



NOS PLUS BELLES TROUVAILLES

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

SARDINES MILLÉSIMÉES - 10€

Sardines à l'huile des côtes vendéennes tissées à la main, pain grillé, beurre d'algues, citron et fleur de sel.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage.

SAUCISSON TRUFFÉ - 9€

Séché dans le Pays Basque à la truffe fraîche du Périgord.

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Spécialité travaillée depuis 4 générations par des artisans d'Anglet.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 10€

Crème montée au citron et aux baies roses.

ENTRÉES

Nos petites bombes à se partager. Ou pas.

CHOU RÉMOULADE - 8€

Chou rave, moules fraîches marinières, mayo raifort.

RILLETTES MAMIE BELLANGER - 7€

Volaille des 1000 étangs cuisinée sur place et confite à la graisse de canard.

L'ENTRÉE DE SAISON - 6€

Pain à l'ail, tomates Cœur de Bœuf, poivrons confits en salade.

POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Poireaux snackés, croutons au beurre de baratte, noisettes torréfiées et vinaigrette Bellanger.

ŒUF MAYO - 2€

Œuf fermier, mayonnaise, ciboulette.

TERRINE DE CAMPAGNE - 6€

Terrine de cochon cuite dans des plats en fonte traditionnels.

HARENG POMMES À L'HUILE - 7€

Filets de hareng marinés, pommes de terre au vin blanc, pickles de carottes.

PLATS

Les classiques tradi de Brasserie. On n'invente rien mais on le fait bien.

CROQUE-MONSIEUR - 10€

Chiffonnade de jambon fermier d'Auvergne, double gratiné de Comté. Œuf de madame +1€ / Jambon truffé +2€

SAUCISSE PURÉE - 13€

Véritable saucisse Aveyronnaise au couteau, jus de viande mijoté 8 heures et purée au beurre de baratte.

TARTARE - 14€

Bœuf tradition de Salers AOP relevé à la Française, frites allumettes.

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 15€

Bœuf tradition de Salers AOP, frites allumettes, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

VEGGIE DU MOMENT - 15€

Gaspacho de petits pois, concombre et menthe, tomate Datterino, brocolis, salade trévis, concombre pickles, noisettes, Ossau-Iraty AOP.

PÊCHE DU JOUR - 16€

Thon Germon snacké et mariné à l'huile d'olive, écrasé de pomme de terre au cerfeuil, salade de courgette et piment frigitelli, sauce rouille au piment d'Espelette, croûtons à l'ail et olive de Kalamata.

BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

DESSERTS

Foutu pour foutu.



NOUGAT GLACÉ - 8€

Best-seller de l'été dernier. Nougat givré maison, fruits sec caramélisés, crème montée, coulis de fruits rouges.

CRÉMEUX CITRON - 7€

Servi au bol
Sablé breton, agrume, meringue, zestes de citron confit.

ÎLE FLOTTANTE - 7€

Crème anglaise, caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés.

PARIS-BREST - 8€

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

100% fait maison
Tout est mijoté sur place par Raph et sa brigade. Produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.