



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.

PETITS TOASTS DU CHEF - 7€

Mousse de foie de volaille maison au calvados, oignons caramélisés, pickles de concombre, poudre de poitrine fumée grillée et pain Thierry Breton bien crousti.

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.

TERRINE DE CAMPAGNE - 6€

Terrine de cochon à l'ancienne, macérée au cognac.

HARICOTS BLANCS EN SALADE ET HADDOCK - 7€

Mogettes de Vendée IGP, poivrons piquillos, haddock, crème fumée, aneth.

LE DIMANCHE À LA BRASSERIE

ŒUFS BÉNÉDICTE - 12€

Pain bun tout juste sorti du four, sauce Hollandaise au beurre fermier.

Version cochonne : double dose de poitrine grillée

Version veggie : tombée d'épinards minute

Version pêcheur : truite fumée des Pyrénées (+3€)

VOLAILLE À PARTAGER

(16€ par personne - pour 2 mangeurs)

Demie volaille fermière bien croustillante arrosée au beurre, jus de volaille et frites allumettes.

GÂTEAU AU CHOCOLAT - 7€

Pâte à brownie, coeur fondant, vanille et chantilly.

LE FUTUR DESSERT - 7€

En avant première, les futurs desserts de notre chef pâtissier Clém. Demandez aux serveurs les infos !

À SIROTER PÉPOUZE

BLOODY MARY - 10€

Vodka Awen Nature, jus de citron jaune, jus de tomate épicé maison.

ELDERFLOWER - 11€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

PLATS

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

TARTARE - 14€

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

SAUCISSE PURÉE - 13€

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

VEGGIE DU MOMENT - 15€

Crème montée de chèvre frais, crottin de chèvre affiné du Cher, betteraves, galette frite de pommes de terre, salade frisée, groseilles, noix, miel et huile d'olive.

PÊCHE DU JOUR - 16€

Dos de cabillaud snacké, écrasé de pomme de terre au cerfeuil, salade de courgette et piment frigitelli, sauce rouille au piment d'Espelette, croutons à l'ail et olive de Kalamata.



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.

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.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

@NOUVELLEGARDEGROUPE