

MENU
WEEK-END

BRASSERIE

Dubillot

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 Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

JÉSUS - 9€

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

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

PLATS Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

TARTARE DE BŒUF - 15€

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

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.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

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

SAUCISSE PURÉE - 14€

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

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

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

Le brunch à la française

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère.

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

Huitres pleine mer, servies par 3 au naturel, échalotes au vinaigre et citron.

EGG MUFFIN - 12€

Muffin maison tout juste sorti du four, œuf au plat, cheddar, sauce hollandaise, cornichons aigre-doux, sucrine et jus de volaille. Servi avec mélange de salades castelfranco et trévisse.

Version veggie : tombée d'épinards.

Version cochonne : poitrine grillée.

DEMIE-VOLAILE SAUCE ALBUFERA

(20€ par personne - pour 2 mangeurs)

Volaille IGP du Maine rôtie, marinade basilic piment ail et persil, sauce Albufera. Servie avec frites maison.

COCHON PANÉ - 15€

Servi avec salade de pomme de terre aux radis, cornichons, mayo et herbes fraîches, jus de volaille.

À siroter

BLOODY MARY - 11€

Vodka Awen Nature, jus de citron jaune, jus de tomate épicé maison.

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

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.

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

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

PÂTE EN CROÛTE - 14€

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

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.

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.

MADELEINE MAISON - 2€

Pour se maquer avec ton café.

IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe offerte à la demande, plate ou pétillante.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, à votre serveur. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE



@LANOUELLEGARDE

WEEKEND 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. You won't find anything like it.

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.

PLATS

Classics

Nothing new, but well done.

SAUSAGE PURÉE - 14€

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

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.

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.

RUMP STEAK - 16€

Charcoal-cooked beef, homemade fries, Béarnaise sauce or shallot sauce confit in butter and gravy.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

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

Le brunch à la française

A real feast, won't leave you unsatisfied.

OYSTERS N°4 FROM JP GUERNIER - 7€

Served on its own by 3.

EGG MUFFIN - 12€

Homemade muffin, fried egg, cheddar cheese, hollandaise sauce, sweet and sour pickles, sucrose and poultry jus. Served with castelfranco and treviso salad.

Version veggie: with spinach.

Bacon version: with grilled bacon.

HALF CHICKEN WITH ALBUFERA SAUCE

(20 € per person - pour 2 mangeurs)

Roasted farm poultry, basil, garlic chili and parsley marinade, Albufera sauce. Served with homemade fries.

FRIED BREADED PORK - 15€

Served with potato salad with radishes, gherkins, mayo and fresh herbs, poultry jus.

Co sip calmly

BLOODY MARY - 11€

Vodka Awen Nature, spicy tomato juice and lemon juice.

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur of elderflower, Prosecco and sparkling water.

COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, cooked each morning in ceramic mold.

REMOULADE - 7€

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

PATE EN CROUTE - 14€

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

VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish but cooked over a charcoal grill, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts. So good, your kids will ask for more.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

ONION SOUP - 9€

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

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.

HOMEMADE MADELEINE - 2€

To accompany your coffee.

IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

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!

Brasserie founded by **NOUVELLE GARDE**



@LANOUELLEGARDE