

BRION

RESTAURANT





BRION est une maison où la cuisine française moderne s'exprime avec précision, générosité et caractère. À chaque saison une nouvelle carte vivante apparaît.

Le restaurant mêle matières naturelles et un esprit confidentiel

Un lieu élégant où chaque détail compte, une cave vivante mettant à l'honneur des vins d'auteur et de grands terroirs.



MENUS GROUPES & PRIVATISATIONS

Déjeuner

(+20 pers choix 48h avance)

Menu bistrot - 3 plats _____ **38€**

Entrée + plats + dessert

Sans contrainte horaire

Menu saison - 3 plats _____ **45€**

Entrées et Plats (2 aux choix) + Dessert
Eau filtré & boisson chaude

Sans contrainte horaire

Menu dégustation _____ **62€**

2 Entrées + Plat + Dessert
Eau filtré & boisson chaude

Sans contrainte horaire

Accord met & vin Menu dégustation _____ **32€**

MENUS GROUPES & PRIVATISATIONS

Dîner
(+20 pers choix 48h avance)

Menu Brion 75€

Deux entrées, plat, dessert au choix
Eau filtre & boisson chaudes

Sans contrainte horaire

Menu expression 90€

Amuse bouche, une entrée, un poisson, une viande
et un dessert
Eau filtre & boisson chaudes

Sans contrainte horaire

EXEMPLE DE MENU À TITRE INDICATIF

Amuse bouche
Tarama de cabillaud, brioche aux algues
Tempura de courgette et mayo sweet and sour
Wontons à la feuille de citronnier

Entrées
Maqueraux confit, cresson et scarmoza fumée, concombres au vinaigre de sureau
Caponata d’aubergines et feuille de capres, tuiles de sarrasin et jaune d’œuf au miso
Tartare de bœuf au satay, pomme allumette et chou-rave

Plats
Cuisse de pintade grillé, polenta crémeuse basque et poivrons confit aux gingembre
Vol au vent de légumes de saison, mousse au pecorino et curry
Lieu jaune de ligne grillée, pomme de terre confite aux algues, condimet capres et blettes

Dessert
Chou croustillant, crémeux aux abricots, gingembre confit et pistache
Mousse tiède aux chocolat, glace aux sésame et tuile de sarrasin
Panna cotta feuille de citron, riz soufflé et confit de mûre

FORMULES BOISSONS
ACCOMPAGNEMENT VINS

Sélection de bouteilles de vins par notre sommelier

1 Bouteille de vin classique pour 3 personnes

Vin classique _____ 17€/per TTC

Vin prestiges _____ 30€/per TTC

1 Bouteille pour 2

Vin classique _____ 25€/per TTC

Vin prestiges _____ 45€/per TTC

Verre de vin _____ 11€

Verre pétillant sans alcool _____ 11€

ACCORD METS & VINS
SEULEMENT POUR LE MENU DÉGUSTATION

5 Verres de vins

Sélectionnés par notre sommelier _____ 54€
en accord avec le menu

Cocktail OU verre de champagne à l'arrivée _____ 16€ TTC/Pax





**HORS D'ŒUVRES A PARTAGÉS AVANT LE REPAS
OU FORMAT RÉCEPTION - COCKTAIL**

Forfaits pièces cocktail

10 PIÈCES	_____	55€ TTC / 49,50€ HT
15 PIÈCES	_____	85€ TTC / 76,50€ HT
20 PIÈCES	_____	105€ TTC / 94,50€ HT



Les assiettes évoluent constamment selon les marchés, les producteurs et l'inspiration du moment.

Notre équipe construit également des propositions sur mesure pour les entreprises, agences, dîners privés et événements exclusifs.

Notre équipe accompagne chaque demande afin de créer une expérience sur mesure, aussi bien pour des repas d'entreprise que des événements privés.

Capacité du lieu

Place assises : 50 personnes

Format cocktail : 65 places

Brion Restaurant

17 rue Lamartine 75009 Paris

Horaires

Lundi au Vendredi – déjeuner & dîner

Samedi – dîner

Contact

01 40 18 10 93

07 82 57 62 90

event@brion-restaurant.fr

Instagram



[brion.restaurant](https://www.instagram.com/brion.restaurant)