



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 'légumes' — 95

échalote dite "cuisse de poulet" ;
poêlée au beurre de kasha,
niac® 'sarrasin' & piment d'Espelette

carottes glacées dans un beurre de carotte ;
'blé' vert fumé & touche de citron,
huile de tournesol au sumac

courge Jack Be Little farcie de truffe noire ;
champignons de carrières,
jus moussé au pain d'orge

gaufrette de pomme de terre ;
crème aux noisettes du Lot-et-Garonne,
caramel & volée de champignons de Paris

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;
le biscuit tiède coulant au céleri,
crème glacée au café d'Éthiopie

menus 'découverte' —

menu 5 séquences 95
3 salées — 1 fromage — 1 sucrée

menu 7 séquences 115
4 salées — 1 fromage — 2 sucrées

ces menus composés par le Chef
sont à commander pour l'ensemble de la table

carte

entrées —

échalote dite "cuisse de poulet" ;
poêlée au beurre de 'kasha',
niac® 'sarrasin' & piment d'Espelette 22

endives farcies d'escargots d'Aveyron ;
mâche & touche de genièvre,
graines de 'moutarde' 26

coquillages de la baie du Mont Saint-Michel ;
poireaux, boulgour d'avoine & cresson,
vinaigrette de kalamansi 34

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 ;
farcie de champignons de carrières & truffe noire,
jus moussé au pain d'orge 35

merlu de ligne poêlé dans un beurre de sarrasin ;
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



20-02-2024



scan for other languages