

BRAISENVILLE

RÉSERVER AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : CUISINE D'AUTEUR, NÉOBISTROT

LES ESSENTIELS : Feeling

LES PLUS : Ouvert le lundi, Antidépresseur, Faim de nuit, Terrasse, Voir et se faire voir

PRIX : De 36 à 50 €

HORAIRES : De midi à 14h30 (sauf samedi) et de 19h30 à 23h (23h30 du jeudi au samedi). Fermé dimanche.



Restaurant Braisenville à Paris

Braisenville (Paris)

Avec ses lumières orangées, son mobilier 70's et son Eve géante à quatre pattes croquant un cœur de bœuf sur le mur, le resto de Philippe Baranes et Karim Habibi semble tout droit sorti d'un rêve enfumé. Sauf qu'ici, ce sont les braises qui troublent nos sens, exaltent les arômes et les chairs de super *raciones* : rougeoyant persillé de black angus du Dakota ; cru-cuit fondant de quasi de veau aux tomates et cumin ; merlu de ligne, aubergine fumée et quartiers de quetsches ; purée de rattes du Touquet émulsionnée, comme un nuage posé sur lit de pleurotes et cresson... On piocheau gré des envies, assaisonne le tout de quelques curiosités (pata negra 36 mois, pecorino sarde), et clôture l'affaire sur un dessert planant : une mousse d'avocat vanillée et sorbet turbiné au yuzu. Sélection soignée de vins au verre (cornas de Barret, arbois de Tissot... de 4,50 à 14 €), et menu déjà bien senti (cailles farcies à la prune salée, banane rôtie à la crème de passion)... Raciones 6-14 €, formule 17-21 € (midi). // R.deC.

PRENEZ
VOTRE MANGER ICI.



L'ADDITION

Braisenville

36, Rue Condorcet

75009 Paris

Tel : 09.50.91.21.74

RCS Paris 521 018 952

17 PCCATISSEBRATCE # : 3240 Restaurant

sam. 27 juin 15 23:36

Mathieu

Table: 404 Cv: 2

1 Green Avocat	8.00
1 Garigouille Pistache	9.00
1 Bellota	14.00
1 Ceviche	10.00
1 Mojito	8.00
1 Verre d'insolite	9.00
1 Verre à Réserve d'O	8.00
1 Emission de raffe	9.00
1 Quasi de veau	14.00
1 Patates Bravas	6.00
1 Persillé de bœuf	12.00

Tot Euro 107.00

TVA%	Total	HT	Tva
20%	37.00	30.83	6.17
10%	70.00	63.64	6.36
Tot	107.00	94.47	12.53