

la braise

ENTRÉES

LES CROQUETTES

	1p.	2p.
FONDUE	8. ⁰⁰	16. ⁰⁰
CREVETTES GRISES	9. ⁰⁰	18. ⁰⁰
RIS DE VEAU	9. ⁰⁰	18. ⁰⁰
TRIO (UNE DE CHAQUE)		26. ⁰⁰

LA VIANDE

CARPACCIO DE BOEUF	17. ⁰⁰
LE TARTARE DE LA BRAISE	17. ⁰⁰
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14. ⁰⁰

LES SOUPES

SOUPE À L'OIGNON	9. ⁰⁰
SOUPE DU JOUR	7. ⁰⁰

*MORCEAUX CHOISIS

Toutes nos viandes sont soigneusement sélectionnées pour leur qualité, leur origine et la justesse de leur élevage. Nous privilégions des producteurs attentifs au bien-être animal et à des pratiques responsables, afin de garantir une expérience gustative authentique et régulière.

À cette sélection rigoureuse s'ajoute un partenariat précieux : chaque semaine, ENTIER nous livre des pièces d'exception, choisies selon arrivage. Cette boucherie engagée travaille la bête entière, dans une démarche qui valorise chaque morceau et limite le gaspillage. Leur approche en circuit court, en collaboration directe avec des éleveurs bio, assure une traçabilité totale et un respect constant du produit.

Grâce à ces arrivages hebdomadaires, nous sommes en mesure de vous proposer des pièces rares, parfois inattendues, toujours irréprochables. Une manière de célébrer la viande dans toute sa diversité — et de vous offrir le meilleur, simplement.

PLATS

LA VIANDE

CÔTE DE BOEUF À L'OS BELGE, POUR 2 PERSONNES (1,1 ^{KG})	43. ⁰⁰ /pp
ENTRECÔTE	35. ⁰⁰
FILET PUR	32. ⁰⁰
MORCEAUX CHOISIS DE LA SEMAINE*	30. ⁰⁰

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE POMME DE TERRE EN CHEMISE ET UNE SALADE VERTE.

LES SAUCES

ARCHIDUC, POIVRE, ROQUEFORT	3. ⁵⁰
-----------------------------------	------------------

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMME DE TERRE EN CHEMISE	3. ⁰⁰
GRATIN DAUPHINOIS	8. ⁵⁰
SALADE VERTE	3. ⁰⁰
SALADE DE SAISON	6. ⁵⁰
POIVRONS DE PADRÓN	6. ⁵⁰
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS AU CHARBON	7. ⁵⁰

DESSERTS

IRISH COFFEE	9. ⁰⁰
DESSERT DU JOUR	8. ⁰⁰

Menu