



BRASSERIE Dubillot

PETITES ASSIETTES
Nos petites bombes à se partager. Ou pas.

100% fait maison
Tout est mijoté sur place
par Céleste, Yvars et leur brigade.
Produits français, frais et de saison.

ENTRÉES



Histoire de lancer les hostilités

Trouvailles

Des pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacauene dans les hauteurs du Tarn.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

JÉSUS - 9€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

Apéro

Une mise en jambe maison qui déboîte.

FINGER DE TÊTE DE VEAU - 10€

Nos nuggets à la française, à plonger généreusement dans une sauce tartare.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

Terrine de cochon à l'ancienne, macérée au cognac.

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée de la pâtissière, farce cochon et pistache, insert mousse de foie de volaille.

ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

GRATINÉE DES HALLES - 9€

Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.

BROCHETTE D'ABATS ET PAIN MAISON BBO - 11€

Denrée rare, quantités limitées
Pain maison cuit au four mibrasa, brochette de coeur et foie de volaille laquées au jus de volaille, sauce blanche au yaourt, sauce au chou rouge, pickles d'oignons rouges.

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER, POMME VERTE ET SALICORNE - 8€

Servies avec granité de pomme verte, salicorne et échalotes au vinaigre. Servies par 3.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

La version bien sexy du céleri rémoulade avec saucisse de Morteau AOP, raifort, graines de moutarde et noix.

SAUCISSON BRIOCHÉ - 10€

Brioche de la pâtissière, saucisson cuit aux pistaches, salade frisée et sauce au porto.

GRAVLAX DE TRUITE - 12€

Truite marinée dans du sel, sucre et épices pendant 12h. Servie avec une crème acidulée au yaourt et des pommes de terre confites à l'huile d'olive.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

Le classique de bistrot mais cuit au charbon de bois s'il vous plaît, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.

PLATS

Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 14€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

PÊCHE DU MOMENT - 19€

Poisson selon arrivage, purée de panais, brunoise de céleri, sauce crémée au fumet et vin blanc, poireaux crayons brûlés, échalotes confites et condiment citron, miel et thym.

BAVETTE DE BŒUF - 19€

Grillée au charbon de bois, frites maison, sauce béarnaise ou sauce aux échalotes confites au beurre et au jus de viande.

TARTARE DE BŒUF - 15€

Bœuf de Salers relevé à la française, servi avec frites maison et salade.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Risotto d'épeautre, œuf mollet, sabayon aux herbes, salade d'herbes, chèvre frais, asperges vertes et jus de légumes.

Spécialités au charbon de bois

Ce que la maison fait de mieux : maxi kiff au barbecue.

ENTRECÔTE SAUCE POIVRE

(40€ par personne - pour 2 mangeurs)

Entrecôte de Charolais label rouge, sauce au poivre. Servie avec frites maison et salade d'hiver.

PIÈCE D'AGNEAU GRILLÉE

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Agneau du Bourbonnais confit toute la nuit puis grillé au barbecue, légumes de saison glacés au jus d'agneau.

PAUPIETTES DE VEAU

(28€ par personne - pour 2 mangeurs)

Paupiettes de veau farcies avec une mousseline de veau et champignons. Servies avec de la purée bien beurrée, poêlée de champignons et jus de cuisson.

TRAVERS DE PORC

(25€ par personne - pour 2 mangeurs)

Marinés à la moutarde, épices et laqués au jus de cochon et miel. Servis avec gratin de chou-fleur, et salade d'endives, trévisse boule, frisée et orange.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin de la fromagerie de Juchy en Île-de-France.

PARIS-BREST - 8€

Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

ENTREMET CHOCOLAT CAFÉ - 8€

Biscuit cacao, ganache noisette et ganache montée choco-café, caramel au café et noisettes torréfiées.

FLAN PÂTISSIER - 8€

Pâte Brisée maison, vanille de Madagascar, praliné vanille et noisettes caramélisées.

TARTE AUX AGRUMES - 8€

Crème d'amande, agrumes en confit et en crémeux, ganache montée à la vanille, et suprêmes d'orange et pomelo.

IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

EVENING MENU

BRASSERIE Dubillot

SMALL PLATES

Our little plates perfect for sharing or not.

100% Homemade
Everything is created on site by
Céleste, Yvars and their team.
French products, fresh and of season.

ENTREES



Our Findings

Our gems delivered each week by the best producers of the region.

AUVERGNE SNAILS - 12€

French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

JESUS - 9€

Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

COMTE AOP - 7€

French cheese made from unpasteurized cow's milk, 18 months of ripening.

Apero

A couple first bites that slap!

VEAL FINGERS - 10€

Don't be deceived by the name. Our housemade veal nuggets, perfectly fried and served with a tartar sauce.

COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, cooked each morning in ceramic mold.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

PATE EN CROUTE - 14€

Buttery pastry made with love by our pastry chef, pig, poultry liver mousse and pistachios.

EGG MAYO - 3€

Hard boiled egg topped with homemade mayo.

BRIOCHE COOKED SAUSAGE - 10€

Brioche from the pastry chef, cooked sausage with pistachios, curly salad and Porto sauce.

GIBLET SKEWER AND HOMEMADE BBQ BREAD - 11€

Rare items, limited quantities

Homemade bread grilled in the mibrasa oven, skewer of chicken heart and liver lacquered with poultry jus, white yogurt sauce, red cabbage sauce, red onion pickles.

ONION SOUP - 9€

Our version of the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.

JP GUERNIER N°4 OYSTERS, GREEN APPLE AND SAMPHIRE - 8€

Served with green apple granita, samphire and pickled shallots. Served by 3.

REMOULADE - 7€

A sexier version of a coleslaw, with celery, Morteau sausage, grains of mustard and walnuts.

TROUT GRAVLAX - 12€

Trout marinated in salt, sugar and spices for 12 hours. Served with a tangy yogurt cream and potatoes preserved in olive oil.

VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish but cooked over a charcoal grill, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts.

PLATS.

Classics

Nothing new, but well done.

CATCH OF THE DAY - 19€

Seasonal fish, parsnip purée, celery brunoise, white wine and fumet cream sauce, burnt leeks, confit shallots and a lemon, honey and thyme condiment.

SAUSAGE PURÉE - 14€

Nouvelle Garde pure juice sausage grilled on the barbecue with its sauce cooked for 8 hours and buttery mashed potatoes.

FLANK BEEF - 19€

Grilled over charcoal, homemade fries, choice of bearnaise sauce or sauce of shallots confit in butter and meat juice.

STEAK TARTARE - 15€

Raw minced beef served with onions, capers, pepper, and other seasonings reworked the French way, served with homemade fries. Ask your server if you prefer it slightly cooked.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Spelt risotto, soft-boiled egg, herb sabayon, herb salad, fresh goat, green asparagus and vegetable jus.

Charcoal Barbecue Specialties

What the house does best, you'll love the BBQ

ENTRECOTE

(40€ per person - for 2 people)

Charolais rib steak, pepper sauce. Served with homemade fries and seasonal leaves salad.

LAMB SHOULDER

(30€ per person - for 2 people)

Lamb from Bourbonnais confit overnight then grilled on the barbecue, seasonal vegetables glazed with lamb jus.

VEAL PAUPIETTE

(28€ per person - for 2 people)

Stuffed veal paupiettes stuffed with a veal and mushroom mousseline. Served with buttery mashed potatoes, sautéed mushrooms and gravy.

SLOW-COOKED PORK RIBS

(25€ per person - for 2 people)

Marinated in mustard, spices and lacquered with pork jus and honey. Served with cauliflower gratin, endive salad, trévisse boule, frisée and orange.

DESSERTS

You only live once.

CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin from the Juchy cheese factory.

PARIS BREST - 8€

The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

CHOCOLATE AND COFFEE ENTREMET - 8€

Cacao biscuit, hazelnut and chocolate-coffee ganaches, coffee caramel and roasted hazelnuts.

FLAN PÂTISSIER - 8€

Homemade shortcrust pastry, Madagascar vanilla, vanilla praline and caramelized hazelnuts.

CITRUS TART - 8€

Almond cream, citrus confit and citrus cream, vanilla ganache and orange and pomelo segments.

IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

Brasserie founded by **NOUVELLE GARDE**



@LANOUELLEGARDE

Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand, still or sparkling.
Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted.
Do not hesitate ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make to us, ask your waiter.
We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!