



## 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€ MOULES À LA GALICIENNE - 7€

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

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.

### 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.

### BULOTS DE BRETAGNE - 8€

Servis avec aioli maison et huile pimentée.

## LE DIMANCHE À LA BRASSERIE

### ŒUFS BÉNÉDICTE - 12€

Muffins maison tout juste sorti du four, œufs parfaits, 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€)

### WELSH DU CHEF - 16€

Tranche de pain grillée Thierry Breton, jambon fermier d'Auvergne, moutarde de Meaux, sauce cheddar mimolette comté, bière IPA, oeuf au plat(+1€), frites allumettes.

### VOLAILLE À PARTAGER

(16€ par personne - pour 2 mangeurs)

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

### 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.

### ROYAL CHOCOLAT - 8€

Mousse au chocolat noir, biscuit et glaçage choco, croustillant praliné.

### LE FUTUR DESSERT - 7€

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

### CANNELÉ MAISON - 2€

Pour se maquer avec ton café.

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## PLATS

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

### TARTARE - 14€

Boeuf 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.

### 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.

### SALADE DE L'ÉTÉ - 14€

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.

### 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.

## 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.

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.

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.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

@NOUVELLEGARDEGROUPE