

COCKTAILS SIGNATURES 22 €

MAYOR

Vodka Guillotine infusée aux écorces de citron vert, liqueur d'ananas premium Giffard, jus de citron vert

CASTELLANA

Gin Mare infusé aux cerises amarena, sirop de rose Giffard, jus de citron vert

LAS HUERTAS

Téquila Cazadores infusée aux agrumes, shrub de grenade et cannelle, liqueur de piment d'Espelette Giffard, jus de citron vert

PUERTA DEL SOL

Rhum Eminente 3 ans Ambar Claro, sirop de fallernum Giffard, jus d'abricot Joyce, jus de citron vert, basilic frais, Douze Abricot et Zatar

GRAN VIA

Mezcal Mahani infusé au poivre de timut, menthe pastille Giffard, jus de concombre, jus de citron vert, Schweppes Premium Tonic

PRECIADOS

Woodford Reserve Bourbon, jus de grenade, shrub de grenade et cannelle, jus de citron vert

LIMBO

Cognac Hennessy VS, sirop de pamplemousse Giffard, Cointreau, jus de citron vert



EVOK COCKTAILS 21 €

SANGRIA

Château Minuty, jus de grenade, sirop de jasmin Giffard, liqueur de Chambord

30&40 SPRITZ

Double Jus 30&40, Schweppes Tonic Premium

MOCKTAILS SIGNATURES 16 €

VIRGIN SPRITZ

Lyre's Italian Spritz, Schweppes Tonic Premium

VIRGIN COSMOPOLITAIN

Lyre's Pink London Spirit, jus de cranberry, jus de citron vert

VIRGIN TONIC

Lyre's Pink London Spirit, sirop de laurier, Schweppes Tonic Premium

NOTRE BARMAN EST À VOTRE DISPOSITION POUR RÉALISER
LES COCKTAILS CLASSIQUES DE VOTRE CHOIX.

AU VERRE CHAMPAGNE (14 CL)

DEUTZ BRUT CLASSIC	22
DEUTZ ROSÉ	29
FRENCH BLOOM « Le rosé » (Alcohol-free)	16

VINS (14CL)

ROUGES

2016	Cubillo, Lopez de Heredia	12
2022	Crozes Hermitage « Friandise », Domaine Melody	13

BLANCS

2022	Chablis, Charly Nicolle, « Per Aspera »	14
2023	Pouilly Fumé, Domaine Nicolas Gaudry	14

ROSÉ

2023	Côtes de Provence, Château Minuty, Rose et Or	14
------	---	----

BIERES (33 CL)

Miguel Fresca	9
Miguel Especial	9

EAUX ET SOFTS

Perrier 33 cl.	6,5
Vittel 50 cl.	8
Eau de Perrier 50 cl.	8
Coca-Cola 33 cl.	8
Coca-Cola Zéro 33 cl.	8
Orangina 25 cl.	7,5
Schweppes Premium Tonic 20 cl.	7,5
Schweppes Premium Ginger Beer 20 cl.	7,5

JUS DETOX BRACH (25 CL) 13 €

DETOX Cassis, litchi, fruits rouges, gingembre

BIG GREEN Épinard, avocat, pomme, persil, gingembre, céleri branche

VIVIFIANT Banane, orange, fraise

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,
des éthylotests sont à votre disposition.
Tarifs en Euros. Toutes taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011,
breathalysers are available upon request.
Rates in Euros. All taxes and service included. Checks are not accepted.

TAPAS

Patatas bravas Patatas bravas	9
Poulpe mariné au paprika fumé Marinated octopus with smoked paprika	14
CROQUETAS (5 PIECES) Cecina de bœuf Beef cecina Seiche de Cantabrie Cantabrian Cuttlefish Fromage de chèvre Goat cheese	9 9 9
Anchois à l'huile « Don Bocarte » Anchovies in oil «Don Bocarte»	21
Tortilla traditionnelle à la truffe (à partager) Traditional truffle tortilla (to share)	18
Salmorejo Salmorejo	12
Calamars frits, sauce tartare Fried squid, tartare sauce	9
Piments Padron Padron peppers	14
Planche de fromage Manchego Manchego cheese platter	15
Planche de charcuterie : Chorizo de bœuf « Casalba », cecina de bœuf et saucisson de bœuf « Casalba » Delicatessen plate : Beef chorizo «Casalba» beef cecina and beef sausage «Casalba»	21
Ventrèche de thon « Don Bocarte » Tuna belly « Don Bocarte »	26
Pan con tomato Tomato bread	9
SELECTION DU BRACH A PARTAGER / TO SHARE Croquetas / poulpe / calamars / salmorejo Croquetas / octopus / squid / salmorejo	36
DESSERTS Pâtisserie de Yann Brys Mousse au chocolat intense, huile d'olive et sel fumé Intense chocolate mousse, olive oil, and smoked salt	13 14

VINS (75 CL)

VINS ROUGES	
2016 Cubillo, Lopez de Heredio	65
2019 Pessac Leognan, Château Lagrave-Martillac	69
2021 Côte-Rôtie « Champon's », Domaine Stéphane Pichar	159
2022 Croze Hermitage « Friandise », Domaine Melody	59
2022 Mercurey « Vieilles Vignes », Domaine Faiveley	89
VINS BLANCS	
2021 Pouilly-Fuissé, Domaine Carrette	85
2021 Condrieu, Louis Chomel	159
2022 Chablis, Charly Nicole, « Per Aspera »	69
2023 Pouilly Fumé, Domaine Nicolas Gaudry	69
ROSÉS	
2023 Côtes de Provence, Château Minuty, Rose et Or	69
2023 Côtes de Provence, Rumor Rose	85
2023 Côtes de Provence, Château Minuty, 281	119
CHAMPAGNES	
Deutz Brut Classic	139
Bollinger Spécial Cuvée	155
Laurent Perrier « La cuvée »	145
Ayala Blanc de Blancs	169
Ruinart Blanc de Blancs	279
Amour de Deutz Blanc de Blancs	299
Deutz Rosé	170
Bollinger Rosé	199
Laurent Perrier Rosé	245
2013 Dom Perignon Vintage	550
EFFERVESCENT SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE (70CL)	
French Bloom « Le rosé »	79

SPIRITUEUX (5 CL)

WHISKIES	
Woodford Reserve Bourbon	15
Woodford Reserve Rye	18
Jack Daniel's n°7	16
Caol Ila 12 ans	19
The Macallan Douche Cask 12 ans	30
Nikka From The Barrel	19
Maker's Mark Bourbon	16
Laphroaig 10 ans	22
Talisker 10 ans	18
The Yamazaki 12 ans	55
RHUMS	
Brugal 1888	19
Diplomatico Reserva	18
Eminente Ambar Claro 3 ans	15
Appleton Estate	16
Santa Teresa 1796	22
Plantation XO	23
Zacapa 23 Solera	25
VODKAS	
Guillotine Original	15
Guillotine Heritage	20
Grey Goose L'Original	16
GINS	
Anae (Bio)	15
Hendrick's	17
Hendrick's Flora Adora	17
Bombay Sapphire	16
Monkey 47	17
Gin Mare Capri	18
Malfy Limone	16
TEQUILAS	
Cazadores	15
Don Julio Reposado	20
Clase Azul Plata	39
Don Julio 1942	60
Adelita Extra Anejo	70
MEZCALS	
Mahani	15
Escondida Reposado	20
BRANDIES	
Calvados Christian Drouin VSOP	19
Cognac Hennessy VS	19
Bas Armagnac Laubade 1978	39
Cognac Hennessy XO	55
Cognac Deau XO	60

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

N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant pour une sélection plus élargie.

The Brach restaurant offers certain dishes in half portions on request.

Feel free to ask for the restaurant menu for a large selection.