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 —

menu déjeuner —

menu **3** séquences 57

asperges vertes de Villeveyrac juste grillées ;
croustillant de chèvre & **'blé'**,
vinaigrette aux oeufs

ballotine de volaille de la ferme d'Alice grillée ;
purée de **'lentille'** & miso,
chou rave, carottes & petit pois

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

menu 'balade' —

composé 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 **6** séquences 108
4 salées — 2 sucrées

ce menu est à commander pour l'ensemble de la table

carte

entrées —

soupe blanche d'asperges des Landes ; 23
blanc de seiche & graines de **'courge'**,
'millet' & pousses d'ail de Chine

maquereau de petit bateau juste raidi ; 35
graines de **'lin'** & touches d'anchois,
niac® olive/Espelette & vinaigrette au nori

champignons farcis d'escargots de Touraine ; 27
mâche & touche de persil,
graines de **'moutarde'**

ris de veau de Dordogne dorés au beurre de **'chanvre'** ; 37
betterave crapaudine & pomme granny smith,
flocons de **'sarrasin'**

plats —

artichauts violets ; 37
farcis d'oignons confits & **'boulgour'**,
ail des ours & petits pois

thon rouge de Saint-Jean-de-Luz snacké ; 45
chou grillé & **'kurakkan'**,
vinaigrette à la noisette

poulette de la ferme d'Alice juste grillée ; 39
purée de chou-fleur & miso d'**'orge'**,
gnocchis de **'lentilles'** vertes

pièce de boeuf pure race Aubrac rôtie au four ; 49
cébettes grillées, navets & gruette de **'pois'** blonds
niac® **'tournesol'**/cuméo

fromage —

les fromages de l'Aveyron & d'à côté 19
cabécou de chèvre, Roquefort & Saint-Nectaire
mix de **'graines'** & marmelade de rhubarbe au Sureau

desserts —

à choisir en début de repas

sous une opaline au **'kasha'** ; 17
crème & biscuit à la noisette du Lot-et-Garonne,
praliné au kasha & touche de citron

les kiwis de Yannick frais & givrés ; 18
sorbet au shizo & mousse à la vanille de Madagascar,
graines de **'chanvre'** & jus perlé à l'huile d'olive

millefeuille croustillant chocolat & **'sarrasin'** ; 19
mousse au chocolat & yuzu confit,
crème glacée à la cardamome verte

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

dessert 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
—
pour les **enfants** jusqu'à 10 ans nous vous proposons,
nos entrées et plats à la carte
en demi-portion et à demi-tarif
—
le menu **'balade'** est 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 !
—
boissons non comprises
prix nets en euros – taxes et service compris

02-05-2024

scan for other languages