



Halle
aux
grains

Bras — Paris

menu de ce déjeuner —

menu 3 séquences	56
coquillages de la baie du Mont Saint-Michel ; poireaux, boulgour d'« avoine » & cresson, vinaigrette de kalamansi	
merlu de Saint-Jean-de-Luz juste poêlé ; purée de topinambour & « kurakkan », potimarron grillé & racines du moment	
glissée sur un croustillant d'« avoine » ; mousse lactée à la noisette & touche de citron jaune, glace au café d'Éthiopie	

menus 'découverte' —

**composés selon l'inspiration du chef et du marché ;
laissez vous guider, prenez le temps,
découvrez une cuisine qui s'est enrichie de l'histoire
du lieu.**

menu 5 séquences	95
3 salées — 1 fromage — 1 sucrée	
menu 7 séquences	115
4 salées — 1 fromage — 2 sucrées	

carte

entrées —

échalote dite "cuisse de poulet" ; poêlée au beurre de « kasha », niac® « sarrasin » & piment d'Espelette	22
Saint-Jacques de nos côtes Normandes ; « blé » vert fumé & touche de citron, huile de tournesol au sumac	34
endives farcies d'escargots d'Aveyron ; mâche & touche de genièvre, graines de « moutarde »	26
foie gras de canard Mulard poêlé ; pomme rôtie au beurre noisette & purée de carottes, niac® au pain d'« orge »	36

plats —

courge Jack Be Little ; farci de champignons de carrières & truffe noire, jus moussé au pain d'« orge »	35
truite des Pyrénées juste raidie ; textures d'héliantis & « lentilles » corail, vinaigrette à l'estragon	43
poulette de la ferme d'Alice juste grillée ; purée de pois carrés & haricots noirs, gnocchis de « lentilles » vertes	38
pièce de cerf d' Aubrac rôtie au four ; purée de coing & « tournesol », niac® « tournesol » & salsifis rôtis	48

fromage —

les fromages de l'Aveyron & d'à côté cabécou de chèvre, Roquefort & Saint-Nectaire confit d'orange au praliné de « lin » & « tournesol »	19
--	----

desserts —

à choisir en début de repas	
sous un voile de « kasha », mousse & crème glacée à la chicorée, meringue pois chiche & lait de « riz » à la cardamome noire	16
textures d'agrumes : confits, crus & zestés ; cristallin aux graines de « pavot », sorbet aux herbes fraîches	17
dans l'esprit d'un Mont Blanc ; châtaignes d'Ardèche rôties & mandarines confites, pousses de « luzerne »	18
sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; le biscuit tiède coulant au chocolat du Cameroun, crème glacée à l'« orge »	24
sur une interprétation du coulant originel de 1981 ; le biscuit tiède coulant à la noisette du Lot-et-Garonne, crème glacée au « kasha »	24

dessert à partager —

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

pour les **enfants** jusqu'à 10 ans,
nous vous proposons nos plats à la carte
en demi-portion et à demi-tarif

nos **menus** en **5** et **7** séquences
sont à commander pour l'ensemble de la table

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



21-02-2024

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

— Michel et Sébastien Bras —



scan for other
languages