

À PLUSIEURS

BRAISE & BLEUE

Le Viandard..... ... 80

Pulled beef, demi smoked chicken, brisket smoked 10 h, smoked pork breast, pommes grenailles, coleslaw de chou rouge, pickles de concombre, moutarde amba.

Le Navire..... ... 42

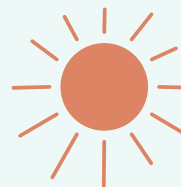
Pavés de truite saumonée au miel, salade de haricots méditerranéenne, pommes grenailles, pickles de concombre, moutarde à l'aneth.

Le Végé..... ... 40

Aubergines fumées, coleslaw de chou rouge, halloumi frit, pommes grenailles, salade de haricots méditerranéenne, pickles de concombre, moutarde amba.

Chez Braise Bleue, le temps est l'un des ingrédients essentiels. Nos spécialités de viande sont cuites doucement pendant de longues heures dans notre smoker, au feu de bois véritable, ce qui leur confère un subtil arôme fumé et une tendreté incomparable.



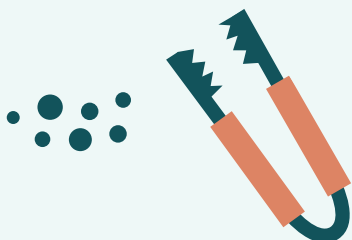


À GRIGNOTER

Caviar d'aubergine	10
Rillettes de truite saumonée	10
Rillettes de poulet.....	10
Rillettes de bœuf	10

PIZZAS

Pizza margherita	21
Pizza épinards et buffalo.....	23
Pizza jambon et champignons	23
Pizza salami piquant.....	23



Origine & Traçabilité

Viande : Suisse | Poisson : Italie/France
Pain et produits de boulangerie (sauf indication contraire) : Suisse

En cas d'allergies ou d'intolérances,
nous sommes là pour te conseiller !
Ton équipe Braise Bleue.

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse.

LES PLATS

Le Classique..... 20

Pulled beef, pommes grenailles, coleslaw de chou rouge, pickles de concombre, moutarde amba.

Le Texan 25

Brisket 10 h, pommes grenailles, salade de haricots méditerranéenne, pickles de concombre, moutarde amba

Le Digeste..... 21

Aubergine fumée, pommes grenailles, coleslaw de chou rouge, halloumi frit, pickles de concombre.

Option végétane sur demande : aubergine fumée, pommes grenailles, Salade de haricots méditerranéenne, pickles de concombre.

Le Chicken..... 24

Demi smoked chicken, pommes grenailles, pickles de concombre, sweet & spicy mayo

Le Cochon..... 22

Smoked pork breast, salade de haricots méditerranéenne, pickles de concombre, moutarde à l'aneth.

Le Marin 23

Pavé de truite saumonée au miel, pommes grenailles, coleslaw de chou rouge, moutarde à l'aneth.

Vous n'avez rien trouvé à votre goût ?

Composez votre propre plat selon vos préférences. Notre équipe vous conseille volontiers lors de la commande.