



**WWW.  
RESTAURANTEBREL  
.COM**



by Gregory Rome

C'est mon espace personnel; un mélange de mes souvenirs, saveurs et expériences personnelles qui illustre ma manière de ressentir et méditer sur la cuisine.

Un espace émotionnel au sein de Brel, dans lequel savourer, par petites bouchées, une offre gastronomique qui se caractérise par l'inattendu.

---

# Brel

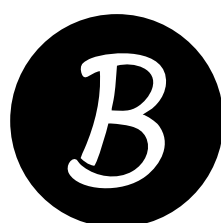
**¶ NOS CHEFS VOUS PROPOSENT LE PROGRAMME SUIVANT:**

**“UNE CUISINE D’AVANT-GARDE, SURPRISE ET PLAISIR**

Nous débutons avec les entrées, de type street-food, puis nous continuons avec les plats qui ont été préparés avec la meilleure matière première que nous offre notre terre. Ou vous préférez peut-être nos pizzas et pâtes maison ? Quelque soit votre choix, ce sera le bon ! Pour couronner le tout... nos desserts, qui ne vous laisserons pas indifférentes.

**¶ ALLEZ, C’EST PARTI!**

**SYMBOLES D’ALLERGÈNES.**  
¶ REQUÊTE CONTENANT CHAQUE PLAT:



---

# NOS SUGGESTIONS

## TACO AU THON

7,50 €

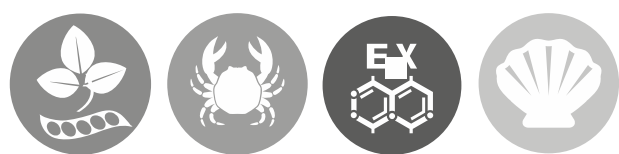
*/// Taco de thon mariné au kimchi et sriracha.*



## FRITURES

13 €

*/// Morceaux d'oreille de porc en sauce de terre et mer.*



*/// Gyosas de porc sauce ananas.*

10 €



## DES LÉGUMES

8 €

*/// Coeurs de laitue grillés au miel de caroube et souchet.*

*/// Asperges sauvages grillées.*

5 €

## FRUIT DE MER

16,50 €

*/// Crevettes à l'ail à notre façon".*



---

# ENTRÉES FROIDES

**SALADE CESAR** 17,20€

*/// Poulet, confiture de tomates, sauce César, mousse de parmesan, noix râpée, mélange de laitue.*



**TOMATOES ET BURRATA** 14,50 €

*/// Tartare de tomate Raff, tomate séchée, petit oignon, huile de basilic, croquant d'amande Marcona.*



**SALADE DE FOIE GRAS, ANGUILE ET MOËLLE AVEC DE LA POMME** 14 €

*/// Salade froide à l'anguille fumée, foie gras râpé et pomme, avec mousse de mayonnaise, pomme de terre et huile de thon.*



**JAMBON 100% IBÉRIQUE** 23 €

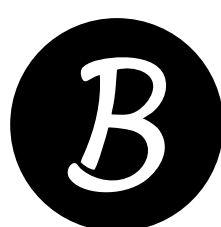
**PLATEAU DE FROMAGES SÉLECTION** 16 €

**MICHE DE PAIN**   3,50 €

**MICHE DE PAIN GRILLÉ ET SAUCE TOMATE** 4,50 €

**ALL -I -OLI ET AOVE**      3 €

**PAIN SANS GLUTEN** 3,50 €



**\* AOVE**  
(Huile d'Olive Extra Vierge)

---

# ENTRÉES CHAUDES

**CROQUETTE AU FROMAGE** 3 €

*/// Lait de chèvre, lait de vache, Parmesan Reggiano 36 mois.*



**BOULETTES DE POULET** 13 €

*/// Boulettes de poulet accompagnée de sauce aromatique de curry rouge, cacahuete, oignon et coriandre.*



**NOTRE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE** 8,50 €

*/// Oignons et pommes de terre sautés à l'huile d'olive, truffe de saison, mousse d'oeuf fermier flambée.*



**MOULES TYPE BELONG** 18,50 €

*/// Moules oignon, céleri, carotte et crème.*



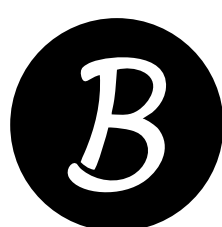
**FOCACCIA AUX AUBERGINES** 18 €

*/// Aubergine rôtie, flor de latte, tranches de lard iberique, oignon grillé, anguille fumée.*



**COCA IBÉRIQUE** 19 €

*/// Tomate rôtie, roquette, parmesan, jambon iberique et pesto de noisettes et pignons de pin.*



**\* AOVE**  
(Huile d'Olive Extra Vierge)

---

# VIANDES

## TARTARE DE VIANDE

29 €

*/// Émincé de filet pur au couteau, assaisonné de câpres, chutney d'oignons et de tomates, moutarde ancienne, accompagnée de frites maison et pain toasté.*



## FILET DE BOEUF

29 €

## FILET D'ÉPAULE DE PORC IBERIQUE

25 €

*/// Filet dépaule de porc iberique 100% bellota aux épices mediterraneenne sauce chimichury.*



## CANARD ET FOIE ARROSEJAT

17,50 €

*/// Confit de canard, foie oignon, vermicelles et ail y oli.*



---

# POISSON

## MORUE AU NOUGAT

25 €

*/// Morue en cuisson à 65°, purée de pomme de terre et sauce nougat.*



## RIZ AU POULPE

19 €



## POISSON DE LA CRIÉE AUX POISSONS

S/M





---

# PIZZAS

## NAPOLI

10,50 €

*/// Tomate, fromage, jambon braisé.*



## 4 QUESOS

11,45 €

*/// Tomate, mozzarella, chèvre, cabrales et parmesan.*



## CALZONE KOUKI

11,45 €

*/// Crème, fromage, viande hachée, épinards.*



## DEL GAMBERRO

12,50 €

*/// Tomate, fromage, jambon braisé, champignons, oignon, jaune d'oeuf et filet d'anchois.*



## SALVAJE

13,50 €

*/// Tomate, fromage, chorizo, champignon oeuf, oignon braisé, parmesan.*



## COCOK

14 €

*/// Poulet mariné au chimichurri, tomate, fromage, oignon braisé et sauce yaourt-ail.*



## CABRITA

12,50 €

*/// Tomate, fromage, bacon haché, fromage de chèvre, épinards frais, tomate séchée.*



## GAMBAS

16 €

*/// Tomate, ail, tequila, piment frais, parmesan, coriandre, fromage et crevettes.*



## NATURAL

11,50 €

*/// Tomate naturelle, champignons, poivrons, mozzarella, légumes assaisonnés, parmesan, oignon et huile de basilic.*



## MARY POPPINS

16 €

*/// Viande hachée, fromage, tomate, champignons, parmesan et bacon.*



## BRASA

16,40 €

*/// Tomate, fromage, rôti de boeuf, vinaigrette de moutarde, flocon de Parmesan et roquette.*



## COCAS

### MALLORQUINA

14,50 €

*/// Tomate, fromage, sobrasada, miel, fromage Torta del Casar, salade roquette.*



### LA BOLOGNIA

17,50 €

*/// Base de pesto, mortadelle a la pistache de bologne, flocons de reggiano, flor di latte, roquette, olive noire.*



---

# 🍝 PÂTES FAITES MAISONS

**🍝 PAPPARDELLE BURRATA** 15,50 €

*/// Tomate nature, basilic, tomate séchée, vin blanc, burrata.*



**🍝 PAPPARDELLE ALFREDO AUX ÉPINARDS** 15,50 €

*/// Pappardelle avec sauce à la crème, reggiano, épinards et crevettes.*



**🍝 SPAGHETTI CARBONARA** 13,50 €

*/// Guanciale, oignon, vin blanc, crème et parmesan.*



**🍝 LASAÑA BY GREGORY ROME** 12,70 €

*/// Pâtes Wantoong frites, boeuf, curry rouge, béchamel au fromage, kikos, roquette sauvage et huile de basilic.*

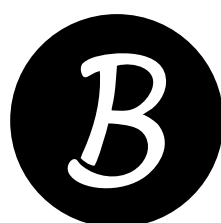


**🍝 SPAGHETTI AL REGGIANO 36 MOIS À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ** 25 €

*/// Spaghetti al Reggiano (vieilli 36 mois) à la truffe noire d'été fini sur table.*



*Nous avons des pâtes pour nos clients cœliaques.  
Consultez-les avec notre équipe de salle.*



---

# UNE FIN INATTENDU

**\*Nous vous recommandons d'accompagner  
votre dessert d'un vin doux.**  
Renseignez-vous auprès de notre sommelier sur  
notre sélection.

## Souvenirs d'enfance 9,50 €

*/// Pain perdu de pâte feuilletée rite avec  
crème d'amande, glace chocolat blanc.*



## Hommage à Daniela (ma grand-mère) 9 €

*/// Mousse de chocolat y caramel poudre de  
biscuit, crèmeux de pudding vanille,  
croquant d'amandes caramélisé, truffe au  
chocolat et glace au biscuit.*



## Tarte au fromage 8,50 €

*/// Tarte au fromage au cœur fondant de  
fromage de chèvre del **Sereix** (gout tres  
fort a fromage de chevre)*

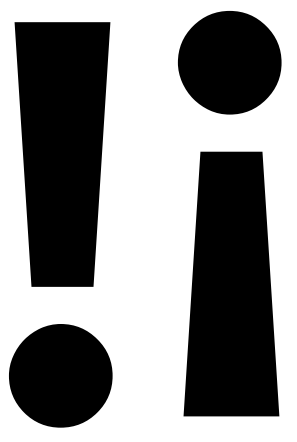


## Mousse et chocolat 6,50 €



## Plateau de fromages sélection 16 €





**WWW.  
RESTAURANTEBREL  
.COM**



---

*Brel*