



LOUNGE BAR

By La Braise

BIENVENUE

Le lounge bar est un espace pensé pour profiter d'un moment plus détendu, autour de bons produits et d'une ambiance conviviale.

Ici, la carte est faite pour être partagée : l'idée est de commander plusieurs plats, de goûter à tout et de profiter ensemble.

Côté boissons, découvrez notre sélection de cocktails signature, créations sans alcool et de vins, à savourer tout au long de moment.



**ON MANGE,
ON PARTAGE**



LES PLANCHES

LA PLANCHE FROMAGE CHARCUTERIE 2P 28€

Une sélection de viandes et fromages à partager : fleur de bœuf, coppa, pastrami, cecina de León, accompagnés de Saint-Nectaire, comté 18 mois, fromage au biscuit de Reims, cht'i copain au poivron et chèvre frais au poivre, servis avec noix, raisins, beurre et pain.

Conseil du sommelier : Château Lafond Menaut

LA PLANCHE TERRE ET MER 2P 32€

Une sélection à partager mêlant scampis croustillants, mini burgers d'effiloché de bœuf, tenders de poulet, toasts au saumon fumé et chèvre, calamars frits, sucettes de chèvre aux raisins et pistaches, accompagnés d'olives et d'antipasti.

Conseil du sommelier : Baronne Charlotte (Graves Blanc) ou Chateauneuf du Pape

LA PLANCHE CROUSTILLANTE 2P 28€

Une sélection généreuse de pièces croustillantes à partager : jalapeños, onion rings, twisters, frites de patates douces, camemberts frits, calamars frits et sticks de mozzarella, accompagnés de sauces cheddar et BBQ.

Conseil du sommelier : Nero d'Avola Sicilia

TAPAS

BURRATA DI BUFALA 13€

Une burrata di bufala accompagnée de tomates confites et cerises, de basilic, de pesto et d'une touche de fraise, pour une assiette fraîche et ensoleillée.

Conseil du sommelier : Prieuré Sainte Marie

TACOS PULLED BEEF 19€

Trois tacos garnis d'effiloché de bœuf, d'oignons caramélisés et de cheddar, relevés d'une sauce Brésil et d'une touche de grenade.

Conseil du sommelier : Chateauneuf du Pape

CROQUETTES DE BOEUF WAGYU 16€

Deux croquettes de bœuf Wagyu, croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur, accompagnées d'une sauce aux herbes.

Conseil du sommelier : Gran Passionné

TAPAS

TARTARE DE SAUMON 16€

Saumon finement préparé, relevé d'une marinade à l'échalote, citron, aneth et graines de sésame, accompagné d'une crème à l'aneth.

Conseil du sommelier : Hautes-côtes de Beaune

CREVETTES TEMPURA 13.50€

Six crevettes tempura, croustillantes et légères, accompagnées d'une sauce mangue-passion.

Conseil du sommelier : Hautes-côtes de Beaune

CROQUETTES DE SCAMPI 14€

Deux croquettes croustillantes de scampis, délicatement relevées au curry rouge.

Conseil du sommelier : Hautes-côtes de Beaune

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 20€

De fines tranches de Saint-Jacques, délicatement assaisonnées d'un filet de citron et d'huile d'olive

Conseil du sommelier : Hautes-côtes de Beaune

MINIS RIBS PIANO

Des ribs fondants et généreux, parfaits à partager :

- 5 pièces (pour 2) 21€
- 9 pièces (pour 4) 38€

Conseil du sommelier : Château Lafont Menaut

EXTRAS

FRITES RUSTIQUES 7€

Frites croustillantes relevées de parmesan et persil accompagnées d'une mayonnaise à la truffe.

SAUCISSON À PARTAGER 15€

Saucisson à l'ail à partager

CALAMARS À LA ROMANA 9€

9 calamars frits

DESSERTS

CHÈVRE FRAIS AU POIVRE

7€

Chèvre frais enrobé de poivre à partager

TRIO PAVLOVA

15€

Trois pavlovas à partager : fruits rouges, exotique, caramel beurre salé et crumble, pour une touche fraîche et gourmande.

TARTE AUX DEUX CITRONS

12€

Tarte mêlant citron jaune et citron vert, délicatement meringuée sur sa pâte sablée.

PARIS-BREST NOISETTE

13€

Choux craquelin garni d'une crème légère à la noisette et d'un praliné noisette, pour une touche à la fois fondante et gourmande.

COUPE GLACÉ GOURMANDE

10€

Deux boules de glace au yaourt, accompagnées de banane, crumble et caramel beurre salé, pour une douceur à la fois fraîche et réconfortante.

SOUPE DE FRAISE

10.50€

Soupe de fraise fraîche assaisonnée de basilic et de menthe, glace au yaourt et éclats de sarrasin

TIRAMISU MINUTE

15€

Crème mascarpone onctueuse, biscuit cuillère imbibé de café et cacao, assemblé à la minute devant vous.

PLANCHE SUCRÉ À PARTAGER

25€

Un assortiment gourmand réunissant mini Paris-Brest noisette, pavlovas fruits rouges et passion, tarte citron meringuée, brioche perdue, fruits frais, sorbet fraise et sauce chocolat chaud.



**ON TRINQUE,
ON PROFITE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec
modération

COCKTAILS

VELOUR NOIR 15€
Gin, crème de mûre, liqueur de violette, citron frais et blanc d'œuf, un cocktail soyeux aux notes de fruits noirs et florales, à la fois frais, intense et aérien.

PETITE MADELEINE 15€
Amaretto, Cointreau, jus d'ananas et vanille, un cocktail doux et gourmand, qui donne l'impression de croquer dans une madeleine.

NECTAR 14€
Vodka, purée de pêche blanche, thé glacé maison et citron, un cocktail frais et délicat aux notes fruitées et légèrement acidulées.

CASSIS ELIXIR 14€
Un cocktail frais et aromatique mêlant gin, crème de cassis, jus de pomme, citron et une touche de thym

EXPRESSO MARTINI 14€
Vodka, café espresso fraîchement extrait et liqueur de café, un cocktail intense et onctueux

MOCKTAILS

EXOTIQUE BRAISE 11€
Un mocktail frais et fruité mêlant ananas, fruit de la passion et citron vert

VELOUR ROUGE 11€
Un mocktail gourmand et fruité mêlant framboise, fraise et cassis, relevé de citron et adouci par le blanc d'œuf, pour une texture douce et aérienne.

POMME ÉPICÉ 12€
Un mocktail réconfortant mêlant jus de pomme, cannelle et gingembre, aux notes douces, chaleureuses et légèrement épicées.

APERITIFS

SPRITZ 8.50€

LIMONCELLO SPRITZ 10€

ST GERMAIN SPRITZ 12€

CHAMPAGNES

FREREJEAN FRÈRE	
À la coupe	10€
À la bouteille	65€
LAURENT PERRIER	
À la coupe	12€
À la bouteille	75€
DEUTZ	
À la bouteille	80€
RUINART BLANC DE BLANC	
À la bouteille	200€

VINS ROUGES

Bordeaux	
HÉRITAGE LE BOSCOQ	
À la bouteille	40€
CHATEAU LAFONT MENAUT	
Au verre	7€
À la bouteille	42€
CHÂTEAU DE LAUBIER	
Au verre	5€
BARON NATHANIEL 2021	
À la bouteille	99€
MALARTIC LAGRAVIÈRE - GRAND CRU	
À la bouteille	179€
Bourgogne	
PINOT NOIR	
Au verre	5€
À la bouteille	35€
Val de Loire	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	
Au verre	5€
À la bouteille	26€
Vallée du rhônes	
CROZES HERMITAGE GIGAL	
À la bouteille	45€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	
À la bouteille	50€

VINS BLANCS

Vins internationaux

KOUTOUBIA

Au verre 5€

À la bouteille 27€

NERO D'AVOLA

Au verre 5€

À la bouteille 30€

GRAN PASSIONNE

Au verre 6€

BARONNE CHARLOTTE

Au verre 5€

À la bouteille 30€

CHABLIS LA CHABLISIENNE

Au verre 5€

À la bouteille 33€

VILLA CHAMBRE D'AMOUR

Au verre 6€

À la bouteille 35€

PINOT GRIS

Au verre 5€

À la bouteille 25€

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

À la bouteille 65€

VINS ROSÉS

GRIS BLANC

Au verre 5€

À la bouteille 26€

PRIEURÉ SAINTE MARIE

Au verre 6€

À la bouteille 30€

CHÂTEAU ROUBINE

Au verre 5€

À la bouteille 25€

BIÈRES

TRIPE 25CL - 33CL - 50CL 6€ - 7€ - 9€

BLONDE 25CL - 33CL - 50CL 5€ - 6€ - 8€

IPA 25CL - 33CL - 50CL 5,5€ - 6,5€ - 8,5€

WHISKYS

TITANIC - 4CL 15€

Un whisky doux et équilibré aux notes de vanille, miel et bois légèrement épicé.

CAOLILA - 4CL 13€

Un whisky d'Islay intense et élégant aux notes fumées, marines et citronnées.

THE MATSUI - 4CL 24€

Un whisky d'Islay intense et élégant aux notes fumées, marines et citronnées.

WHISKYS FUMÉS

SIGNATORY - 4CL 18€

Un whisky riche et expressif aux notes maltées et légèrement fruitées, fumé au bois de pomme ou de poire pour apporter une douceur fruitée et ronde qui équilibre parfaitement son caractère.

KAVALAN - 4CL 24€

Un whisky taïwanais rond et gourmand aux notes de fruits mûrs et de vanille, fumé au bois de cerisier pour apporter une touche douce, légèrement sucrée et subtilement boisée.

DALEMORE - 4CL 28€

Un whisky riche et élégant aux notes d'orange confite, de chocolat et d'épices douces, fumé au bois de pécan pour apporter une profondeur gourmande et légèrement grillée qui renforce sa complexité.

GIN

CITADELLE - 4CL 11€

Un gin français frais et élégant aux notes d'agrumes, de genièvre et d'épices délicates.

BIRDY - 4CL 11€

Un gin doux et aromatique aux notes florales et légèrement fruitées, porté par une belle fraîcheur.

UNGAVA - 4CL 11€

Un gin vif et herbacé aux notes d'agrumes nordiques et de plantes sauvages, à la fraîcheur intense et naturelle.

RHUMS

RHUM ARRANGÉ MAISON - 4CL 10€
Un rhum artisanal évolutif selon les saisons, infusé de fruits et d'épices pour des saveurs uniques et renouvelées chaque mois.

KRAKEN - 4CL 11€
Un rhum épicé et gourmand aux notes de vanille, caramel et épices douces, à la fois rond et intense.

LA HECHICERA- 4CL 14€
Un rhum colombien élégant et complexe aux notes boisées, vanillées et légèrement épicées, à la finale douce et équilibrée.

RATU- 4CL 13€
Un rhum fidjien riche et exotique aux notes de vanille, caramel et fruits tropicaux, aux accents boisés et gourmands.

COGNACS

POIRE COGNAC - 4CL 10.5€
Un cognac élégant infusé à la poire, aux notes fruitées et gourmandes, alliant douceur et finesse.

XO - 4CL 10.5€
Un cognac raffiné et complexe aux notes de fruits secs, vanille et bois précieux, long en bouche et d'une grande douceur.

ARMAGNAC

CHATEAU LAUBADE - 4CL 17€
Un armagnac élégant et généreux aux notes de fruits secs, prune et bois toasté, à la finale ronde et chaleureuse.

DIGESTIFS

LIMONCELLO - 6CL 8€

COLONEL - 4CL 10€

EGYASKY MENTHE - 6CL 10€

EGYASKU MANZANA - 6CL 10€

MANDARINE NAPOLEON - 6CL 8€

IRISH COFFEE - 6CL 12€

CHAUD SOFTS

JAMAICAN COFFEE - 6CL	12€
ITALIAN COFFEE - 6CL	12€
FRENCH COFFEE - 6CL	13€
VITTEL 1L	6€
SAN PELLEGRINO 1L	6,5€
THÉ GLACÉ MAISON	5€
CITRONNADE MAISON	5€
EXPRESSO	3.20€
DOUBLE EXPRESSO	5.50€
CAFÉ CRÈME	3.70€
CAFÉ ALLONGÉ	4.90€
CAFÉ ALLONGÉ CRÈME	5.30€
THÉ EN INFUSION	3.50€

**LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS
DE NOTRE ÉQUIPE.**

OU EN SCANNANT CE QR CODE :

