

Tapas à la plancha :

Les Tapas

Tapas froids :

Assiette de Seiches persillées	6.60 €
Assiette de Couteaux (par 6)	5.80 €
Gambas grillées de Madagascar (par 5)	13.90 €
Tataki de Thon au sésame	10.40 €
Brochettes de Cœur canard origine France (6 cœurs)	9.60 €
Brochettes Faux Filet bœuf origine France (150 gr)	10.30 €
Poulet Mariné Poivrons & Huile de Noix	6.90 €
Poêlée de Foie Gras de canard cru (env. 50gr)	6.40 €
Petites Saucisses de porc (150 gr)	5.70 €
Petites Saucisses de Magret de canard (150 gr)	9.80 €
Duo de Saucisses (Porc et Canard)	8.90 €
Nems du Sud-Ouest (confit et magret canard, échalotes)	7.90 €
Carbonnade de Porc caramélisé	7.40 €
Roulé de Courgettes lardé & Manchego	6.00 €
Poêlée de Légumes de saison Huile olive	5.50 €
Chorizo frais à l'andalouse	6.80 €

Rillettes de Saumon Fumé « maison »	5.40 €
Saumon Fumé « maison »	5.60 €
Tartare de saumon	6.80 €
Foie Gras « maison » (env. 90 gr)	10.60 €
Duo de Foie Gras - sel et mi-cuit (env 90 gr)	10.60 €
Jambon Serrano de coche (24 mois) à l'espagnole (env. 100 gr)	7.30 €
Serrano mix : Serrano / Chorizo / Magret séché	9.60 €
Magret Séché « maison »	5.50 €
Assiette de charcuterie Midi Pyrénées (Rillette d'oie/Saucisson/Chorizo/magret séché)	6.90 €
Trilogie de saumon (saumon fumé, rillette, tartare)	11.10 €
Salade verte	1.40 €
Tour Gasconne : Aiguillette, Gésiers, Cœurs, Foie gras, Chèvre	10.20 €
Pêcheur : Émietté de Thon, Saumon fumé, Rillette Saumon	8.60 €

Tapas au four :

Moules Braisière (beurre ail & persil)	8.80 €
Croquetas de Serrano de coche & Manchego	7.10 €
Patatas braisas	5.30 €
Gésiers de canard confits maison	5.00 €
Tortillas maison	5.40 €
Croustillant de Chèvre au Lard	6.60 €
Fondue Camembert Pommes de terre & Serrano	8.10 €
Toasts de Manchego (fromage de brebis manchega)	5.60 €

L'Annexe de la Braisière

RESTAURANT À TAPAS,
HUÎTRES ET COQUILLAGES...

Ouvert du lundi au samedi. Service de 12h à 14h et de 18h30 à 23h30

Vente à emporter et réservation possible suivant disponibilités

au 05 61 25 17 46

ou par mail contact@labraisiere.fr

Tous nos produits sont entièrement travaillés et élaborés sur place
par nos équipes avec des produits bruts.

Favorisant la qualité ainsi que la fraîcheur de nos produits, veuillez
nous excuser en cas de rupture de certains produits.

Prix nets, taxes et service compris

Les Boissons :

 Carte	3.00 €
 Zéro 33cl	3.10 €
 33cl	2.80 €
Schweppes  25cl	2.00 €
Sirops	1.40 €
Diabolo	2.00 €
Jus de fruits 25cl	2.40 €
½ Eaux minerales 50cl	2.20 €
Panaché 25cl	3.00 €
Monaco 25cl	3.20 €
Heineken pression 25cl	3.40 €
Pinte Heineken pression 50cl	6.40 €
Corona 33cl	5.20 €
Warsteiner 33cl	5.20 €
Chimay (brune) 33cl	5.20 €
Spritz (Apérol, Proseco)	7.70 €
Coupe Champagne 10cl	7.70 €
Kir Royal (Champagne) 10cl	7.80 €
Kir Vin blanc 12cl	3.00 €

L'Annexe de la Braisière

RESTAURANT À TAPAS,
HUÎTRES ET COQUILLAGES...

Ouvert du lundi au samedi.

Service de 12h à 14h et de 18h30 à 23h30

Vente à emporter et réservation possible suivant
disponibilités

au 05 61 25 17 46

par mail contact@labraisiere.fr

Prix nets, taxes et service compris

Les Glaces Artisanales (Philippe Faur)

Profiteroles (Choux maison fourrés glace vanille bourbon & chocolat chaud)	7.00€
Poire belle-Hélène (glace vanille bourbon, poire sirop, chocolat chaud)	7.00€
Dame blanche (parfum vanille bourbon, chocolat chaud)	7.00€
Café liégeois (parfum café, espresso, chantilly maison)	7.00€
Sorbet artisanal 3 boules	6.80€
(Au choix parfums poire, citron vert, framboise)	
Glace artisanale 3 boules	6.80€
(Au choix parfums vanille, café, chocolat, rhum raisin, pruneaux armagnac)	

Desserts maison et café :

Banoffee (banane, crème, caramel à base de lait concentré sucré)	6.80 €
Panacotta aux fruits rouges	5.10 €
Dessert du jour	7.00 €
Perdu de Baba au rhum & sa boule de vanille bourbon	7.00 €
Crème Brûlée	5.00 €
Tarte Tatin	6.80 €
Carpaccio d'Ananas « Avion »	5.80 €
Tiramisu	6.40 €
Mousse au chocolat (73%)	6.60 €
Crêpes chantilly-chocolat	6.70 €
Crêpes chantilly caramel	6.50 €
Assiette de fromages	6.50 €
Café, Décaféiné ou Infusions Gourmand	7.00 €

Infusions : 2.00 € Café, Décaféiné : 1.80 €

Vins blancs :

	12cl	75cl
« Viognier » Pays d'Oc 2018	2.60 €	13.10 €
« Château Marmorières » La Clape 2018	2.90 €	13.90 €
« Domaine de Caux »- » Pays d'Oc 2018	3.70 €	16.50 €
« L'ancienne » Bergerac Sec 2018	4.10 €	18.90 €
« L'ancienne » Bergerac Moelleux 2018	4.20 €	19.20 €
« Château Respide » Graves 2017	3.80 €	17.30 €
« Picpoul de Pinet » C. Languedoc 2018	3.50 €	16.00 €
« Domaine Cauhapé » Jurançon sec 2018	5.70 €	26.20 €
« Château Pizay » Bourgogne 2018	4.70 €	22.20 €
« Le Pigeonnier » Chardonnay 2018	4.20 €	19.50 €
« Adeus » Ribeiro 2017 	5.20 €	24.30 €



Vins rosés :

« La Sanglière Signature » Côte de Provence 2018	4.70 €	22.20 €
« La Sanglière la Riviera » IGP Méditerranée 2018	3.30 €	15.60 €
« Gris de Grenache » IGP Pays d'Oc 2018	3.20 €	14.90 €

Champagnes :

	10cl	70cl
« De Lozey »	7.80 €	49.00 €
« Drappier » Brut nature Pinot Noir Zéro dosage		77.00 €

Vins rouges :

	12cl	75cl
« Château Marmorières » La Clape 2017	2.90 €	13.90 €
« La Bastide St Loup » C. Languedoc 2018	4.80 €	22.40 €
« Château Guilhem » C. Languedoc Malepère 2017	4.40 €	21.80 €
« Les Terroirs » Faugères 2017	4.20 €	19.80 €
« El Jamon » - Cariñena 2017 	3.20 €	14.90 €
« Mitarte » Rioja Crianza 2016 	4.80 €	22.40 €
« Mas 66 » Corbière 2016	4.00 €	18.10 €
« Château D'aqueria » Côtes du Rhône 2018	4.40 €	21.60 €
« Domaine La Perdrix » C. Roussillon 2018	5.60 €	25.80 €
« Château de Respides » Graves 2016	5.50 €	25.10 €
« La Chevalerie » St Nicolas Bourgueil 2018 Frais	4.10 €	18.60 €
« Le secret de Gelonne » Terrasses du Larzac 2016	6.10 €	28.20 €
« Domaine Pierre Fil » Minervois 2017	4.30 €	20.80 €
« Les Vignes St Germain » Mâcon 2017	4.20 €	19.80 €

L'Annexe de la Braisière

RESTAURANT À TAPAS,
HUÎTRES ET COQUILLAGES...

Ouvert du lundi au samedi. Service de 12h à 14h et de 18h30 à 23h30

Réservation possible suivant disponibilités au 05 61 25 17 46

ou par mail contact@labraisiere.fr

Prix nets, taxes et service compris