



MENU SOIR

## NOS PLUS BELLES TROUVAILLES

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

### TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 11€

Crème montée au citron et aux baies roses.

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 18 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, beurre d'algues.

### 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.

### ŒUF MAYO - 2€

Mayonnaise maison et ciboulette.

### TARAMA DE CABILLAUD MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

### ESCARGOTS D'Auvergne - 12€

Escargots français élevés par Michel Vial au pied de la montagne Bourbonnaise, beurre d'escargot. Servis par 6.

### BROCHETTE D'ABATS DE VOLAILLE AU BBQ - 5€

Cœur et foie de volaille, jus de viande, sauce blanche et huile pimentée.

### TAPENADE D'OLIVES AU PISTOU - 7€

Olives de Kalamata, pistou maison noix et Ossau Iraty, huile d'ail et romarin, pain toasté Thierry Breton.

### SALADE DE COUTEAUX ET POMMES DE TERRE - 9€

Pommes de terre frites, Padrón au BBQ, tomates Datterino, sauce verte, couteaux flambés au Pastis.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

Poireaux snackés, croûtons au beurre de baratte, noisettes torrifiées et vinaigrette Bellanger.

### ASPERGES BLANCHES - 10€

Sauce mousseline aux anchois.

### FRISÉE AUX LARDONS - 8€

Poitrine de cochon fumée, œuf mollet, croûtons au beurre, crème et raifort.

### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

## SPÉCIALITÉS DE LA BB

Ce que la maison fait de mieux.  
Denrées rares, quantités limitées.

### FAUX-FILET SAUCE POIVRE

(25€ par personne - pour 1 ou 2 mangeurs)

Boeuf Label Rouge, servi avec frites allumettes maison.

### POULET PANÉ FRIT

(24€ par personne - pour 2 mangeurs)

Demi-volaille Label Rouge panée aux corn flakes, brocolis au BBQ, pickles de concombre et ketchup de betterave.  
Option spicy : huile pimentée.

## PLATS

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

### SAUCISSE PURÉE - 13€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures et purée au beurre de baratte.

### TARTARE - 15€

Bœuf de Salers relevé à la Française, frites allumettes.

### HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

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

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Rösti de pomme de terre, salade de frisée et betterave au miel et citron, crottin de chèvre au lait cru du Tarn, fraises et noix.

### PÊCHE DU MOMENT - 18€

Pêche selon arrivage, sabayon citron, purée de carottes, navets glacés, salade petits pois et brocolis, pomme paille.

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## DESSERTS

Foutu pour foutu.

### ASSIETTE DE FROMAGES - 10€

Brie de Meaux AOP de la fromagerie Dongé, mesclun et noix.

### PARIS-BREST - 8€

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

### CRÈME CARAMEL - 6€

Crème renversée aux œufs et caramel maison.

### TARTE CHOCO-CAFÉ - 8€

Biscuit imbibé au café Lomi, praliné amandes et café, crème au chocolat noir Valhrona 59%, mousse mascarpone.

### PAVLOVA AUX FRAISES - 8€

Meringue française, brunoise de fraises au citron vert, chantilly à la vanille de Madagascar.

### CAFÉ ALSACIEN - 8€

Café torrifié par le MOF Paul Arnephy, armagnac Armin 6 ans d'âge, eau de vie de framboise, crème fouettée 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. Eau plate filtrée en carafe offerte à la demande.  
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.