

JUS DETOX (25 CL.) DETOX JUICES

DETOX Cassis, litchi, fruits rouges, gingembre Blackcurrant, lychee, red berries, ginger	13
BIG GREEN Epinard, avocat, pomme, persil, gingembre, céleri branche Spinach, avocado, apple, parsley, ginger, celery	13
VIVIFIANT Banane, orange, fraise Banana, orange, strawberry	13

PAINS CHAUDS WARM BREADS

Pains faits-maison, à la farine BIO
Homemade breads with organic flour

Brioche challah aux nigelles Nigelles challah brioche	9
Pain pita kashkaval Pita bread with kashkaval	11
Pain au zaatar Bread with zaatar	12

KEMIA

Arancini au safran et zeste d'agrumes Saffron arancini and citrus zest	14
Caviar d'aubergine, grenade et citron confit Eggplant, pomegranate and confit lemon	12
Tzatziki au cumin Tzatziki with cumin	12
Tarama fumé, œufs de saumon, blinis Smoked tarama, salmon roe, blinis	16
Halloumi grillé à l'origan Roasted halloumi with oregano	14
Zviti au mortier Grilled red peppers and tomatoes	18

ENTREES STARTERS

Pizzetta au saumon, confiture de tomate Salmon pizzetta, tomato jam	32
Daurade en gravelax, pomme et noisettes du piémont Raw sea bream, apple and Piedmont hazelnut	38
Tartare de bar, gel kalamansi, avocat, radis Seabass tartar, kalamansi gel, avocado, radish	26
Œuf fermier, tombée d'épinards et cumin Egg, spinach and cumin	24

LEGUMES VEGETABLES

Chou-fleur maraîcher grillé au four, sauce Tahina Oven-grilled cauliflower with Tahina sauce	19
Salade fatouche traditionnelle Traditional fattoush salad	22
Asperges blanches, mimosa d'œuf, vinaigrette citron White asparagus, egg, french dressing with lemon	26

PLATS DISHERS

Cabillaud confit à l'ail des ours, poireaux grillés Cod confit with wild garlic, grilled leeks	36
Côte de bœuf en croûte d'herbes, jus à la moelle (à partager) Prime rib, beef juice (to share)	140
Kefta au barbecue, labneh Beef kefta, labneh	31
Salade de ventrèche de thon, avocat, vinaigrette Tuna belly and avocado salad, dressing	34
Volaille aux morilles, asperges Chicken with morel mushrooms, asparagus	42
Épaule d'agneau de lait confite, sauce au zaatar (à partager) Confit suckling lamb shoulder, zaatar sauce (to share)	130
Saumon rôti, sucrine grillée et fèves Roasted salmon, grilled sucrine salad and fava beans	38

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHERS

Mesfouf à la fleur d'oranger Mesfouf with orange blossom	9
Petit pois à la menthe, feta Green peas with mint and feta	14
Salade de mesclun Mesclun salad	9
Purée de pomme de terre Mashed potatoes	12

FROMAGES AFFINES & DESSERTS MATURED CHEESES AND DESSERTS

Sélection de fromages de chèvre et de brebis affinés Selection of matured goat and sheep cheeses	22
Pâtisserie de Yann Brys Pastry by Yann Brys	13
Assiette de fruits de saison Seasonal fruits platter	15

Le restaurant du Brach propose certains plats en demi-portion sur demande

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition. Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne (la liste est à votre disposition). Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros, taxes et services compris. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalyzer tests are available. All our meat comes from the European Union (the list is at your disposal). If you have an intolerance or allergy to certain products, please let us know when you place your order. Net prices in Euros, taxes and services included.

BRACH

UN STYLE DE VIE