



BRASSERIE
Dubillot

PETITES ASSIETTES
Nos petites bombes à se partager.

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 coeur 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.

ENTRÉES



PÂTE EN CROÛTE - 14€

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

POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Le classique de bistrot mais braisé s'il vous plait,
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 boeuf snackées, concombre Noa,
salicornes vinaigrées, fruits rouges.

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

**• 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.

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.



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

Le brunch à la française

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère

ŒUF MAYO - 2€

Oeuf fermier plein air, mayo Dubillot, ciboulette.

DEMIE-VOLAILLE EN CRAPAUDINE - 16€/pers
(pour 2 mangeurs)

Volaille fermière bien croustillante
laquée à notre sauce et grillée au charbon de bois,
frites allumettes maison, salade.

DESSERTS

Matte les desserts à la carte,
ou va directement les reluquer dans les vitrines

À siroter pépouze

BLOODY MARY - 10€

Vodka Awen Nature, jus
de citron jaune, jus de
tomate épice maison

ELDERFLOWER - 11€

Liqueur de fleur de
sureau, prosecco, eau
gazeuse