JUS DETOX (25 CL.)
DETOX JUICES

DETOXIFIANT 13
Ananas, menthe, basilic
Pineapple, mint, basil

BIG GREEN 13
Concombre, pomme, gingembre, céleri branche
Cucumber, apple, ginger, celery

VIVIFIANT 13
Banane, orange, fraise
Banana, orange, strawberry

PAINS CHAUDS
WARM BREADS

Brioche challah 9
Challah brioche

Pain pita à la scamorza 12
Pita bread with scamorza

Pain à l'huile d'olive 12
Bread with olive oil

KEMIA

Houmous, poudre de sumac et zaatar 15
Hummus, sumac powder and zaatar

Œuf bio, aïoli & poutargue 14
Organic egg, aioli & bottarga

Halloumi grillé à l'origan 14
Roasted halloumi with oregano

Mouhammara aux pignons de pins 14
Mouhammara with pine nuts

ENTREES
STARTERS

Pizzetta au thon, confiture de tomate, parmesan 32
Tuna pizzetta, tomato jam, parmesan

Tartare de bar, gel kalamansi, avocat, radis 26
Seabass tartar, kalamansi gel, avocado, radish

Saumon fumé sous cloche, quinoa frit, gel pomme & cardamone 28
Smoked salmon, fried quinoa, apple & cardamom

Thon rouge, concombre et algues 34
Red tuna, cucumber and seaweed

Pomme de terre et haddock 19
Potatoes and haddock

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

Caviar d'aubergine fumé, menthe, feta et grenade 26
Smoked eggplant, mint, feta and pomegranate

Chou-fleur maraîcher grillé au four, sauce tahini 19
Oven-grilled cauliflower with tahini sauce

Salade Brach, ventrèche de thon, avocat 34
Brach salad, tuna belly and avocado

Salade de légumes de saison, taboulé de quinoa 32
(supplement volaille +10)
Seasonal vegetables and quinoa (extra poultry +10)

PLATS
DISHES

Cabillaud confit, poulpe, sauce safranée aux coquillages 38
Cod fish, octopus, saffron sauce with shell

Kefta, burrata, sauce arrabbiata 29
Beef kefta, burrata, arrabbiata sauce

Escalope de veau milanaise 38
"Milanese" Veal

Gnocchis et Sot-l'y-laisse glacé, morilles, espuma au vin jaune 36
Gnocchi and "Sot-l'y-laisse", morels, yellow wine sauce

Épaule d'agneau de lait confite, sauce au zaatar (à partager) 130
Confit suckling lamb shoulder, zaatar sauce (to share)

Chuck Flap de boeuf, béarnaise au sumac 48
Piece of beef, béarnaise sauce with sumac

Cannelloni au homard, bisque à la harissa 34
Lobster cannelloni, harissa sauce

Dos de saumon, fenouil grillé, févettes, vinaigrette au piment doux 36
Salmon, grilled fennel, fava beans, sweet spicy vinaigrette

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

Mesfouf à la fleur d'oranger 9
Mesfouf with orange blossom

Asperges vertes grillées, épices dukkah 19
Grilled green asparagus, dukkah spices

Sucrine, parmesan 12
Sucrine, parmesan

Mousseline de pomme de terre 12
Mashed potatoes

FROMAGES AFFINES & DESSERTS
MATURED CHEESES AND DESSERTS

Sélection de fromages 22
Selection of cheeses

Pâtisserie Maison 13
Home-made pastry

Assiette de fruits de saison 15
Seasonal fruits platter

BRACH
UN STYLE DE VIE