



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.

Vianades 100% françaises d'appellation et poissons de pêche responsable. Nous respectons les quotas et les espèces menacées. 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, adressez-vous à Charles.

SPÉCIALITÉS DE LA BB

Ce que la maison fait de mieux.

ÉPAULE D'AGNEAU GRILLÉE - 30€/pers

(pour 2 mangeurs)

Épaule d'agneau du Bourbonnais confite toute la nuit puis grillée au barbecue, jus d'agneau, ail confit. Servie avec tomates et aubergines rôties, citron confit.

CÔTE DE VEAU - 26€/pers

(pour 2 mangeurs)

Bien arrosée au beurre, câpres, citron, jus réduit 12h. Servie avec purée Bellanger et haricots verts.

PLATS

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

SAUCISSE PURÉE - 13€

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

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.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

@NOUVELLEGARDEGROUPE