERTS

9,50€

- 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

12,50€

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

## COUPES GLACÉES

- Banana split 9,50€  
*1 banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chocolat, chantilly*
- Tutti frutti 9,50€  
*1 boule ananas, 1 boule framboise, 1 boule pêche, 1 boule citron*
- Dame blanche 9,50€  
*3 boules vanille, chocolat, chantilly*
- Pim's 8,50€  
*2 boules choco, 1 boule framboise, chocolat*
- Café liégeois 9,50€  
*1 boule vanille, 2 boules café, expresso, chantilly*
- Chocolat liégeois 9,50€  
*1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat, chantilly*
- Fraise Melba 9,50€  
*1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fraise, fraise, chantilly*

## COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

- Colonel 11,00€  
*3 boules citron, vodka 4 cl*
- After-eight 11,00€  
*3 boules menthe chocolat, get 27 4 cl*
- Antillaise 11,00€  
*3 boules rhum raisin, rhum 5 cl*

# les Digestifs

## COGNAC ET ARMAGNAC

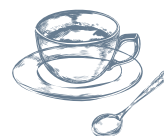
- Cognac Hennessy 4 cl 12,00€
- Cognac Gautier VS 4 cl 9,00€
- Armagnac Janneau VS 4 cl 9,00€

## LIQUEURS

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

# les Boissons chaudes

- Espresso 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€



Thés : Earl Grey, Ceylan Op, vert menthe,  
citron, noir, fruits rouges  
Infusions : verveine, tilleul, camomille

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

Prix nets - service compris.

