

MENU  
WEEK-END

BRASSERIE

# Dubillot

PETITES  
ASSIETTES

Nos petites bombes à se partager.

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

ENTRÉES



## 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.

### SAUCISSON TRUFFÉ - 10€

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

### 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.

### SALADE MOULES COUTEAUX - 10€

Sauce marinière au concombre, brunoise de Morteau, huile pimentée maison.

### SOUPE FROIDE VICHYSOISE - 6€

Crème de poireaux, pommes de terre, ciboulette, crème Isigny au citron, croûtons. Servie froide.

### PÂTE EN CROÛTE - 14€

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

### RÉMOULADE MORTEAU - 7€

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

### TERRINE DE CAMPAGNE - 7€

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

### POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Le classique de bistrot mais cuit au charbon de bois s'il vous plaît, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre de baratte et noisettes torrifiées.

### RILLETTES DE VOLAILLE - 8€

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.

### TARTARE - 14€

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

### 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.

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

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

## Le brunch à la française

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère

### OEUF MUFFIN - 11€

Muffin du pâtissier, oeuf au plat, poitrine fumée, sauce hollandaise, mimolette, jus de volaille. Version veggie : tombée d'épinards.

### HUITRES DE JEAN-PAUL GUERNIER - 8€

En direct des plages d'Utah Beach, crème iodée de Raifort, huile d'herbes, condiment d'agrumes, pickles d'oignons rouges.

### DEMIE-VOLAILLE EN CRAPAUDINE

(16€ par personne - pour 2 mangeurs)

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

### LES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

Du kiff en veux-tu en voilà, à en rester comme deux ronds de flan. Demande à ton serveur.

### 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 épicé maison.

### ELDERFLOWER - 11€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

## 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.