

Las Brasas

Restaurant

Vous souhaitez la bienvenue

Menu du midi en semaine

(du mercredi au vendredi)

Plat du jour	17,50 €
Entrée + Plat	21,50 €
Plat + Dessert	21,50 €
Entrée + Plat + Dessert	25,50 €

A consulter en dernière page

Menu Enfants (jusqu'à 10 ans)

12,00 €

Coca-cola, fuze tea, diabolo ou sirop à l'eau

Pièce du boucher avec frites maison

Une boule de glace

Bières

Pietra IPA à la pression	25 cl	4,20 €
	50 cl	7,50 €
Panaché (limonade et bière)	25 cl	4,20 €
	50 cl	7,50 €
Monaco (sirop de grenadine, limonade et bière)	25 cl	4,50 €
	50 cl	7,80 €
Picon bière	25 cl	4,50 €
	50 cl	7,80 €

Apéritifs

Porto	5 cl	5,00 €
Ricard	2 cl	4,90 €
Martini blanc ou rouge	5 cl	5,90 €
Americano	5 cl	6,50 €
Campari	5 cl	6,50 €
Kir vin blanc	12 cl	5,50 €
Kir au Prosecco	12 cl	7,50 €
Coupe de Prosecco	12 cl	6,50 €
Suze	5 cl	4,90 €
Clan Campbell	4 cl	6,50 €
Jack Daniels	4 cl	7,50 €
Aberlour 10 ans	4 cl	9,00 €
Gin Bombay Sapphire	4 cl	9,00 €
Rhums	4 cl	9,00 €

Les sodas

Coca-cola		4,20 €
Coca-cola zéro		4,20 €
Fanta		4,20 €
Fuze tea pêche		4,20 €
Sprite		4,20 €
Jus de pomme		4,20 €
Jus d'orange		4,20 €
Jus multivitamines		4,20 €
Diabolo		3,90 €
Sirop à l'eau		3,00 €

Les eaux

San Benedetto plate	0,5 l	4,00 €
	1 l	6,00 €
San Benedetto gazeuse	0,5 l	4,00 €
	1 l	6,00 €

Nos planches et entrées à partager

Planche de charcuterie	20,00 €
Assortiment de charcuterie fine Ibérique et d'ailleurs	
Planche mixte (fromage et charcuterie)	20,00 €
Assortiment de charcuteries et sélection de fromages du moment	
Produits la Guildive (sardines, moules en escabèche, chipirons, anchois de Cantabrie...)	
Demandez à consulter l'ardoise	

Nos cocktails maison

Las Brasas	16 cl	10,00 €
Tequila, pulco, vanille et jus de fraise		
Aperol Spritz	16 cl	10,00 €
Aperol, prosecco et eau gazeuse		
Spritz crème de pêche	16 cl	11,00 €
Crème de pêche, prosecco et eau gazeuse		
Hugo Spritz	16 cl	12,00 €
Liqueur de fleur de sureau, prosecco et eau gazeuse		
Bellini	16 cl	11,00 €
Coulis de fruits rouge, prosecco et eau gazeuse		
Moscow mule	16 cl	12,00 €
Vodka, ginger beer et citron vert		
Campari prosecco	16 cl	12,00 €
Caipirinha	6 cl	10,00 €
Cachaça, citron vert et sucre de Canne		
Gin Tonic	12 cl	12,00 €
Gin, tonic et citron vert		
Mojito	16 cl	12,00 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse		

Nos mocktails maison

Virgin Mojito	9,00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse	
Pink Bulles	8,00 €
Coulis de fruits rouges, limonade et feuilles de menthe	
Rio	7,00 €
Jus d'orange, limonade et grenadine	

Nos entrées

Œuf dur mayonnaise maison et ses pommes de terre tièdes	8,00 €
Dos de saumon gravlax maison à l'aneth et sa caponata	12,00 €
Os à moelle goutière, fleur de sel et son toast	11,00 €
Terrine de campagne maison	9,00 €
Rillettes de cochon maison	9,00 €
Planchette de jambon Grande Réserve 30 mois d'affinage	12,00 €
Planchette de cecina Babilla pressée (bœuf séché et fumé)	13,00 €
12 escargots de Bourgogne et son beurre persillé	16,00 €

Nos salades

Salade Caesar :	15,00 €
Iceberg, poulet, parmesan, cheddar, croûtons, tomates	
Salade italienne :	16,00 €
Roquette, tomates, parmesan, câpres, olives, oignons rouges, jambon de Parme	
Carpaccio de bœuf	16,00 €
Pesto et copeaux de parmesan	
Carpaccio de bœuf et sa burratina des Pouilles	21,00 €
Pesto et copeaux de parmesan	

Nos viandes d'exception

Côte de bœuf d'Irlande minimum 1,2kg avant cuisson pour 1 ou 2 personnes		65,00 €
Noix d'entrecôte argentine (200gr ou 400gr) Charnue, persillée et irresistible	29,00 €	55,00 €
Contrefilet argentin (200gr ou 400gr) Persillé à souhait	29,00 €	55,00 €
Bavette Black Angus (200gr) Delicate et fondante		26,00 €
Picanha Nobre (200gr) Aiguillette de rumsteak Black Angus moelleuse et juteuse		26,00 €
Assiette de dégustation de viande (5 x 100gr) Noix d'entrecôte, filet de boeuf, picanha, bavette, contrefilet argentin pour 1 ou 2 personnes		60,00 €
Cœur d'ailan argentin (200gr) Fondant et persillé		28,50 €
Filet de bœuf du Brésil (200gr) Tendreté absolue		31,00 €
L'outside skirt (200gr) Juteux et orgasmique		31,00 €

Nos Spécialités

Cœur de ris de veau braisé sauce chimichurri	31,00 €
Joue de porc confite et son jus de cochon fumé	24,00 €
Poulpe grillé à la Braise et sa sauce vierge	30,00 €
Linguines aux palourdes et sa persillade	26,00 €
Dos de saumon grillé accompagné de sa sauce vierge	22,00 €
Dos de cabillaud de normandie en croûte d'herbes	25,00 €

Garniture au choix :

Frites

Légumes du moment

Purée à la tomme d'Aubrac

Pommes de terre grenaille

Supplément de garniture 3,50 €

Sauce au choix :

Poivre, roquefort ou notre chimichurri

Nos desserts

Sélection de fromage du moment	9,00 €
Tiramisu au café maison	8,00 €
Panna cotta vanille maison servie nature ou avec un coulis de fruits rouge	7,50 €
Coulant au chocolat maison accompagné de sa boule de glace vanille <i>10 minutes d'attente</i>	9,50 €
Ananas cuit à la braise et sa boule de glace coco	8,00 €
Crème brûlée saveur du moment	8,00 €
Ile flottante aux pralines de Reims et sa crème anglaise maison	9,00 €
Café gourmand	9,50 €
Thé gourmand	10,50 €
Champagne gourmand	16,00 €
Glaces et sorbets <i>Chocolat, vanille, café, fraise, pistache, citron, noix de coco, mangue</i>	
Coupe 2 boules	6,00 €
Coupe 3 boules	7,50 €
Supplément : Chocolat, chantilly, coulis de fruits rouge ou caramel	1,50 €

Boissons chaudes

Espresso	2,50 €
Noisette	2,80 €
Crème	5,00 €
Décaféiné	2,80 €
Capuccino	7,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé : thé noir, thé aux fruits rouges, thé vert, thé vert à la menthe, thé vert au Jasmin, camomille, verveine, tilleul	5,00 €

Digestifs

Cognac	5 cl	8,00 €
Armagnac	5 cl	8,00 €
Poire William	5 cl	8,00 €
Prune de Souillac	5 cl	8,00 €
Get 27	5 cl	8,00 €
Baileys	5 cl	8,00 €

Nos vins français

BLANCS

Bourgogne

Chablis AOC - Le vin de deux BIO 48,00 €

Vallée de la Loire

Sancerre AOC - Prieur et Fils - Domaine St-Pierre 46,00 €

Sauvignon Vin de France - Rue de la Soif - Vin nature 36,00 €

Beaujolais

Beaujolais AOC - L'Exception 28,00 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP - Domaine de la Guintrandy BIO 25,00 €

Collines Rhodaniennes IGP - "Le Blanc d'en face" 29,00 €

St Joseph AOP S.MONTEZ Domaine de Monteillet 54,00 €

Chateauneuf du Pape AOC O.Cuilleras 85,00 €

Condrieu AOP S.MONTEZ Domaine du Monteillet "Chanson" 2017 65,00 €

Coteaux Varois

Côtes de Provence AOC - Château d'Ollières 28,00 €

Côtes de Provence AOC - Château d'Ollières - Cuvée Prestige 32,00 €

Sud-Ouest - Côtes de Gascogne - MOELLEUX

Côtes de Gascogne IGP - Gros Manseng - Domaine de Mouchan 28,00 €

ROSES

Coteaux Varois

Côtes de Provence AOC - Château d'Ollières 32,00 €

Côtes de Provence AOC - Château d'Ollières - Cuvée Prestige 38,00 €

Vallée du Rhône

Collines Rhodaniennes IGP - Syrah - "La Vigne en Rose" 24,00 €

CHAMPAGNE

Charles Montaine Brut 55,00 €

Drappier Brut 1er cru 85,00 €

Nos vins français

ROUGES

Valée de la Loire

Sancerre AOC - Prieur et Fils - Domaine St-Pierre	34,00 €
Sancerre AOC - Prieur et Fils - Maréchal Prieur	42,00 €

Crus du Beaujolais

Fleurie AOC - Jean Pierre Large - Médaille d'Or	30,00 €
Moulin à vent AOC - Domaine des Vieilles Caves	32,00 €
Saint-Amour AOC - Domaine de la Creuze Noire	32,00 €
Brouilly AOP - Domaine Perrine Trinchard	29,00 €
Chiroubles AOC - Domaine Cheysson - Médaille d'Or	32,00 €
Chiroubles AOC Vieilles Vignes "La précieuse" - Domaine Cheysson	44,00 €
Chiroubles AOC - Le Prieuré - Vin nature	48,00 €
Morgon AOC - Domaine Jean-Pierre Large	36,00 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP - Domaine de la Guinrandy BIO	25,00 €
Crozes-Hermitage 2020 AOP - Guigal	60,00 €
St Joseph AOP S.MONTEZ Domaine du Monteillet	45,00 €
St Joseph AOP S.MONTEZ "Cuvée du Papy" Domaine du Monteillet	52,00 €
Côte Rotie AOP Guigal brune et blonde	95,00 €
Côte Rotie AOP S.MONTEZ Domaine du Monteillet "Fortis" 2017	120,00 €
Chateauneuf du Pape Château la Nerthe 2016, cuvée des cadettes	169,00 €

Coteaux Varois

Côtes de Provence AOC - Château d'Ollières - Haut de l'Hermitage	44,00 €
--	---------

Nos Vins du Monde

ROUGES

Argentine - Bodega Monteveijo

Petite Fleur Malbec

45,00 €

La Chouette Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

45,00 €

Argentine - Bodega Luigi Bosca

Luigi Bosca Merlot

36,00 €

Luigi Bosca Pinot Noir

36,00 €

Argentine - Bodega Michel Rolland

Mariflor Pinot Noir - Mendoza

44,00 €

San Pedro de Yacochucha Malbec 2015 Vallée de Cafayate - Salta

44,00 €

Espagne

Campo Alegre 2013 - Toro - M.Rolland et F.Lurton

42,00 €

BLANCS

Argentine

Festivo Torrontes

29,00 €

Chili

Carta Vieja Reserva Chardonnay

36,00 €