

LA BRASA

MEAT RESTO



The goat of excellence



Bienvenue dans notre restaurant, un lieu dédié aux amateurs de viande de caractère et de cuisine authentique.

Nous sommes fiers de vous proposer une sélection de viandes halal de qualité supérieure, issues de filières rigoureusement contrôlées, et préparées avec soin selon des méthodes artisanales.

Notre spécialité : une cuisson au feu de bois, qui sublime chaque pièce avec des arômes intenses et une tendreté incomparable.

Nous mettons également à l'honneur des viandes maturées, réputées pour leur finesse, leur fondant et leur goût profond.

Derrière chaque plat se cache une vraie passion du produit, un respect du goût et le désir de vous faire vivre une expérience culinaire généreuse et conviviale.

Que vous soyez amateur de viande fondante, de pièces savoureuses ou tout simplement à la recherche d'un bon moment autour d'un repas authentique, notre établissement est l'adresse idéale.

Notre engagement

- *Une viande halal d'exception*
- *Une cuisson traditionnelle au feu de bois*
- *Un savoir-faire maîtrisé en maturation*
- *Une ambiance chaleureuse et un service attentionné*

Chez nous, la gourmandise est une affaire sérieuse. Chaque bouchée est un plaisir, chaque moment un souvenir.



NOS ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE**13,90**

Sélection de charcuteries,
fromages affinés & fruits de saison

SALADE CESAR**13,90**

Jeunes pousses, blanc de poulet grillé,
copeaux de parmesan affiné, croûtons dorés.

SCAMPIS AUX SAVEURS ASIATIQUES**14,90**

Scampis sautés, citronnelle, notes de gingembre
et coriandre fraîche.

SCAMPIS FACON LA BRASA**14,90**

Scampis du chef grillés à la flamme, nappés d'un curry rouge
onctueux, subtilement piquant et parfumé aux épices thaï.

SALADE ITALIENNE**15,90**

Assortiment de charcuteries fines, légumes du
soleil grillés, jeunes pousses et touche balsamique.

SALADE DE CHEVRE CHAUD & MIEL D'ACACIA**15,90**

Chèvre fondant au miel d'acacia, fruits secs
croquants, lamelles de pomme fraîche, jeunes
pousses.

CARAPCCIO DE BOEUF**15,90**

Fines tranches de bœuf, pesto maison, roquette,
tomates séchées et copeaux de parmesan.

CARPACCIO DE BOEUF & BURRATTA**16,90**

Fines tranches de bœuf, burrata crémeuse, pesto, roquette et filet
d'huile d'olive

CARPACCIO DE WAGYU**19,90**

Fines tranches de bœuf Wagyu, pesto, roquette, tomates
séchées et copeaux de parmesan.



NOS VIANDE A LA CARTE

Personnalisez votre assiette
avec les sauces et garnitures de votre choix.

FAUX FILET IRLANDAIS 300g 25,00

Viande tendre et juteuse d'Irlande, grillée à la perfection pour un goût authentique.

COTE D'AGNEAU AU FEU DE BOIS 4 pièces 29,00

Des côtes d'agneau grillées lentement au feu de bois, offrant une viande tendre et parfumée, relevée par des arômes fumés incomparables.

FILET PURE DE BOEUF 250g 35,00

Une viande tendre, juteuse et savoureuse, qui allie élégance et authenticité. Déposée sur son lit de légumes.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS IRLANDAIS 300g 35,00

Reconnu pour sa qualité supérieure, le Black Angus d'Irlande séduit par sa chair fondante et son goût généreux.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS URUGUAY 300g 38,00

Reconnu pour sa qualité supérieure, le Black Angus d'Irlande séduit par sa chair fondante et son goût généreux.

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTALE 300g 39,00

Un joyau de la race Simmentale, au marbrage crème-jaune raffiné. Une viande d'exception, savoureuse, sublimée par la cuisson au grill.

T-BONE BLACK ANGUS IRLANDAIS 300g 45,00

Un morceau emblématique, réunissant l'entrecôte et le filet dans une seule pièce.

ENTRECÔTE WAGYU AUSTRALIEN BMS 6/7 300g 120,00

Wagyu irlandais d'exception, élevé en liberté, nourri à l'herbe fraîche et affiné au tourteau d'olive une viande savoureuse au goût profond et inoubliable.



NOS VIANDES SIGNATURES

Plats complets et équilibrés, pensés dans leur intégralité.

ÉMINCÉ DE POULET FERMIER 22,00

Émincé de poulet fermier rôti, sur son nid de légumes.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 32,00

Souris d'agneau confite à cœur, mousseline fine aux herbes, avec son jus réduit aux sucs de cuisson.

TAGLIATA DE FILET PURE SIMMENTAL 35,00

Émincé de bœuf grillé sur son lit de légumes de saison, copeaux de parmesan et sauce parfumée à la truffe.

NOS VIANDES MATURÉES



ENTRECÔTE SIMMENTALE

45,00

Originnaire de la prestigieuse race Simmental, cette entrecôte se distingue par son persillage généreux et sa tendreté exceptionnelle.

ENTRECÔTE NOIRE DE BALTIQUE

45,00

Une viande rare et raffinée, élevée sur les rivages de la Baltique. Son persillage marqué et sa chair sombre dévoilent une intensité aromatique unique, alliant tendreté et saveur profonde.

ENTRECÔTE RUBIA DE GALICE

45,00

Une viande d'exception issue de la célèbre vache Rubia Gallega de Galice, réputée pour son goût unique et sa richesse aromatique.

ENTRECÔTE WAGYU IRLANDAIS BMS 7+ 300g

90,00

Wagyu australien d'exception, au persillage intense, fondant en bouche et d'une richesse aromatique rare.

NOS VIANDES A PARTAGER



Plats complets servis avec une salade un accompagnement au choix et une sauce au choix

GRILLADE MIXTE POUR 1 PERSONNE

30,00

Assortiment grillé à la flamme, en portion individuelle. Parfait pour se faire plaisir sans partager.

GRILLADE MIXTE POUR 2 PERSONNES

59,00

Savoureux assortiment de bœuf Black Angus, d'agneau et de poulet fermier Label Rouge, grillés à la flamme. Une assiette généreuse à partager, alliant caractère, tendreté et qualité d'élevage.

GRILLADE MIXTE POUR 4 PERSONNES

110,00

Bœuf Black Angus, agneau fondant et poulet fermier Label Rouge grillés à la perfection. Un festin généreux à partager, pour les amateurs de viande de caractère.

TOMAHAWK MATURÉ DE GALICE - PORTUGAL - 1,2 À 1,4 KG

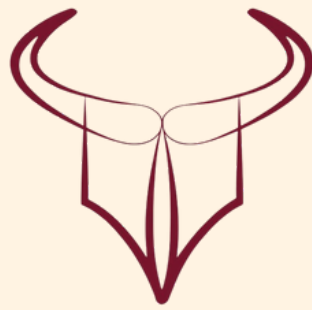
105,00

Pièce noble à l'os, lentement maturée pour exalter des arômes intenses et une tendreté incomparable. Grillée à la flamme, son persillage fond en bouche, offrant un mariage subtil de caractère et d'élégance. Une expérience carnée d'exception à partager.

GRILLADE PRESTIGE- 4p - 2,3kg

250,00

Un plateau d'exception réunissant un tomahawk de Galice aux arômes intenses, une entrecôte d'Uruguay au goût franc et généreux, une entrecôte irlandaise Black Angus d'une tendreté remarquable ainsi que deux filets purs Simmental au marbrage délicat et raffiné. Cette composition unique est servie avec quatre accompagnements au choix et quatre sauces maison pour sublimer chaque morceau et offrir un véritable festin de caractère.



NOS RIBS

Accompagnés d'une garniture de salades

RIBS BARBECUE

28,00

Black Angus Irlandais - Pièce fondante et savoureuse, lentement cuite puis nappée d'une sauce barbecue maison aux notes fumées et caramélisées. Un délice généreux aux accents authentiques.

RIBS MIEL & MOUTARDE À L'ANCIENNE

28,00

Morceaux de bœuf Black Angus irlandais, délicatement laqués au miel et à la moutarde à l'ancienne. Une alliance subtile de douceur et de caractère.

SPICY RIBS

28,00

Morceaux de bœuf Black Angus irlandais, relevés d'une pointe de piment et nappés d'une sauce épicée maison. Une intensité maîtrisée pour les amateurs de sensations.

RIBS NATURE

28,00

Black Angus Irlandais Nature
Pièce de bœuf Black Angus irlandais, simplement assaisonnée pour laisser s'exprimer toute la noblesse de la viande. Authentique et savoureuse.

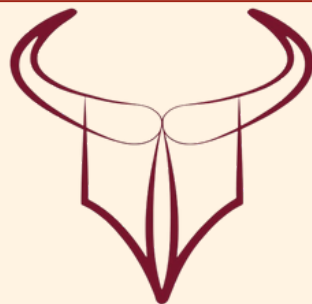
SANS VIANDE, 100% DE PLAISIR

PAVE DE SAUMON & BEARNAISE - 24,90

Pavé de saumon rôti sur sa peau, nappé de sauce béarnaise maison, accompagné de légumes de saison. Une assiette savoureuse et délicatement équilibrée.

CANNELLONI VEGE - 18,00

Gros cannelloni al dente, accompagnés de légumes grillés, d'une sauce tomate maison parfumée aux herbes, et d'une touche de fromage fondant. Un plat généreux, 100 % végétarien et plein de soleil.



NOS BURGERS

Accompagnés de frites et d'une sauce
mayonnaise maison

THE BACON BURGER

15,00

Bœuf Black Angus irlandais juteux, garni de cheddar affiné fondant, bacon grillé croustillant, salade fraîche croquante et une sauce maison onctueuse et relevée. Le tout servi dans un pain artisanal moelleux pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

THE CLASSIC BURGER

15,00

Bœuf Black Angus irlandais juteux, cheddar affiné fondant, oignons caramélisés, tomates fraîches et sauce maison onctueuse. Un burger généreux aux saveurs équilibrées et intenses.

THE CHICKEN BURGER

15,00

Filet de poulet rôti tendre, cheddar fondant, oignons caramélisés et sauce maison, le tout servi dans un pain moelleux. Une alliance savoureuse de douceur et de caractère.

THE TRUFFLE BURGER

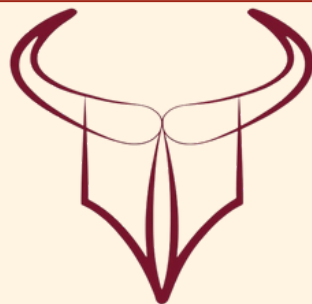
17,50

Bœuf Black Angus juteux, roquette fraîche, sauce à la truffe onctueuse et parfumée, le tout sublimé par un pain artisanal légèrement toasté. Une expérience intense et élégante autour de la truffe.

THE BRASA BURGER

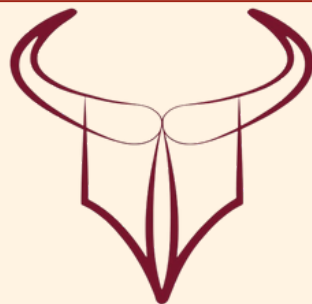
17,50

Bœuf Black Angus savoureux, guacamole maison onctueux, cheddar fondant, jalapeños relevés et tomates fraîches. Une création audacieuse et généreuse, entre douceur, piquant et fraîcheur.



NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON	4,50
Frites maison avec une mayonnaise maison	
FRITES PATATE DOUCE	5,00
Dorées, croustillantes et légèrement sucrées. Une alternative gourmande aux frites classiques.	
PATATE DOUCE EN ROBE	5,50
Patate douce fondante, accompagnée de fromage blanc onctueux, de noix croquantes, de figues séchées et d'un filet de miel d'acacia.	
POMME DE TERRE GRENAILLES	5,00
Pommes grenaille fondantes, confites lentement au four avec herbes et éclats d'ail. Un accompagnement savoureux et délicat.	
LÉGUMES RÔTIS	5,00
Légumes de saison grillés à la flamme, légèrement assaisonnés pour révéler toute leur saveur.	
SALADE FRISÉE	5,00
Jeunes feuilles frisées, croquantes et légèrement amères, assaisonnées d'une vinaigrette maison.	
GRATIN PARFUMÉ	6,00
Fondant et délicatement parfumé, gratiné à la perfection pour une touche gourmande et raffinée.	
PURÉE DE POMME DE TERRE	6,00
ne purée onctueuse et légère, préparée avec des pommes de terre fraîches et un soupçon de beurre pour une touche gourmande et réconfortante.	



NOS SAUCES

Nos sauces chaudes

SAUCE POIVRE VERT	3,00
Sauce crémeuse au poivre vert frais.	

SAUCE ARCHIDUC	3,00
Sauce onctueuse aux champignons.	

SAUCE DU CHEF	3,00
Création signature, onctueuse et parfumée.	

SAUCE BEARNAISE	3,00
Onctueuse, parfumée à l'estragon et aux échalotes.	

SAUCE CHORON	3,00
Béarnaise revisitée avec une touche de tomate, douce et acidulée.	

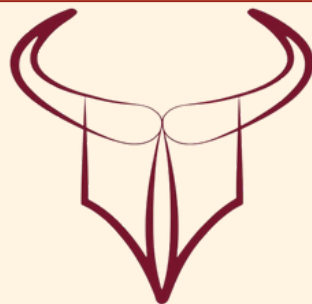
Nos sauces froides

MAYONNAISE MAISON	2,00
Mayonnaise onctueuse, montée à la main.	

MAYONNAISE À LA TRUFFE	2,00
Mayonnaise maison subtilement parfumée à la truffe.	

SAUCE LA BRASA	2,00
Recette froide signature du chef, aux notes légèrement sucrées.	

SAUCE A L'AIL	2,00
Onctueuse et parfumée, l'accompagnement idéal pour viandes et grillades.	



NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ORANGE - 8,00

Crème onctueuse à la vanille, délicatement caramélisée à la surface. Un grand classique fait maison, croquant dessus, fondant dedans.

DAME BLANCHE - 8,00

Glace vanille onctueuse, nappée de chocolat chaud fondant, accompagnée de chantilly légère. Un dessert classique et réconfortant.

TIRAMISU MAISON - 8,00

Un dessert onctueux et raffiné. Léger, gourmand et irrésistible, il clôturera le repas sur une touche élégante et sucrée.

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON - 9,00

Cœur fondant au chocolat noir, servi chaud avec une boule de glace vanille. Un contraste irrésistible entre chaleur et fraîcheur.

ÉCLAT FEUILLETÉ - 10,00

Feuilletage croustillant et crème onctueuse, un mille-feuille revisité tout en gourmandise.

FESTIVAL DE SORBETS - 10,00

Assortiment de sorbets maison aux fruits frais, pour une explosion de fraîcheur et de saveurs naturelles.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 10,00

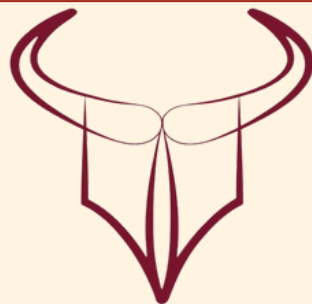
Meringue croustillante à l'extérieur, cœur fondant, garnie de crème légère et de fruits rouges frais. Un dessert délicat et aérien.

CARPACCIO D'ANANAS - 10,00

Fines tranches d'ananas frais, subtilement marinées, servies avec un filet de sirop léger et une touche de menthe. Un dessert frais et exotique.

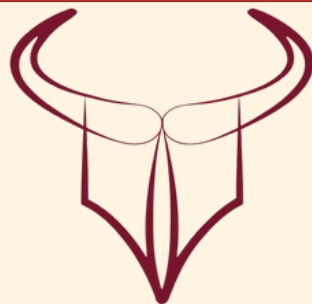
PAIN PERDU FOURRÉ - 12,00

Pain perdu moelleux, généreusement fourré à la crème, servi chaud avec une boule de glace vanille. Un pur moment de douceur et de réconfort.



NOS BOISSONS

COCA-COLA	3,00
COCA-COLA ZÉRO	3,00
FANTA	3,00
SPRITE	3,00
FUZE TEA PÊCHE	3,00
ROYAL BLISS TONIC	3,00
ROYAL BLISS AGRUMES	3,00
MINUTE MAID MULTIVITAMINES	3,00
CHAUDFONTAINE PLAT 1/2	3,50
BRU PLATE 1/2	3,50
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE 1/2	3,50
CHAUDFONTAINE SEMI-PÉTILLANTE 1/2	3,50
ORDAL COLA	3,00
ORDAL COLA	3,00
ZÉRO	3,00
ORDAL LEMON	3,00



NOS COCKTAILS

7 euros

SAND ISLAND

Mariage solaire de mangue, fruit de la passion, ananas et orange. Une évasion tropicale au goût raffiné.

VIRGIN SPRITZ

Un hommage à la Dolce Vita : orange amère, plantes aromatiques et épices subtiles, sublimés par une fine effervescence.

VIRGIN MOJITO

Citron vert frais, menthe parfumée et sucre de canne, subtilement pétillant. L'expression noble des Caraïbes.

MAGIC AMAZON

Élégante fusion de coco soyeux, vanille délicate et jus d'ananas frais, relevée d'une touche de crème onctueuse. Une caresse tropicale, raffinée et veloutée.

Coccolada

Élégante fusion de coco soyeux, vanille délicate et jus d'ananas frais, relevée d'une touche de crème onctueuse. Une caresse tropicale, raffinée et veloutée.

ROYAL BLUE

Bleu profond aux notes de gingembre, bergamote et citron, adouci par l'ananas et une touche crémeuse. Élégant et surprenant.

PASSION TROPIC

Alliance subtile de fraise, pêche et ananas, adoucie par une crème légère. Douceur fruitée et raffinement exotique.