



BRASSERIE Dubillot

PETITES ASSIETTES
Nos petites bombes à se partager.

Trouvailles

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

JÉSUS - 8€

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
18 mois d'affinage.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 11€

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 Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

ENTRÉES



TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

TARAMA DE CABILLAUD MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

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

GRATINÉE DES HALLES - 9€

Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.

OEUF MAYO - 2€

Mayo Dubillot et ciboulette.

CAROTTES RÂPÉES - 3€

Pommes Golden, citron et persil. Meilleures qu'à la cantine!

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée pomme - Armagnac, cochon, mousse de foies de volaille et pistaches.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

PLATS Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus grillée au barbecue, jus de viande mijoté 8 heures et purée au beurre salé de baratte.

HAMPE DE BOEUF GRILLÉE - 16€

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 - 18€

Pêche selon arrivage, écrasé de pomme de terre au cerfeuil servi tiède, toast de pain, tombée d'épinards, salade épinards et brocolis, sabayon de vin rouge et vierge à l'ail et au piment.

LA GUICHE VÉGÉ DE CHANTAL - 11€

Selon l'inspi du chef. Servie à la part avec salade.

SLADE CÉSAR - 16€

Blanc de poulet pané, croustons, tomates Datterino, anchois, copeaux de parmesan et sauce César maison.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Épeautre, beurre herbacé, oeuf mollet frit, petits pois et fèves glacés, salade d'herbes et vinaigrette au verjus.

TARTARE - 15€

Boeuf de Salers AOP relevé à la Française, frites maison.

CLUB SANDWICH - 14€

Denrée rare, quantités limitées

Pain de mie Thierry Breton, volaille Bressane rôtie, poitrine fumée grillée, oeuf dur, laitue, mayonnaise, oignons rouges pickles. Servi avec frites maison.

Plat du jour

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

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

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe offerte à la demande, plate ou pétillante. 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 Pit ou PA.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin de la fromagerie de Juchy en Île-de-France.

PARIS-BREST - 8€

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

TARTE PISTACHE - 8€

Biscuit viennois, crémeux et ganache pistache, pâte de pistaches torréfiées.

ENTREMET VANILLE PÉCAN - 8€

Croustillant pécan, biscuit moelleux à l'amande, caramel et mousse vanille.

PAVLOVA - 8€

Meringue française, crème montée, pomelo et fraises fraîches, coulis de fraise.

FINANCIER MAISON - 2€

Pour se maquer avec ton café.

DESSERT DU JOUR

Selon l'humeur du pâtissier, demande à ton serveur.

CAFÉ ALSACIEN - 8€

Café torréfié par le MOF Paul Arnephy, armagnac Armin 6 ans d'âge, eau de vie de framboise, crème fouettée maison.