braza

CUISINE AU FEU



braza

CUISINE AU FEU

Courchevel

Prix nets en euros / Service compris

Net prices in euros, service included



Tapas

Croquetas de jamón ibérico 18
Croquettes fondantes au jambon ibérique, aïoli fumé
Crispy Iberian ham croquettes, smoked aioli

Pimientos de Padrón 16
Fleur de sel, huile d'olive et citron brûlé
Finished with fleur de sel, olive oil and charred lemon

Chorizo à la brasa 21
Chorizo grillé au Josper, cidre sec et oignons confits
Josper-grilled chorizo, dry cider and slow-caramelised onions

Pan con tomate 17
Pain grillé, tomate fraîche, ail, huile d'olive extra vierge
Toasted bread, fresh tomato, garlic and extra virgin olive oil

Pulpo a la brasa 22
Poulpe grillé, pommes de terre écrasées, paprika fumé, salsa verde
Chargrilled octopus, crushed potatoes, smoked paprika and salsa verde

Empanadas de la Casa 23
Trois empanadas croustillantes au bœuf confit, oignons, poivrons et épices douces, sauce criolla
Three crispy empanadas filled with slow-braised beef, onions, peppers and delicate spices, served with criolla sauce

Berenjena al Fuego 17
Aubergine fondante grillée au Josper, crème de tahini au citron et coriandre fraîche
Josper-grilled aubergine, tender and smoky, with lemon tahini cream and fresh coriander

Plats de la mer

Gambas al Fuego 49
Gambas grillées au Josper, beurre d'ail et citron vert, piment doux et persil frais
Josper-grilled king prawns, garlic and lime butter, mild chilli and fresh parsley

Pulpo a la Brasa 39
Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pimentón fumé et citron
Chargrilled octopus, olive oil crushed potatoes, smoked pimentón and lemon

Entrées

Salade d'artichauts grillés & parmesan 32
Cœurs d'artichauts grillés, roquette, parmesan affiné, pignons de pin et vinaigrette au citron confit.
Grilled artichoke hearts, rocket, aged Parmesan, pine nuts and preserved lemon dressing

César de volaille grillée 28
Sucrine croquante, suprême de volaille grillé, parmesan, croûtons dorés et sauce César maison
Crisp baby gem lettuce, grilled chicken breast, Parmesan, golden croutons and homemade Caesar dressing

Ceviche del Pacífico 29
Bar mariné au citron vert, leche de tigre, patate douce, maïs croquant et coriandre
Sea bass marinated in lime, leche de tigre, sweet potato, crunchy corn and fresh coriander

El Bosque Savoyard 29
Poêlée de champignons forestiers, œuf parfait, crème de Beaufort et noisettes torréfiées
Pan-fried wild mushrooms, a perfectly cooked egg, Beaufort cheese cream and toasted hazelnuts

Tartare del Gaucho 29
Bœuf coupé au couteau, jaune d'oeuf, câpres croustillantes, échalotes et mayonnaise au chipotle
Hand-cut beef tartare, egg yolk, crispy capers, shallots and chipotle mayonnaise

Tacos de Costilla 31
Mini-tacos de short ribs de boeuf confits, salsa verde, oignons rouges et coriandre fraîche
Mini beef short rib tacos, slow-braised until tender, with salsa verde, red onions and fresh coriander

Carpaccio de bœuf ibérico 30
Fines tranches de bœuf, copeaux de Manchego affiné, roquette, huile d'olive et citron grillé
Thinly sliced beef, aged Manchego shavings, rocket, olive oil and charred lemon

Carpaccio de gambero rosso, agrumes & caviar 115
Gambero rosso, vinaigrette au citron de Menton, huile d'olive vierge et caviar Oscietre
Red prawn carpaccio, Menton lemon vinaigrette, extra virgin olive oil and Oscietra caviar

Bar entero a la brasa 69
Bar entier grillé au Josper, huile d'olive vierge extra, ail confit, citron brûlé et fleur de sel. Accompagné de pommes grenailles rôties et d'une sauce vierge aux herbes fraîches
Whole sea bass grilled in the Josper oven, extra virgin olive oil, confit garlic, charred lemon and fleur de sel. Served with roasted baby potatoes and a fresh herb salsa

Braises Josper

Le grand Royal - Wagyu A5 189
Homard bleu & Caviar
Blue lobster & caviar

Picanha — façon gaucho ibérique 45
Picanha grillée entière puis tranchée, chimichurri au xérès, pommes grenailles
Whole picanha grilled over the embers and carved into slices, sherry chimichurri and baby potatoes

Entrecôte de bœuf à la brasa 44
Cuisson au charbon, jus corsé au Rioja, poivrons piquillos confits
Charcoal-grilled rib-eye, rich Rioja jus and slow-confit piquillo peppers

Filet de bœuf, mantequilla de ajo 48
Filet grillé, beurre d'ail rôti et persil, pommes de terre croustillantes
Grilled beef fillet, roasted garlic and parsley butter, crispy potatoes

Côte de bœuf à partager 180
Maturée selon arrivage, cuite au Josper, servie avec trois sauces maison
Bone-In Rib Steak to Share
Dry-aged according to availability, Josper-grilled and served with three homemade sauces

Pollo Diavola 39
Coquelet mariné au paprika fumé, citron, ail et herbes, grillé à la braise
Spring chicken marinated in smoked paprika, lemon, garlic and herbs, grilled over the embers

Pluma de porc ibérique 39
Iberian pork pluma

Sauces braza

Chimichurri au xérès 8
Sherry Chimichurri

Salsa brava fumée 8
Smoked Salsa Brava

Aïoli à l'ail rôti 8
Roasted Garlic Aioli

Jus au Rioja 8
Rioja Jus

Sauce au poivre et au pimentón 8
Pepper & smoked Pimentón sauce

Accompagnements en supplément

Patatas bravas 9
Pommes de terre croustillantes, salsa brava, aïoli
Crispy potatoes, salsa brava and aioli

Verduras a la brasa 9
Légumes de saison grillés au charbon, huile d'olive et romarin
Seasonal vegetables chargrilled over the embers, olive oil and rosemary

Pommes de terre grenaille fumées 9
Smoked Baby Potatoes

Salade Braza 9
Jeunes pousses, tomates, oignons rouges, vinaigrette au xérès
Baby leaf salad, tomatoes, red onions and sherry vinaigrette

Desserts

Crema catalana 12
Vanille, agrumes et une croûte caramélisée
Vanilla, citrus and a crisp caramelised sugar crust

Churros Braza 12
Churros chauds, chocolat noir épicé
Warm churros served with spiced dark chocolate

Tarta de queso 12
Cheesecake basque légèrement brûlé, coulis de fruits rouges
Basque-style burnt cheesecake, red berry coulis

Piña a la brasa 12
Ananas rôti au charbon, caramel au rhum et glace vanille
Charcoal-roasted pineapple, rum caramel and vanilla ice cream

