

## OLYMPIC SUMMER

# Pour sa carte printemps-été, le temple de la Barbak' se pare des couleurs de la Grèce

En cet été olympique, la Brigade mettra un peu de saveurs grecques dans ses plats emblématiques. Jusqu'en novembre, les 8 restaurants proposeront des recettes inédites, fraîches & gourmandes inspirées de la riche gastronomie hellénique. Le tout toujours servi dans une barquette et à déguster avec une pince en bambou !

### Frites de Halloumi, Bol Salade Grecque, sauce au Yaourt Grec....

À la carte, un **nouveau bol « Salade Grecque »** préparé avec du **boulgour français** mixé dans des herbes, de l'huile de l'olive, et sans oublier tous les ingrédients d'une salade grecque classique dont de la **Feta AOP**, des **olives de Kalamata** et d'une **sauce au yaourt grec**. Un mélange explosif de fraîcheur et de **saveurs méditerranéennes**.



**Côté Barbak** : un **tendre quasi de veau**, cuit à la perfection, qui se marie parfaitement avec la sauce au yaourt grec et le **grand retour du Tartare de Bœuf** façon la Brigade, généreux et légèrement relevé. Mais aussi des **frites de Halloumi** (fromage chypriote au lait de chèvre, brebis et vache à texture semi-ferme) croustillantes et parfumées à l'origan.

Pour les plus gourmands, La Brigade a concocté un **tiramisu aux citrons de Sicile Yuzu**. Un mix de crème de citrons de Sicile et de mousse mascarpone pour un équilibre doux-acide parfait, un écrasé de biscuits petits-beurre et morceau de meringue pour le côté croquant, recouvert d'une goutte de jus de yuzu pour un peu de pep's.

#### Prix de vente conseillé :

Tartare de boeuf : 15,90€

Frites de Halloumi : 5,90€

Bol Salade Grecque : 12,90€

Tiramisu Yuzu : 5,90€

#### À propos de la Brigade :

Créé en 2013 par Tristan Cléménçon et Edouard Katz, La Brigade est le premier concept de Street Food carnivore en France. Au menu : de tendres et savoureuses viandes sourcées cuites minute, servies en fines tranches dans une barquette et accompagnées de frites maison et de sauces créatives (à déguster avec une pince en bambou : pratique et ludique !) Après 4 années à sillonner les routes à bord de leur foodtruck, le premier restaurant ouvre ses portes à Paris Oberkampf. Avec maintenant 8 restaurants en France, La Brigade veut intensifier son maillage du territoire avec un développement hybride en propre et en franchise.

