

BRACH

PARIS

BRACH × kαlios

Un été suspendu

Sur la Terrasse du 1^{er}, Brach et Kalios font respirer la Méditerranée au cœur de Paris. Les voilages flottent comme sur les plus belles plages de Grèce, le soleil réchauffe le bois, et l'air embaume l'huile d'olive fraîche que l'on déguste avec du pain pita encore tiède. Les parfums de l'oliveraie familiale Kalios à Nechori-Ithomi, dans le Péloponnèse, voyagent jusqu'ici, jusque sur la terrasse du Brach Paris, pour caresser l'imaginaire. Chaque bouchée, chaque gorgée devient un voyage suspendu entre ciel et mer, un été solaire que l'on savoure lentement, avec tous les sens en éveil.

MEZEDES / MEZZES

TAPENADE D'OLIVES KALAMATA, figues et balsamique	15
<i>Kalamata olives tapenade, figs and balsamic vinegar</i>	
CRÈME ARTICHAUT	14
<i>Artichokes soup</i>	
TZATZÍKI	12
<i>Cucumber and greek yogurt</i>	
FETA huile d'olive et origan	12
<i>Feta cheese, olive oil and oregano</i>	
TARAMA AUX ŒUFS DE TRUITE	16
<i>Tarama with trout roe</i>	
POULPE MARINÉ AU PAPRIKA, crème de fava de Feneos	18
<i>Octopus with paprika, feneos fava bean purée</i>	
PITA NATURE	3
<i>Plain pita bread</i>	

SALATES / SALADS

SALATA GRECQUE	26
<i>Greek salad</i>	
SALADE BRACH, ventrèche de thon, avocat	26
<i>Brach salad, tuna belly and avocado</i>	
CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, pastèque et feta	28
<i>Tomatoes carpaccio, watermelon, and Feta</i>	

CRUDO

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ	24
<i>Carpaccio of aged beef</i>	
Crudo de bar, condiment cerise et verveine	29
<i>Sea bass raw, cherry and verbena condiment</i>	

BARBECUE

(uniquement le soir à partir de 19h - only in the evening, starting at 7 p.m.)

SOUVLAKI DE BŒUF, tzatziki, menthe	34
<i>Beef souvlaki, tzatziki, mint</i>	
SOUVLAKI DE VOLAILLE, yaourt grec, coriandre	32
<i>Chicken souvlaki, Greek yogurt, cilantro</i>	
POULPE GRILLÉ, caviar d'aubergine	38
<i>Grilled octopus, eggplant caviar</i>	

DESSERTS / DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE, crumble à l'olive noire	13
<i>Chocolate mousse with olive oil, black olive crumble</i>	
CREME BRULÉE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER, orange confite au zaatar	14
<i>Pistachio and orange blossom crème brûlée, with za'atar-candied orange</i>	
DUO DE CITRON GIVRÉ	16
<i>Frosted Lemon</i>	
GLACE, Yaourt grec, huile d'olive, romarin, miel et noix de pécan	16
<i>Ice cream, olive oil, rosemary, honey and pecans</i>	
PÂTISSERIES SIGNATURE	15
<i>Homenade pastries</i>	

COCKTAILS SIGNATURES

19 €

PIMPINELLA 15 CL

HERBACÉ · ANISÉ · FRAIS

Whisky Glenmorangie, Ouzo, Chartreuse origan, mastiha de concombre

Whisky, Ouzo, Chartreuse with oregano, cucumber mastic

SPYROS 10 CL

CACAO · INTENSE · BOISÉ

Rhum Eminente 3 ans, cacao, Benedictine, vin doux de muscat de Samos

Rum 3 YO, cocoa, Benedictine, sweet Muscat wines from Samos

CHIOS 15 CL

FLORAL · FRUITÉ · ACIDULÉ

Liqueur Mastiha, rhubarbe, cordial de rose

Mastic liqueur, rhubarb, rose cordial

SAMOS 10 CL

FRUITÉ · ÉQUILIBRÉ · FRAIS

Gin Anae, Otto's vermouth, miel de thym, fraise et citron

Gin, red vermouth, thyme honey, strawberry and lemon

THÈRA 15 CL

AGRUMÉ · FLORAL · DOUX

Téquila Volcan, cointreau, citron et fleur d'oranger

Tequila, Cointreau, lemon and orange blossom

BRACH × kalios

COCKTAILS SIGNATURES

19 €

APHRODITE 10 CL

FLORAL · RAFFINÉ · FRAIS

Vodka Guillotine infusé lavande, abricot, Campari, Dolin blanc et thym

Vodka infused lavender, apricot, Campari, Dolin Blanc and thyme

HELIÁS 10 CL

RAFRAÎCHISSANT · CITRONNÉ · ÉQUILIBRÉ

Rhum Eminente 7 ans, citronnelle et citron

Rum 7 YO, lemongrass and lemon

MASTIHA SPRITZ 18 CL

FRAIS · PÉTILLANT · FLORAL

Liqueur Mastiha, mastiha de concombre, prosecco

Mastic liqueur, cucumber mastic, prosecco

OTTO'S SPRITZ 18 CL

AMER · RAFRAÎCHISSANT · PÉTILLANT

Otto's vermouth, eau gazeuse, prosecco

Red vermouth, sparkling water, prosecco

BRACH × kalios

MOCKTAILS

16 €

CITRUS MAXIMA 16 CL

Nolow Botanic n°4, cordial origan, mastiha de concombre

Nolow Botanic No. 4, oregano cordial, cucumber mastic

PAMPÉLOS 18 CL

Nolow Bitter n° 8, rose, pamplemousse et French Bloom, 0,0%

Nolow Bitter n°8, pink, grapefruit and French Bloom, 0,0%

NAUPLIE 16 CL

Nolow Amer n°3, citronnelle, tonic

Nolow Amer No. 3, lemongrass, tonic water

BRACH × kalios

AU VERRE

CHAMPAGNES (12 CL)

Deutz Brut Classic	20
Deutz Brut Rosé	28

VINS BLANCS (14 CL)

2023	Assyrtiko - Skyphos - Macedonia	12
2025	Sancerre "Millésia", Serge Laporte	14

VINS ROUGES (14 CL)

2022	Syrah - Hatzimichalis - Atalanti Valley	12
2023	Hautes Côtes de Beaune « Albus », Roux Père & Fils.	15

VIN ROSÉ (14 CL)

2025	Côtes de Provence «Rose et Or», Château Minuty	14
------	--	----

BULLE FRANCAISE SANS ALCOOL (14 CL.)

Blanc de Blancs Extra Brut French Bloom 0.0%	16
--	----

BRUTS

Deutz Brut Classic	100
Moët et Chandon Brut Impérial	135
Bollinger Special Cuvée	165
Ayala Blanc de Blancs Extra Brut A18	160
Ruinart Blanc de Blancs	279
Deutz Brut Rosé	140
AR Lenoble Blanc de Blancs V.18 (1.5L MAGNUM)	285

BULLE FRANCAISE SANS ALCOOL

Blanc de Blancs Extra Brut French Bloom 0.0%	85
--	----

BOUTEILLES 75 CL

VINS BLANCS

	Savatiano - Mylonas - Retsina	50
2024	Moschofilero - Tselepos - Mantinia	60
2023	Assyrtiko - Skyphos - Macedonia	65
2023	Assyrtiko - Tselepos - Santorini Vieilles Vignes	120
2023	Chablis «Per Aspera», Charly Nicolle	69
2025	Sancerre « Millésia », Serge Laporte	70
2024	Condrieu, Christophe Pichon	115
2022	Saint-Aubin, Gérard Thomas	105

VINS ROUGES

2022	Syrah - Hatzimichalis - Atalanti Valley	59
2022	Xinomavro - Skyphos - Macédoine	75
2022	Xinomavro - Artisans Vignerons - Naoussa	80
2021	Cabernet Sauvignon / Agiorgitiko - Wine Art Estate - Drama	90
2023	Hautes Côtes de Beaune « Albus », Roux Père & Fils	65
2024	Givry, Laurent Mouton	95
2022	Châteauneuf du Pape, Domaine Cristia	119
2024	IGP Pays d'Oc «Les Creisses», Dom. des Creisses Syrah, Cabernet	70

VINS ROSÉS

2024	Côtes de Provence «281», Château Minuty	119
2025	Côtes de Provence «Rose et Or», Château Minuty	69

WHISKIES 5 CL

JAPON

BLENDED MALT

Nikka From The Barrel	19
Hibiki Suntory Harmony	35

SINGLE MALT

Yamazaki Reserve	30
------------------	----

AMÉRIQUE DU NORD

KENTUCKY

Maker's Mark	16
--------------	----

TENNESSE

Jack Daniel's Old n°7 Sour Mash	16
---------------------------------	----

HIGHLANDS

Glenmorangie 12 ans	15
Glenmorangie Nectar d'Or	23

SPEYSIDE

The Macallan 12 ans Double Cask	30
The Macallan 15 ans Double Cask	40
The Macallan 18 ans Double Cask	75

ISLAY

Caol Ila 12 ans	19
Lagavulin 16 ans	29

RHUMS 5 CL

CUBA

Eminente Ambar Claro 3 ans	15
Eminente Reserva 7 ans	17
Eminente Reserva 10 ans	30

GINs 5 CL

FRANCE

Gin Anaë	15
----------	----

ECOSSE

Tanqueray Ten	16
Hendrick's	17

ANGLETERRE

Bombay Sapphire	16
-----------------	----

ALLEMAGNE

Monkey 47	17
-----------	----

ESPAGNE

Gin Mare Capri	18
Nordés Atlantic Galician Gin	16

VODKAS 5 CL

FRANCE

Grey Goose	16
Guillotine Original	15
Guillotine Heritage	20

POLOGNE

Belvedere	16
-----------	----

HOLLANDE

Ketel One	16
-----------	----

TEQUILA 5 CL

BLANCO

Volcan de mi Tierra Blanco	15
Clase Azul Plata	39

REPOSADO

Don Julio Reposado	20
Clase Azul Reposado	55

AÑEJO

Don Julio 1942	60
Fortaleza Añejo	29

BRANDIES 5 CL

Hennessy VS	19
Bas Armagnac Laubade 1978	39
Vielle Armagnac Sempé. 1978	48
Christian Drouin VSOP	19
Cognac deau X.O.	60

EAUX DE VIES 5 CL

Framboise G.Miclo grande réserve	18
Poire Williams G.Miclo grande réserve	15
Mirabelle G.Miclo grande réserve	15
Vielle Prune G.Miclo grande réserve	15

VERMOUTHS & LIQUEURS 5 CL

Porto Rouge Graham's Tawny(8 cl)	18
Pastis Bardouin	12
Otto's vermouth	16
Disaronno Amaretto	12
Limoncello Luxardo	13
Get 27	14
Get 31	14
Bailey's	12

BRACH × kalios

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	6
Café allongé	7
Double expresso	9
Thés & infusions :	8
Sencha Yamato, Green Darjeeling, Pep-permint, Jasmin, Earl Grey English Breakfast, Royal Ceylan, Rooibos, Verveine, Camomille	

EAUX & SOFTS

Mastiqua Water cucumber	9
Vittel 50 cl	8
San Pellegrino 50 cl	8
Perrier 33 cl	6,5
Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola zéro 33 cl	9
Jus de fruits (Sélection du Brach) 20 cl	8
Fever Tree Tonic 20 cl	7,5
Fever Tree Ginger beer 20 cl	7,5
Fever Tree Pamplemousse 20 cl	7,5

BIÈRES

Mythos	10
--------	----

Tous nos vins Français sont AOC ou AOP sauf mention contraire. « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération » Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont 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. Les registres des allergènes et des origines des viandes présents dans nos plats, sont disponibles sur demande. Prix nets en Euros, taxes et service compris. Veuillez noter que la maison n'accepte pas les chèques.

All our French wines are AOC or AOP unless otherwise stated. « Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation ». In accordance with the ministerial decree of 24th august 2011, breathalyzers are available upon request. If you have an intolerance or allergy to certain products, please let us know when placing your order. Records of allergens and origins of meats present in our dishes are available upon request. Net prices in euros, taxes and service included. Please note we cannot accept payment by cheque.

