

JUS SIGNATURE (25 CL.) HOMEMADE JUICES	
PINA VERDE Ananas, menthe, basilic Pineapple, mint, basil	13
BIG GREEN Concombre, pomme, gingembre, céleri branche Cucumber, apple, ginger, celery	13
VIVIFIANT Banane, orange, fraise Banana, orange, strawberry	13

PAINS CHAUDS WARM BREADS	
Brioche challah Challah brioche	12
Pain pita au kashkaval et piment de la Vera Pita bread with kashkaval and Pimenton de la Vera	14

KEMIA KEMIA	
Houmous, poudre de sumac et zaatar Hummus, sumac powder and zaatar	15
Mouhamara, pignon de pin Muhammara with pine nuts	14
Halloumi grillé, miel et amandes fumées Roasted halloumi with honey and smoked almonds	18
Babaganoush Eggplant caviar	19

CRUDO CRUDO	
Tartare de veau, stracciatella et anchois fumé Veal tartar with stracciatella and smoked anchovies	26
Tostada de thon et guacamole, salade d’herbes Tuna tostada with guacamole and herb salad	28
Crispy rice, tartare de saumon épicé, parmesan Crispy rice, spicy salmon tartare, Parmesan	26
Crudo de bar, condiment cerise et verveine Sea bass raw, cherry and vervena condiment	29

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.

LEGUMES VEGETABLES	
Chou-fleur maraîcher grillé au four, sauce tahini Oven-grilled cauliflower with tahini sauce	19
Salade Brach, ventrèche de thon, avocat Brach salad, tuna belly and avocado	36
Crème de petit pois à la menthe, burrata, sardine fumée Peas cream with mint, burrata, and smoked sardines	26
Carpaccio de tomates ancienne, pastèque et olives Kalamata Tomatoes carpaccio, watermelon, and Kalamata olives	28

PLATS DISHES	
Kefta, sauce tomate relevé à la harissa, buratta Kefta, tomato sauce with harissa, burrata	29
Entrecôte de boeuf grillée au barbecue, beurre au citron noir d’Iran Barbecued beef ribeye, served with Iranian black lemon butter	48
Pavé de thon grillé, sauce au poivre Grilled tuna, pepper sauce	36
Pappardelle, Bolognese de boeuf wagyu Pappardelle with Wagyu Beef Bolognese	32
Bar entier en croute de céréale, sauce chermoula Whole sea bass in a cereal crust, served with chermoula sauce	110
Volaille farci aux olives, piperade et basilic Chicken stuffed with olives, piperade, and basil	30
Filet de rouget, sucrine rotie, fevettes et girolles, Red mullet fillet, roasted lettuce with fava beans and chanterelle mushrooms	38
Saint Pierre grillé, pomme de terre confite, crème toum et jus de poisson de roche Grilled Saint Pierre, confit potatoes, toum sauce, and rockfish jus	42

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES	
Mesfouf à la fleur d’oranger Mesfouf with orange blossom	12
Haricot vert, pêche et amandes Green beans, peaches, and almonds	16
Sucrine, sauce césar Sucrine, Caesar dressing	14
Mousseline de pomme de terre Mashed potatoes	14

FROMAGES AFFINES & DESSERTS MATURED CHEESES AND DESSERTS	
Sélection de fromages Selection of cheeses	22
Assiette de fruits de saison Seasonal fruits platter	15
Desserts maison Homemade desserts	9-16