

Brass

TOUS LES WEEK-ENDS
AU DÉJEUNER 22

Notre poulet rôti, frites,
presque comme à la maison

Une cuisine de quartier, offre de saison



ENTRÉES

Terrine de campagne « Maison Verot »	13
Calamars frits, sauce tartare	15
Tarama « Petrossian »	19
Melon et Stracciatella	14
Poireaux vinaigrette, petits croûtons et herbes fraîches	12
Œufs mayo Brass... Finaliste du championnat du monde!	9
Carpaccio de maigre de Méditerranée, fraises gariguettes et basilic	16
Gaspacho maison, croûtons dorés et huile d'olive	12
Salade de tomates, concombres et avocat	12
Gravelax de saumon à l'aneth	16
Les six Géants de Bourgogne n°5	19
Soupe à l'oignon gratinée	9
Foie gras de canard, sel et poivre	22
SALADES ET SANDWICHS	
Salade Parisienne	19
Salade César au bon poulet rôti	19
Croque-monsieur, jambon blanc et vieux comté	20
Brass Club Sandwich	24

POISSONS

Filet de bar, huile d'olive vierge et citron	29
Saumon grillé, béarnaise tomatée	26
Sole plancha toute préparée	69
Tartare de bar, concombre et granny smith	24
Poulpes plancha, sauce vierge aux herbes fraîches légèrement épicée	38
VIANDES	
Château filet béarnaise	37
Château filet au poivre	38
Tartare de bœuf brasserie	19
Foie de veau en persillade	30
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	24
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes	26
Épaule d'agneau confite, à partager	95

PÂTES

French mac and cheese, jambon blanc et truffes	22
Rigatoni tomate basilic, Parmigiano Reggiano	18

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	
Purée de pommes de terre	
Haricots verts	
Riz basmati	
Belle salade verte	
Tomates datterino et olives kalamata	
Accompagnements supplémentaires	6

FROMAGES ET DESSERTS

Comté 24 mois	10
Salade de fruits de saison	12
Millefeuille framboise	14
Mousse au chocolat, fleur de sel	11
Île flottante, caramel et amandes effilées	11
La brioche, façon pain perdu	14
Tarte citron	14
Crème brûlée à la vanille	9
Fraise Melba	12
Un beau chou à la Chantilly et expresso	9
Christophe Pedone, glacier artisanal Vanille, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Yaourt, Fraise, Citron	4

VIN AU VERRE

	15cl	
BLANC		
Bourgogne Chardonnay, 2023 Domaine Doudet Naudin	9	
Sancerre, 2023 Domaine Laloue	10	
Chenin « Le Grand Lever », 2023 Domaine la Bouche du Roi	12	
ROUGE		
Côtes du Rhône, 2022 «Les Launes»	9	
Bourgogne Pinot Noir, 2024 famille Devillard	10	
Saint-Emilion Grand Cru, 2022 Château Bellevue Figeac	12	
ROSÉ		
Domaine Miraval, 2025 Côtes de Provence	11	
Domaine Ott Château de Selle, 2025 Côtes de Provence	14	
CHAMPAGNE		
Champagne Charles Heidsieck, Brut	14	
Champagne Charles Heidsieck, Blanc de Blancs	17	
BIÈRES	25cl	50cl
Brass Blonde	5	7
Gallia Weiss & Versa	5	8
Gallia Western IPA	6	9
Noam Lager ^{34cl}		9
La Parisienne Pale Ale ^{33cl} Bière bio sans alcool		9

CAFÉTÉRIE

Café expresso, allongé	3
Double expresso, café crème	5
Cappuccino, café viennois	6
Café frappé	6
Chocolat chaud	8
Thé Mariage Frères French breakfast tea, Casablanca, Marco Polo, Blanc & Rose, Fuji Yama	7
Infusion Mariage Frères Camomille, Tilleul	7

SOFTS

Demi Vittel, Demi San Pellegrino	6
Perrier	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	6
Fuze tea pêche	6
Orangina	6
Drim's tonic, Drim's ginger beer	6
Jus de fruit pressé Pamplemousse, orange, citron	8
Jus de fruit « Papillon » Pomme, tomate	8
Nectar « Papillon » Fraise, abricot	8