



NOS PLUS BELLES TROUVAILLES

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

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 10€

Crème montée au citron et aux baies roses.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage.

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO - 9€

Sardines de la conserverie familiale Ferrigno préparées à la main à Port-Saint-Louis-du-Rhône, pain grillé Thierry Breton, beurre d'algues, citron et fleur de sel.

SAUCISSON TRUFFÉ - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Jambon de porc fermier élevé en plein air dans le Sud-Ouest et cuit au torchon.

ENTRÉES

Nos petites bombes à se partager. Ou pas.

SALADE VIRGIN BLOODY MARY - 8€

Tomates anciennes pleine terre, granité de tomate, brunoise de céleri et salicorne, vierge d'olive Kalamata.

POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Poireaux snackés, croutons au beurre de baratte, noisettes torréfiées et vinaigrette Bellanger.

SOUPE FROIDE VICHYSOISE - 6€

Crème de poireaux, pommes de terre et ciboulette, crème Isigny, pickles de cerise, huile de poireaux, cébettes. Servie glacée.

ŒUF MAYO - 2€

Œuf fermier, mayonnaise, ciboulette.

MOULES À LA GALICIENNE - 7€

Salade de moules, vinaigrette au poivron, fenouil et cébette.

TERRINE DE CAMPAGNE - 7€

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

RILLETTES MAMIE BELLANGER - 8€

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

BULOTS DE BRETAGNE - 8€

Servis avec aioli maison et huile pimentée.

PLAT DU JOUR

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

PLATS

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

CROQUE-MONSIEUR - 10€

Chiffonnade de jambon fermier d'Auvergne, double gratiné de Comté AOP. Œuf de madame +1€ / Jambon truffé +2€

CROQUE VÉGÉ - 10€

Pain Thierry Breton, comté AOP, cheddar, morbier AOP de la fruitière Lavigny, compotée d'oignons au vin blanc et oignons rouges. Œuf de madame +1€

SAUCISSE PURÉE - 13€

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

TARTARE - 14€

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

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 15€

Bœuf tradition française, frites allumettes, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

PÊCHE DU MOMENT - 17€

Selon arrivage, bisque de coquillages relevée, courgettes snackées, pommes de terre rôties, petits pois à la française, vierge de tomates Datterino.

SALADE DE L'ÉTÉ - 14€

Hareng fumé Label Rouge, pommes de terre à l'huile, oeuf dur, salade iceberg, pickles de radis et de carotte, concombre, oignons rouges, cébette, sauce à la cervelle de canut.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Tomate farcie aux légumes d'été et fromage de chèvre, caviar d'aubergine, poivrons grillés, chèvre frais Cabrid'Oc de la ferme de La Carlarlié à Albine, roquette et basilic, noisettes torréfiées.

BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

DESSERTS

Foutu pour foutu.



ASSIETTE DE FROMAGES - 12€

Chèvre du Tarn, Fourme d'Ambert du Puy-de-Dôme et Cantal Entre-Deux de la fromagerie des Monts du Cantal. Servis avec un chutney maison d'oignons rouges, raisins secs et pomme Granny Smith.

SOUPE FROIDE DE MELON - 7€

Melon Charentais, sirop de menthe et menthe fraîche. Servie avec granité de citron et fines tranches de melon.

NOUGAT GLACÉ - 7€

Nougat glacé aux fruits secs caramélisés, coulis de fruits rouges.

PARIS-BREST - 8€

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

TARTE TROPÉZIENNE - 7€

Brioche maison, crème diplomate vanille de Madagascar, caramel beurre salé et sirop de fleur d'oranger.

CANNELÉ MAISON - 2€

Pour se maquer avec ton café.



100% fait maison
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.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

@NOUVELLEGARDEGROUPE

Viandes d'origine française. 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 Adri.