La Braisière vous propose

Nos Entrées...

<i>Soupe de poissons maison (fabriquée à base de poissons et crustacés frais)</i>	7.90€
<i>Moules Braisière au four (beurre, ail, persil)</i>	9.60€
<i>Tartare de Saint Jacques du Canada aux agrumes</i>	10.80€
<i>Gambas de Madagascar persillées (par 6)</i>	(petite faim 7.70€) 15.10€
<i>Nems du Sud-Ouest (magret & confit de canard, échalotes)</i>	(petite faim 4.60€) 8.90€
<i>Assiette de Couteaux persillés (par 8)</i>	(petite faim 4.90€) 9.60€
<i>Saumon fumé maison env100gr</i>	(petite faim 5.80€) 11.40€
<i>Jambon Serrano de cochon (24mois séchage) à l'Espagnole</i>	(petite faim 5.60€) 11.00€
<i>Poêlé de Foie gras de canard cru & magrets séchés maison</i>	(petite faim 5.80€) 11.40€
<i>Foie gras de canard mi-cuit maison env90gr</i>	(petite faim 9.00€) 17.80€
<i>Avec votre Foie gras Verre de Sauternes 12cl</i>	7.80€
<i>Ravioles du Royans (label rouge) au Comté sauce foie gras de canard</i>	9.90€
<i>Œufs brouillés aux morilles</i>	10.60€
<i>Poivrons rouges et anchois marinés & sa tapenade</i>	7.20€

Nos Salades...

<i>Salade de mâche, Saint Jacques du Canada rôtie, fondu poireaux & chorizo rôti</i>	11.20€
<i>Salade César (Filet de poulet, Copeaux de Parmesan, Croutons Aillés)</i>	11.10€
<i>Salade Gourmande (Aiguillette, gésiers et foie gras de canard, jambon de cochon)</i>	12.50€
<i>Salade de chèvre chaud (Ferme de Cabriole) et cerneaux de noix extra</i>	8.30€
<i>Salade de chèvre chaud (Ferme de Cabriole) et lard grillé au feu de bois</i>	8.00€
<i>Salade braisière (Crudités fraîches, œuf dur, anchois marinés, émietté de thon)</i>	7.40€
<i>Salade œufs pochés minute et lardons</i>	7.70€
<i>Salade aux gésiers confits de canard maison</i>	7.80€
<i>Salade aux aiguillettes de canard grillées au feu de bois</i>	7.70€
<i>Salade Océane (Tartine rilette saumon, Saumon fumé, Saint Jacques du Canada rôtie)</i>	13.80€
<i>Avec vos entrées supplément plat pomme de terre ou poêlé de légumes</i>	5.00€

Prix net, taxes et service compris

Toutes nos viandes sont issues
de bovins et ovins
d'origine France

Nos Viandes...

Demî-côte de bœuf nature env 550gr	(Maison Beauvallet)	29.90€
Faux filet de bœuf nature env 220gr	(Maison Bousquet)	15.50€
Faux filet de bœuf sauce marchand de vin env 220gr		16.20€
Bavette d'ailoyau de bœuf nature env 220gr	(Maison Beauvallet)	15.20€
Bavette d'ailoyau de bœuf sauce échalotes env 220gr		16.30€
Filet de bœuf nature env 220gr	(Maison Beauvallet)	19.50€
Filet de bœuf sauce morilles env 220gr		21.90€
Filet de bœuf sauce roquefort env 220gr		21.10€
Filet de bœuf sauce foie gras env 220gr		21.30€
Filet de bœuf sauce poivre vert env 220gr		21.10€
Brochette de filet de bœuf nature env 220gr		18.20€
Entrecôte de bœuf race limousine env 400gr	(Maison Beauvallet)	23.90€
Magret de canard entier nature env 500gr	(Maison Samaran)	23.20€
Brochette de magret nature 15.20€ ou sauce roquefort env 220gr		16.70€
Brochette de cœurs canard nature (8cœurs entier)		14.90€
Onglet de veau échalotes confites env 220gr	(Maison Bousquet)	18.80€
Brochette de rognon nature 14.40€ ou sauce poivre vert env 220gr		15.80€
Rognon de veau entier nature env 450gr		21.20€
Brochette de Gigot d'agneau	(Maison Bousquet)	16.10€
Côte d'agneau nature (3 pièces) 15.70€ ou (4 pièces)		20.90€

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES DE POMMES DE TERRE CUITE
A LA GRAISSSE DE CANARD ET DE SALADE VERTE

Nos Sauces maison pour accompagner vos viandes nature :

Foie Gras de canard	3.30€	Echalotes *	2.30€
Roquefort AOP	3.00€	Morilles *	3.50€
Marchand de vin *	2.30€	Poivre vert Madagascar *	3.00€
Echalotes confites	2.40€	* (utilisation jus de veau lié)	

Prix net, taxes et service compris

Nos Plats...

<i>Cassoulet maison au confit de canard, saucisse, lard grillé (env 20min)</i>	15.90€
<i>Steak tartare (fait avec de la bavette d'ailoyau et /ou filet de bœuf) env220gr</i>	16.30€
<i>Confit de canard Sarladaise (pomme de terre, oignons, champignons Paris)</i>	14.20€
<i>Plat végétarien</i>	10.50€
<i>Plat végétarien avec fromage</i>	13.50€
<i>Menu enfant (1 boisson, 1 plat, 1 dessert)</i>	12.50€

Nos Poissons...

<i>Saumon frais rôti</i>	<i>env300gr</i>	15.80€
<i>Bar entier rôti</i>	<i>env350gr</i>	17.60€
<i>Cassolette de Noix de Saint Jacques du Canada, bisque de homard</i>		22.10€
<i>Trilogie de la mer (sélection de produits selon arrivage)</i>		22.60€

**TOUT NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES DE PUREE DU JOUR
ET PETITS LEGUMES.**

Avec vos desserts Verre de Maury 12cl 3.60€

Nos desserts...

<i>Assortiment de fromages (par personne)</i>	<i>6.80€</i>
<i>Café, décaféiné ou infusion Gourmand</i>	<i>7.00€</i>
<i>(Toutes les verrines ou pâtisseries du gourmand sont faites maison)</i>	
<i>Pruneaux du diable (Infusé au thé et agrumes & flambé à l'armagnac)</i>	<i>6.80€</i>
<i>Carpaccio d'Ananas « avion » caramélisé au rhum</i>	<i>6.90€</i>
<i>Carpaccio d'Ananas « avion » nature</i>	<i>6.60€</i>
<i>Mousse au chocolat maison (73% de cacao)</i>	<i>6.80€</i>
<i>Tarte tatin maison</i>	<i>7.00€</i>
<i>Crème brûlée maison</i>	<i>6.60€</i>
<i>Ile flottante (Blanc en neige maison caramélisé & crème anglaise)</i>	<i>6.40€</i>
<i>Crêpes maison fourrées chantilly chocolat chaud</i>	<i>7.00€</i>
<i>Perdu de Baba au rhum & sa boule de vanille bourbon</i>	<i>7.00€</i>
<i>Tous les jours nos pâtisseries confectionnent un dessert du jour</i>	<i>7.00€</i>

Maison P. Faur

Nos Glaces...

<i>Glace artisanale 3 boules sans alcool</i>	<i>6.70€</i>
<i>(Au choix parfum vanille, chocolat, café, rhum raisin, pruneaux armagnac)</i>	
<i>Sorbet artisanal 3 boules avec alcool</i>	<i>7.00€</i>
<i>(Au choix parfum pomme, poire, citron vert, framboise)</i>	
<i>Glace artisanale pruneaux armagnac 3 boules avec alcool</i>	<i>6.90€</i>
<i>Glace artisanale rhum raisins 3 boules avec alcool</i>	<i>6.90€</i>
<i>Dame blanche (glace vanille bourbon & chocolat chaud)</i>	<i>6.80€</i>
<i>Profiteroles (Choux maison fourrés glace vanille bourbon & chocolat chaud)</i>	<i>7.20€</i>
<i>Profiteroles du Chef</i>	<i>7.00€</i>
<i>(Choux maison fourrés glace chocolat noir & enrobés chocolat blanc chaud)</i>	
<i>Nougat glacé maison et son coulis de framboises</i>	<i>7.00€</i>
<i>Café liégeois (glace café, espresso, chantilly maison)</i>	<i>6.90€</i>
<i>Poire belle-Hélène (glace vanille bourbon, poire sirop, chocolat chaud)</i>	<i>7.00€</i>
<i>Pêche Melba (glace vanille bourbon, pêche sirop, chantilly maison)</i>	<i>6.90€</i>
<i>(Au choix parfum de glaces ou sorbets sans alcool 1 boule 2.30€, 2 boules 4.60€)</i>	
<i>Supplément chocolat chaud 0.60€, supplément chantilly maison 0.30€</i>	

<i>Café ou Décaféiné</i>	<i>2.00€</i>	<i>Irish coffee</i>	<i>6.90€</i>
<i>Noisette</i>	<i>2.10€</i>	<i>Thé, Verveine</i>	<i>2.40€</i>
<i>Cappuccino crème de lait</i>	<i>2.40€</i>	<i>Café chantilly maison</i>	<i>2.50€</i>

Prix net, taxes et service compris

« *La Braisière* » est située sur une des plus anciennes artères de notre ville et probablement la première route tracée par les voyageurs sur le sol où s'éleva plus tard l'antique tolosa. Ce fut la grande voie romaine des deux Narbonnaïses, et au Moyen âge, alors que nos rues n'avaient pas encore de noms, ce fut la Grand'rue, « carrariam publicam majorem, 1121. Malgré son antiquité son nom ne vient pas des anciens rois d'Égypte mais seulement de l'altération successive de sa dénomination primitive du XIIIe siècle « Rue Raymond d'Alfaro ». Cf Jules Chalande

Ouverte en 1972, nous avons toujours privilégié les produits de qualités régionales et nous vous proposons tous les jours (fermeture le dimanche midi) une variété de poissons et de suggestions en complément de cette carte.

Quasiment tous nos produits sont faits maison avec des produits bruts et entièrement travaillés et élaborés sur place par nos équipes.

Eric Claise, Stéphan Manenc et tout le personnel de la Braisière vous souhaitent un agréable moment dans notre établissement...

Les Apéritifs...

Coupe de champagne 10cl (Maison De Losey)	7.70€	Cocktail maison 20cl (Liqueur fraise des bois, Gin, Orange)	5.60€
Kir Royal 10cl (Crème Cassis, Brut moussoux)	6.00€	Américano maison 8cl (Campari, Martini rouge)	7.20€
Pousse rapière 10cl (Liqueur d'armagnac Orange, Mousseux)	5.60€	Spritz (4cl Apérol, 6cl Prosecco Perrier)	7.70€
Get 27 4cl	5.00€	Warsteiner 33cl	5.20€
Suze 4cl	4.50€	Corona 33cl	5.20€
Martini rouge, blanc 4cl	5.00€	Chimay brune 33cl	5.20€
Rhum Coca 4cl	6.00€	Heineken pression 25cl	3.20€
Pastis 51 4cl	5.00€	Monaco 25cl	3.20€
Whisky 4cl	4.50€	Panaché 25cl	3.00€
Pur malt 4cl	6.00€	Pinte Heineken 50cl	6.20€
Jack Daniels 4cl	6.00€	Gin ou Vodka 4cl	5.00€
Soda pour alcool	1.00€	Porto 8cl	6.00€
Muscat 8cl	4.50€		

Les Sans Alcools...

Perrier 33cl	2.80€	Sanpelliqrino L	4.00€
Schweppes 25cl	2.20€	Sanpelliqrino 1/2L	2.30€
Jus de tomate 25cl	2.40€	Evian Litre	3.60€
Coca Cola Coca cola Zéro 33cl	3.10€	Evian 1/2L	2.10€
Coca Cola Coca cola 33cl	3.00€	Sirops	1.40€
Jus de fruits 25cl	2.40€	Diabolo	2.00€
(Orange, Pomme, Ace, Abricot, Ananas)		Limonade	2.00€