



Bras — Paris

le goûter

**le temps d'un après-midi ;
prenez une pause salée & sucrée,
en composant votre goûter selon vos envies.**

choisissez dans notre carte :

un croque-moelleux de **'céréales'** 33
+
la pâtisserie du moment ou une tarte de l'instant
+
une boisson fraîche ou chaude au choix*

côté salé

dans la tradition parisienne —
notre interprétation du croque-monsieur,
sur une base de flocons d'avoine et de céréales

croque-moelleux de **'céréales'** 17
céleri de Domangeville & noisette
condiment citron noir

croque-moelleux de **'céréales'** 17
truite des Pyrénées fumée & touche d'estragon,
niac® cacahuètes & satay

croque-moelleux de **'céréales'** 17
poitrine de cochon confite,
fromage de l'Aubrac & kimchi

accompagné d'un mesclun de salades
& **'graines'** germées

côté sucré

cake aux noisettes du Lot-et-Garonne ; 7
tout noisette & chocolat lacté,
la tranche —

cake marbré à la vanille de Madagascar ; 7
flakes d'**'avoine'**,
la tranche —

notre flan ; 7
noisettes & **sarrasin** du Lot-et-Garonne,
la part —

l'incontournable —

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; 24
le biscuit tiède coulant au chocolat du Cameroun,
& crème glacée à l'**'orge'**

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; 24
le biscuit tiède coulant à la noisette du Lot-et-Garonne,
& crème glacée au **'kasha'**

la pâtisserie du moment —

glissée sur un croustillant d'**'avoine'** ; 17
mousse lactée à la noisette & touche de citron jaune,
glace au café d'Éthiopie

les tartes de l'instant —

tarte craquante qui s'épand ; 17
de chocolat Grand Cru du Cameroun,
coco grillée & pralinée, crème glacée au lait de **'riz'**

tarte fine de l'instant aux pommes Pirouette ; 17
touche de gingembre confit,
crème crue vanillée & caramel au **'sarrasin'**

à partager —

Baba au Rhum de la Halle aux grains 34
'sarrasin' & dentelle d'agrumes confits,
crème crue légère à la vanille de Madagascar

(pour 2 ou plus)

Le **'niac'** est une combinaison d'éléments
visuels, odorants, goûteux, texturés,
qui anime, dynamise, tonifie, interroge
par des provocations, nous entraîne vers
de nouvelles découvertes.

À la Halle aux grains, le **'niac'** est céréales,
légumineuses, pousses, graines. Traité
en texture, jus assaisonnement, il donne
ce complément d'âme aux recettes.

nous vous accueillons de **midi à minuit**
pour le **déjeuner** de 12h à 15h,
pour le **goûter** (salé et sucré) de 15h à 18h,
pour le **dîner** de 19h30 à 21h30,
les portes de la bourse ferment à minuit pile

nos **viandes** sont françaises
et proviennent principalement de l'Aveyron

notre pain est à base d'orge

une petite **allergie** ? faites-le nous savoir !
(liste des allergènes disponible sur demande)

boissons non comprises
prix nets en euros – taxes et service compris



20-02-2024



scan for other
languages

« une cuisine vivante et
singulière, empreinte de la
fabuleuse histoire de l'édifice,
la Halle au blé de Paris »

— Michel et Sébastien Bras —