

PAR PERSONNE

menu



54 €

BRASERO CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2026 ENTRÉES - 2 AU CHOIX

BURGER DÉGUSTATION AU CANARD, BREBIS, MAYONNAISE TRUFFÉE, PICKLES.

CHORIZO GRILLÉ, POIVRONS CONFITS, CRÈME D'AIL.

TARTARE DE BAR, CONDIMENT ESTIVAL, GINGEMBRE, CITRON VERT.

GAMBAS AU CAJUN, CRÈME DE PIQUILLOS, FETA, HERBES FRAÎCHES.

GASPACHO DE SAISON, MOUSSE DE BURRATA ET BASILIC.

VIANDES / POISSON - 2 AU CHOIX



MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST, CHIMICHURRI

BROCHETTE DE POULET, MARINADE TOUCAN

VENTRÈCHE DE COCHON DU SUD-OUEST GRILLÉE, CHIMICHURRI

FAUX-FILET DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BROCHETTE DE GAMBAS, PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON

ACCOMPAGNEMENTS :



FRITES MAISON, MAYONNAISE TOUCAN

LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS, BASILIC ET CITRON VERT



DESSERTS - 1 AU CHOIX

FONDANT AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE CRÈME VANILLE

BRIOCHÉ PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, MOUSSE MASCARPONE

VERRINE CHEESE CAKE SPECULOS, CONFIT DE FRUIT DE SAISON

NOS MENUS INCLUENT L'INSTALLATION, LA PRESTATION CULINAIRE ET LE SERVICE BUFFET. VAISSELLE NON INCLUSE. FRAIS DE DÉPLACEMENT : 1,20 €/KM DEPUIS NOTRE LABORATOIRE
POSSIBILITÉ DE RAJOUTER DES ÉLÉMENTS AU MENU, PLANCHES ET DEMANDES PARTICULIÈRES.



PAR PERSONNE

menu

69 €



BRASERO

CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2026

ENTRÉES - 3 AU CHOIX

BURGER DÉGUSTATION AU CANARD, BREBIS, MAYONNAISE TRUFFÉE, PICKLES.

FOIE GRAS POËLÉ, BRIOCHE, FRUITS DE SAISON RÔTIS.

KEFTA DE BŒUF MAISON, PITA, SAUCE YAOURT-MENTHE, GRENADE.

TARTARE DE BAR, CONDIMENT ESTIVAL, GINGEMBRE, CITRON VERT.

CHIPIRONS GRILLÉS, CHISTORRA, LÉGUMES D'ÉTÉ, PERSILLADE.

GASPACHO DE SAISON, MOUSSE DE BURRATA ET BASILIC.

VIANDES / POISSONS - 2 AU CHOIX



MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST, CHIMICHURRI

BROCHETTE DE POULET, MARINADE TOUCAN

PLUMA DE COCHON DU SUD-OUEST GRILLÉE, CHIMICHURRI

FAUX-FILET DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BROCHETTE DE GAMBAS, PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON

STEAK DE THON GRILLÉ, SAUCE THAÏ MAISON, SÉSAME



ACCOMPAGNEMENTS :

FRITES MAISON, MAYONNAISE TOUCAN

LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS, BASILIC ET CITRON VERT

DESSERTS - 2 AU CHOIX



FONDANT AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE CRÈME VANILLE

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, MOUSSE MASCARPONE

VERRINE CHEESE CAKE SPECULOS, CONFIT DE FRUIT DE SAISON

NOS MENUS INCLUENT L'INSTALLATION, LA PRESTATION CULINAIRE ET LE SERVICE BUFFET. VAISSELLE NON INCLUSE. FRAIS DE DÉPLACEMENT : 1,20 €/KM DEPUIS NOTRE LABORATOIRE
POSSIBILITÉ DE RAJOUTER DES ÉLÉMENTS AU MENU, PLANCHES ET DEMANDES PARTICULIÈRES.

