BRACH

PARIS

CARTE DES COCKTAILS & SPIRITUEUX

COCKTAILS SIGNATURES 22 €

VERBENA SPRITZ (17 CL)
FLORAL • FRUITÉ • PÉTILLANT

Gin Bombay Sapphire, verveine, fleur de sureau, miel de pêche, vin jaune, prosecco

GUAC' RITA (10 CL)
SALIN • EPICÉ • VÉGÉTAL

Tequila Volcan Blanco, Cointreau, eau de guacamole

DORADO (18 CL)
TROPICAL • GOURMAND • PÉTILLANT

Rhum Eminente 3 ans, caramel, soda maison banane

ADÉLITA (15CL)
EXOTIQUE • INTENSE • FUMÉ

Mezcal Mahani, pêche de vigne, Campari, poivron jaune, passion

CAPRESE (15 CL)
HERBACÉ • RAFRAÎCHISSANT • VÉGÉTAL

Vodka Guillotine infusée basilic, Vermouth dry, eau de tomate, Fever-tree tonic

RED FASHION (10 CL)
BOISÉ • INTENSE • FLORAL

Whisky Glenmorangie 12 ans infusé hibiscus, sirop érable soja, spicy mix, angostura bitter

KOJI (10 CL)
BOISÉ • FUMÉ • UMAMI

Cognac Hennesy VS, Laphroaig 10 ans, miel, vanille, miso, tonka

MOCKTAILS 16 €

VIRGIN SPRITZ (15 CL)
FRAIS • AMER • PÉTILLANT

Nolow Bitter N°8,
soda pamplemousse Fever-Tree
French Bloom Extra Brut 0.0%

NUAGE BLANC (15 CL)
FLORAL • ONCTUEUX • ACIDE

Fleur de sureau, citron,
miel, yaourt grec

VIRGIN PORNSTAR (10 CL)
FRUITÉ • SUCRÉ • EXOTIQUE

Infusion de rooibos, fruit de la passion,
sirop de vanille Giffard, French Bloom
Extra Brut 0.0%

N°4 TONIC (15 CL)
FLORAL • HERBACÉ • PÉTILLANT

Nolow n°4, cordial rhubarbe, thym,
Fever-tree tonic

ZENZERO (15 CL)
EPICÉ • FLORAL • FRAIS

Nolow n°3, infusion peppermint,
gingembre, yuzu, jasmin

KEMIA

DE 15 H 00 À 18 H 00

KEMIA FROIDS

Charcuterie affinée sélectionnée par Franco Gulli	19
Tapenade d'olives noires 100% Kalamata aux figues	12
Olives Kalamata	9
Salade Brach, ventrèche de thon, avocat	34

KEMIA CHAUDS

Grilled cheese au pastrami de bœuf	34
Trio de mezzes chauds	16

JUS SIGNATURES (25 CL)

PINA VERDE 13
Ananas, menthe, basilic

BIG GREEN 13
Épinard, concombre, pomme, persil, gingembre, céleri branche

VIVIFIANT 13
Banane, orange, fraise

L'EXOTIQUE 15
Mangue, passion, lait de coco, vanille

AU VERRE

BLANCS (14 CL)

2025	Sancerre « Millésia », Serge Laporte	14
2024	Chablis « Per Aspera », Domaine Charly Nicolle	15
2022	Saumur « Clos Poinçon », Dom. Du Vieux Bourg	15
2024	Condrieu, Domaine Christophe Pichon	30

ROUGES (14 CL)

2023	Hautes Côtes de Beaune « Albus », Roux Père & Fils	15
2016	Moulis en Médoc, Château Malmaison	14
2024	IGP Pays d'Oc, Les Creisses	15
2023	Côte-rôtie « Promesse », Domaine Christophe Pichon	30

ROSÉS (14 CL)

2025	Côtes-de-Provence, Chateau Minuty, Rose et Or	14
2025	Côtes de Provence, Château d'Esclans Whispering Angel	14

CHAMPAGNES (14 CL)

	Deutz Brut Classic	20
	Deutz Brut Rosé	28

BULLE FRANCAISE SANS ALCOOL (14 CL)

	Blanc de Blancs Extra Brut French Bloom 0.0%	16

RHUMS (5 CL)

Eminente Ambar Claro 3 ans	15
Cachaça Leblon	15
Gosling Black	16
Brugal 1888	19
Appleton Estate	16
Eminente Reserva 7 ans	17
Millonario 15 ans Solera	20
Santa Teresa 1796	22
Zacapa 23 Solera	25
Planteray XO	23
Zacapa Royal Solera Gran Reserva Especial	55
Très vieux Rhum JM brut de fut.	29
L'esprit de Panama 2004	30

VODKAS (5 CL)

Guillotine Originale	15
Guillotine Heritage	20
Ketel One	16
Belvedere	16
Grey Goose l'Original	16
Grey Goose Altius	39

GINS (5 CL)

Bombay Sapphire	16
Hendrick's	17
Monkey 47	17
Tanqueray Ten	16
Mare Gin Capri	18
Seventy One	45

WHISKIES (5 CL)

JAPONAIS

Nikka From The Barrel	19
Hibiki Suntory Harmony	35
Yamazaki Reserve	30
Yamazaki Single Malt 12 ans	55

AMÉRICAINS

Jack Daniel's N° 7	16
Jack Daniel's Single Barrel Select	20
Maker's Mark	16
Woodford Reserve Rye	18
Blanton's Original Bourbon	29

BLENDED MALT

Johnnie Walker Black Label	16
Johnnie Walker Blue Label	49

SINGLE MALT

Glenmorangie 12 ans	15
Talisker 10 ans	18
Dalmore 12 ans	25
Craigellachie 13 ans	20
Oban 14 ans	23
Caol Ila 12 ans	19
Laphroaig 10 ans	22
Lagavulin 16 ans	29
The Macallan Double Cask 12 ans	30
The Macallan Double Cask 15 ans	40
The Macallan Double Cask 18 ans	75
Glenmorangie Nectar d'Or 12 ans	23
The Benriach 12 ans	22

TEQUILAS (5 CL)

Volcan Blanco	15
Patron Silver	23
Patron Anejo	27
Don Julio Reposado	20
Clase Azul Plata	39
Celosa Rosa	45
Clase Azul Reposado	55
Don Julio 1942	60
Gran Patron Burdeos	120

MEZCALS & PISCO (5 CL)

Pisco Demonio De Los Andes	15
Mezcal Mahani	15
Mezcal La Escondida Reposado	20

BRANDIES (5 CL)

Calvados Christian Drouin VSOP	19
Hennessy VS	19
Cognac Delamain XO	39
Vieil Armagnac Sempé 1978	48
Bas Armagnac Laubade 1978	39
Cognac Rémy Martin XO	55
Hennessy XO	55
Cognac Camus XO	79
Cognac Hennessy Paradis	195
Cognac Rémy Martin Louis XIII (le centilitre)	90

VERMOUTHS & LIQUEURS (5 CL)

Dolin rouge	12
Dolin blanc	12
Graham's Grappes Tawny	18
Pastis Henri Bardouin	12
Bailey's	12
Disaronno	12
Grand Marnier Cordon Rouge	16
Get 27	14
Get 31	14
Limoncello Luxardo	13
Chartreuse verte	16
Abricot de Roulot	24

EAUX DE VIE (5 CL)

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	6
Café allongé	7
Double expresso	9
Pot de café, café latte, cappuccino	9
Chocolat chaud	9
Golden Latte	12
Matcha Latte	12
Thés & infusions : Sencha Yamato, Green Darjeeling, Peppermint, Jasmin, Earl Grey English Breakfast, Royal Ceylan, Rooibos, Verveine, Camomille	8

EAUX ET SOFTS

Vittel 50 cl	8
San Pellegrino 50 cl	8
Perrier 33 cl	6,5
Coca-Cola 33 cl	9
Coca-Cola zéro 33 cl	9
Orangina 25 cl	7,5
Limonade Lorina 33 cl	8
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

La parisienne Blonde 33cl	10
La parisienne Blanche 33cl	10
La parisienne IPA 33cl	10
Peroni 33cl	10

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. Veuillez noter que la maison n'accepte pas les chèques. Tous nos vins Français sont AOC ou AOP sauf mention contraire. « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

The Brach restaurant offers some half-portion dishes on request. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, brea- thalyzer 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. Please note that the house does not accept cheques. All our French wines are AOC or AOP unless otherwise stated. « Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation".

BRACH

PARIS