



BRASSERIE Dubillot

☆ PETITES ASSIETTES ☆

ENTRÉES



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

Trouvailles

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

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.

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.

SAUCISSON TRUFFÉ - 10€

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

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage.

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 cuit au charbon de bois, frites maison, sauce béarnaise ou sauce d'échalotes confites au beurre et au jus de viande.

PÊCHE DU MOMENT - 17€

Poisson selon arrivage, carpaccio de courgettes vertes et jaunes, purée de courgettes à la marjolaine, tomates confites, sauce vierge aux olives Taggiasche et pignons de pin.

TARTARE - 14€

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

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Risotto d'orge, comté AOP et mascarpone, tomates Datterino, petits pois, céleri branche, beurre de tomates Green Zebra, roquette, pesto.

SALADE NIÇOISE - 13€

Mesclun, anchois, œufs durs, haricots verts, petits pois, câpres, tomates Datterino, croûtons et vinaigrette à l'anchois.

CLUB SANDWICH - 14€

Denrée rare, quantités limitées

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

Plat du jour

Mitonné gaiement selon l'inspi du chef, demande à ton serveur.

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

DESSERTS

Foutu pour foutu.

PARIS-BREST - 8€

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

TARTELETTE AUX CERISES - 8€

Compotée de cerises, biscuit viennois, ganache vanille de Madagascar et cerises fraîches.

FINGER FRAMBOISE-PISTACHE - 8€

Financier à la pistache, compotée de framboises maison et ganache vanille de Madagascar coiffé de chocolat blanc, éclats de pistaches et framboises fraîches.

ÎLE FLOTTANTE - 7€

Crème anglaise vanille de Madagascar, tuile de caramel et amandes effilées.

ASSIETTE DE FROMAGE - 10€

Brillat-Savarin de la fromagerie de Juchy en Ile-de-France, confiture maison.