



BRASSERIE

# Dubillot

## Trouvailles

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

### ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

### JÉSUS - 9€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

### SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

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

## ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités



### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

### TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

### RÉMOULADE MORTEAU - 7€

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

### PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée de la pâtissière, farce cochon et pistache, insert mousse de foie de volaille.

### 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.

### CAROTTES RÂPÉES - 3€

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

### ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

### HÛITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

Huitres pleine mer, servies par 3 au naturel, échalotes au vinaigre et citron.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

## PLATS Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

### SAUCISSE PURÉE - 14€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

### HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

Bœuf français cuit au charbon de bois, frites maison, sauce béarnaise ou sauce aux échalotes confites au beurre et au jus de viande.

### PÊCHE DU MOMENT - 19€

Poisson selon arrivage, purée de panais, brunoise de céleri, sauce crème au fumet et vin blanc, poireaux crayons brûlés, échalotes confites et condiment citron, miel et thym.

### LA QUICHE VÉGÉ DE CHANTAL - 13€

Selon l'inspi de la cheffe. Servie à la part avec salade.

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Risotto d'épeautre, œuf mollet, sabayon aux herbes, salade d'herbes, chèvre frais, asperges vertes et jus de légumes.

### TARTARE DE BŒUF - 15€

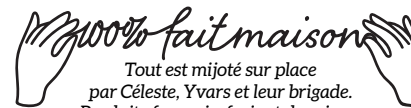
Bœuf de Salers relevé à la française, servi avec frites maison et salade.

### CLUB SANDWICH - 15€ Denrée rare, quantités limitées

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

## Plat du jour

Mitonné gaiement selon l'inspi de la cheffe, demande à ton serveur.



*Mijoté fait maison*  
Tout est mijoté sur place par Céleste, Yvars 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 votre serveur. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous!

## 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, coulant praliné et noisettes torréfiées.

### ENTREMET CHOCOLAT CAFÉ - 8€

Biscuit cacao, ganache noisette et ganache montée choco-café, caramel au café et noisettes torréfiées.

### FLAN PÂTISSIER - 8€

Pâte brisée maison, vanille de Madagascar, praliné vanille et noisettes caramélisées.

### TARTE AUX AGRUMES - 8€

Crème d'amande, agrumes en confit et en crémeux, ganache montée à la vanille, et suprêmes d'orange et pomelo.

### MADELINE MAISON - 2€

Pour se maquer avec ton café.

### DESSERT DU JOUR

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

### IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

@LANOUELLEGARDE



NOUVELLE GARDE

Brasserie fondée par



# BRASSERIE Dubillot

## SMALL PLATES

Our little plates perfect for sharing or not.

### Our Findings

Our gems delivered each week by the best producers of the region.

#### AUVERGNE SNAILS - 12€

French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

#### JESUS - 9€

Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes. You won't find anything like it.

#### TRUFFLED SAUCISSON - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

#### COMTE AOP - 7€

French cheese made from unpasteurized cow's milk, 18 months of ripening.

## PLATS Classics

Nothing new, but well done.

#### SAUSAGE PURÉE - 14€

Nouvelle Garde pure juice sausage grilled on the barbeque with its sauce cooked for 8 hours and buttery mashed potatoes.

#### RUMP STEAK - 16€

Charcoal-cooked beef, homemade fries, Béarnaise sauce or shallot sauce confit in butter and gravy.

#### CATCH OF THE DAY - 19€

Seasonal fish, parsnip purée, celery brunoise, white wine and fumet cream sauce, burnt leeks, confit shallots and a lemon, honey and thyme condiment.

#### STEAK TARTARE - 15€

Raw minced beef served with onions, capers, pepper, and other seasonings reworked the French way, served with homemade fries. Ask your server if you prefer it slightly cooked.

#### CHANTAL'S VEGGIE QUICHE - 13€

According to the inspiration of the chef. Served by the slice with salad.

#### VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Spelt risotto, soft-boiled egg, herb sabayon, herb salad, fresh goat, green asparagus and vegetable jus.

#### CLUB SANDWICH - 15€

Rare commodity, limited quantities

Do we really need to explain it?  
Grilled chicken, hard boiled eggs, bacon, the works ya know. Served with homemade fries.

## ENTREES



#### COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, cooked each morning in ceramic mold.

#### HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

#### REMOULADE - 7€

A sexier version of a coleslaw, with celery, Morteau sausage, grains of mustard and walnuts.

#### ONION SOUP - 9€

Our version of the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.



Everything is created on site by Céleste, Yvars and their team. French products, fresh and of season.

#### EGGS MAYO - 3€

Hard boiled egg topped with homemade mayo.

#### SHREDDED CARROTS - 3€

Golden apples, lemon and parsley. Better than at the canteen!

#### OYSTERS N°4 FROM JP GUERNIER - 7€

Served on its own by 3.

#### VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish but cooked over a charcoal grill, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts. So good, your kids will ask for more.

#### PATE EN CROUTE - 14€

Buttery pastry made with love by our pastry chef, pig, poultry liver mousse and pistachios.

## DESSERTS

You only live once.

#### CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin from the Juchy cheese factory.

#### PARIS BREST - 8€

The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

#### CHOCOLATE AND COFFEE ENTREMET - 8€

Cacao biscuit, hazelnut and chocolate-coffee ganaches, coffee caramel and roasted hazelnuts.

#### FLAN PÂTISSIER - 8€

Homemade shortcrust pastry, Madagascar vanilla, vanilla praline and caramelized hazelnuts.

#### LITRUS TART - 8€

Almond cream, citrus confit and citrus cream, vanilla ganache and orange and pomelo segments.

#### HOMEMADE MADELEINE - 2€

To accompany your coffee.

#### TODAY'S DESSERTS

According to the mood of the pastry chef, ask your server.

#### IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

## Today's special

Cheerfully simmered according to the chef's inspiration, ask your server.

Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand, still or sparkling. Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted. Do not hesitate ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make to us, ask your waiter. We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!

@LANOUELLEGARDE



NOUVELLE GARDE

Brasserie founded by