

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

PAIN CHAUD WARM BREAD	
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
Babaganoush Eggplant caviar	19
Halloumi grillé, miel et amandes fumées Roasted halloumi with honey and smoked almonds	18

CRUDO CRUDO	
Tartare de veau, stracciatella et anchois fumés Veal tartar with stracciatella and smoked anchovies	26
Crispy rice, tartare de saumon épicé, parmesan Crispy rice, spicy salmon tartare, Parmesan	26
Crudo de bar, figue, fenouil sauvage et agrumes Raw sea bass, figs, wild fennel, and citrus fruits	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, sardines fumées Peas cream with mint, burrata, and smoked sardines	26
Carpaccio de tomates anciennes, pastèque et olives Kalamata Tomatoes carpaccio, watermelon, and Kalamata olives	28

PLATS DISHES	
Kefta, sauce tomate relevée 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 farcie aux olives, piperade et basilic Chicken stuffed with olives, piperade, and basil	30
Saint Pierre grillé, pommes de terre confites, crème toum, jus de poisson de roche Grilled Saint Pierre, confit potatoes, toum sauce, and rockfish juice	42

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES	
Mesfouf à la fleur d'oranger Mesfouf with orange blossom	12
Haricots verts, pêches 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	15