



# BRASSERIE DES PRÉS

Tout est mijoté sur place par Théophile, Hady et leur brigade.  
Produits français, frais et de saison.



## TROUVAILLES

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

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

### CHORIZO DES ALDUDES - 9€

Façonné par notre dealer de charcut' préféré Pierre Oteiza, ce chorizo légèrement pimenté est séché en 7 semaines sur les hauteurs de la vallée des Aldudes.

### 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.

## ENTRÉES

### 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 AOP.

### ŒUF MIMOSA - 5€

Œuf fermier en mimosa, céleri remoulade.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison,  
croûtons au beurre et noisettes torréfiées  
au porto et au quatre-épices.

## PLATS

### TARTARE DE BŒUF - 15€

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

### SAUCISSE PURÉE - 14€

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

### QUICHE VÉGÉ - 13€

Selon l'inspi du chef.  
Servie à la part avec salade.

## DESSERTS

### PARIS-BREST - 8€

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

## GLACIER DES PRÉS

Retourne le menu pour découvrir  
nos plaisirs glacés et goûters  
d'anthologie !

*Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate ou pétillante  
à la demande. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC.  
Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.  
Si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Thibaud ou à Margaux.*



BRASSERIE  
**DES PRÉS**

Everything is prepared in house by Théophile, Hady and their team.  
Fresh and in season french produce.



## OUR FINDINGS

*Little gems delivered each week  
by the best farmers in the region.*

### SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese from Maison Lavigny.  
Cured for 18 months.

### CHORIZO FROM THE ALDUDES VALLEY - 9€

Crafted by our favorite charcut' dealer Pierre Oteiza,  
this slightly spicy chorizo is cured for 7 weeks  
in the heights of the Aldudes valley.

### TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS - 10€

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

## STARTERS

### ONION SOUP - 9€

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

### FRENCH DEVILED EGGS - 5€

Mimosa free-range eggs, celery remoulade.

### LEEKs IN VINAIGRETTE - 7€

The house favorite with homemade dressing,  
buttery croutons and roasted hazelnuts.

## PLATS

### TARTARE - 15€

Raw beef from Salers seasoned with herbs  
and spices. Served with salad and french fries.

### SAUSAGE AND MASH - 14€

Nouvelle Garde's sausage prepared  
by our charcutier, 8h simmered gravy  
and churned butter mash.

### VEGGIE QUICHE - 13€

According to the chef's inspiration.  
Served by the slice with salad.

## DESSERTS

### PARIS-BREST - 8€

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

### GLACIER DES PRÉS

Flip through the menu to discover  
our iced delights!

*Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand.  
Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted.  
Do not hesitate to ask for the list of allergens. And if you have any confessions  
to bring to the table, ask Margaux or Thibaud.*