



# BRASSERIE Dubillot

**PETITES  
ASSIETTES**  
Nos petites bombes à se partager.

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

## ENTRÉES



**OEUF MAYO** - 2€

Oeuf fermier plein air, mayo Dubillot, ciboulette.

**POIREAUX VINAIGRETTE** - 6€

Le classique de bistrot mais braisé s'il vous plaît, vinaigrette de la maison, croutons au beurre de baratte et noisettes torrifiées.

**RÉMOULADE MORTEAU** - 7€

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

**SALADE DE THON CRU** - 10€

Thon Germon de ligne des côtes françaises servi cru, tomates Cœur de bœuf snackées, concombre Noa, salicornes vinaigrées, fruits rouges.

## Trouvailles

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

**JAMBON IBAIMA** - 12€

Rarissime jambon sec.  
Seules 3 maisons au monde produisent cette merveille.

**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.

**JÉSUS** - 7€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis  
du temps à dénicher, préparé par Pierre au cœur des  
Aldudes. T'en trouveras pas deux des comme ça.

**COPEAUX DE COMTÉ AOP** - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage, noisette.

**TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES** - 10€

Pêchée au pied des sommets d'Argelès par François  
et Franck Pomarez installés là depuis 1953,  
crème fermière au citron montée  
aux baies roses.

## Apéro

Notre charcut' maison qui déboite.

**PÂTE EN CROÛTE** - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée au porto,  
pistaches et cœur fois gras, une petite bombe  
entièrement préparée ici.

**TERRINE DE CAMPAGNE** - 6€

À l'ancienne, cuite chaque matin  
dans des plats en fonte traditionnels.

**RILLETTES DE VOLAILLE** - 7€

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

## PLATS Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

**SAUCISSE PURÉE** - 13€

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

**HAMPE DE BOEUF GRILLÉE** - 15€

Boeuf tradition de Salers AOP cuit au charbon de  
bois, frites allumettes, sauce béarnaise ou sauce  
d'échalotes confites au beurre et au jus de viande.

**PÊCHE DU JOUR** - 16€

La recette de l'aioli provençal, mais à notre sauce  
avec un délicieux cabillaud cuit dans un bouillon  
de poisson bien parfumé. Ferme les yeux,  
te voilà calé sur le vieux port en plein cagnard.

**VEGGIE DU MOMENT** - 15€

Aubergine farcie aux poivrons braisés,  
céleri, courgettes, tomates, sauce tomate  
et caviar d'aubergine. Ossau-Iraty AOP,  
câpres, basilic et croutons à l'ail.

**TARTARE** - 14€

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

**CLUB SANDWICH** - 12€

Pain de mie Thierry Breton, volaille Bressane rôtie,  
poitrine fumée grillée, oeuf dur, laitue,  
mayonnaise, oignons rouges pickles.



Attention ça se corse.

## Le Banquet

Pièces de viande herculéennes et desserts  
gargantuesques pour tout un régiment.  
Le soir uniquement.  
Commande 48h à l'avance.

Si c'était chouette, on t'invite à le crier sur tous les toits.  
Et si on peut faire quelque chose pour s'améliorer,  
n'hésite pas à nous le dire ou à nous l'écrire :  
[ondiscute@nouvellegardegroupe.com](mailto:ondiscute@nouvellegardegroupe.com)

## DESSERTS

Foutu pour foutu.

**RIZ AU LAIT** - 7€

Riz au lait bien crémeux à la vanille de  
Madagascar, caramel au beurre salé.  
Une vraie madeleine de Proust.  
Servi à la louche pour grande tablée

**PARIS-BREST** - 8€

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

**TARTELETTE CITRON MERINGUÉE** - 8€

Crémeux citron, meringue  
italienne, zestes de citron confit.

**TARTE CHOCO PÉCAN** - 8€

Ganache chocolat, ganache  
montée pécan, pécan caramélisées.  
Servie à la part, comme à la maison.