# Halle aux grains

**Bras — Paris**

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

**— Michel et Sébastien Bras —**

## 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 fraiche 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 graines de **'courge'** ; 7
praliné & vanille de Madagascar
la tranche —

cake à l'orange confite ; 7
graines de **'pavot'**,
la tranche —

**l'incontournable —**

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; 24
le biscuit tiède coulant au chocolat & au grué de cacao,
glace **'épeautre'** & vanille de Madagascar

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; 24
le biscuit tiède coulant à la cacahuète des Landes,
& glace caramel au beurre salé

**la pâtisserie du moment —**

telle une île flottante ; 17
noisette & **'sarrasin'** du Lot-et-Garonne,
citron confit de Menton

**les tartes de l'instant —**

tarte fine de l'instant à la rhubarbe confite ; 17
crème crue à la vanille de Madagascar,
flakes d''**'avoine'** caramélisés

tarte craquante qui s'épand ; 17
de chocolat Grand Cru de République Dominicaine,
oranges confites & **'graines'** soufflées

**à partager —**

la première de la saison ; 36
rhubarbe de la Somme confite,
meringue & touche de sureau

*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 !
—

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

02-05-2024

scan for other languages