



# 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€

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

**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.

**Apéro**

Notre charcut' maison qui déboite.

**FINGER DE TÊTE DE VEAU** - 8€

Nos nuggets à nous, à la française, à plonger généreusement dans une sauce tartare.

**PÂTE EN CROÛTE** - 14€

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

**TERRINE DE CAMPAGNE** - 7€

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

**RILLETTES DE VOLAILLE** - 8€

Cuisinée sur place et confite à la graisse de canard.

**MAÏS GRILLÉ DU SENTIER** - 6€  
Cuit directement dans ses feuilles au barbecue, huile spicy maison, crème aigre aux herbes.

**CARPACCIO DE MULET NOIR** - 10€  
Avec oignons rouges, radis, groseille, condiment à l'huile d'olive, graines de fenouil et aneth.

**SOUPE FROIDE VICHYSSEOISE** - 6€  
Crème de poireaux, pommes de terre, ciboulette, crème Isigny au citron, croûtons. Servie froide.

**BULOTS DE BRETAGNE** - 8€

À tremper dans un aioli maison.

**OEUF MAYO** - 2€

(Pour les kiffeurs : caviar Baeri d'Aquitaine +10€)  
Oeuf fermier plein air, mayo Dubillot, ciboulette.

**POIREAUX VINAIGRETTE** - 6€

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

**RÉMOULADE MORTEAU** - 7€

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

**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.

**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€

Soupe de tomates au basilic, tartare de tomates anciennes, concombre et courgettes, aubergines grillées, servi froid avec des frites de polenta.

**BAVETTE DE BŒUF DE SALERS** - 19€

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

**Spécialités  
au charbon de bois**

Ce que la maison fait de mieux : maxi kiff au barbecue

**FAUX-FILET DE SALERS À LA BRAISE**

(35€ par personne - pour 2 ou 3 mangeurs)  
Légère attente, profites-en pour tchatcher ton voisin

Maturé 3 semaines, servi avec gratin dauphinois, salade aux noix, sauce béarnaise et sauce d'échalotes confites au beurre et au jus de viande.

**PIÈCE D'AGNEAU GRILLÉE**

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Agneau du Bourbonnais confit toute la nuit puis grillé au barbecue, légumes de saison glacés au jus d'agneau.

**CÔTE DE COCHON AU BBQ**

(26€ par personne - pour 2 mangeurs)

Cochon fermier d'Auvergne cuit à la braise et arrosé d'un jus de viande citronné, sucrose tombée au BBQ, sauce César au Cantal Entre-Deux.

**DESSERTS**

Foutu pour foutu.

**PARIS-BREST** - 8€

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

**FINGER CHOCOLAT NOISETTE** - 8€

Dacquoise noisette, crémeux et chantilly choco.

**TARTELETTE ABRICOT** - 8€

Compotée d'abricot, crème au jasmin et glaçage abricot.

**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.

Viandes d'origine française. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésite pas à demander la liste des allergènes. 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](mailto:ondiscute@nouvellegardegroupe.com)

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE** @NOUVELLEGARDEGROUPE