



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 qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au cœur des Aldudes.

SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

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

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec toasts de pain Thierry Breton et citron.

RILLETTES DE COCHON - 8€

Notre cochonnaille maison, servie avec des pickles de jalapenos.

RÉMOULADE DE CÉLERI - 6€

La version bien sexy du céleri rémoulade: jaune d'œuf mimosa, pickles de graines de moutarde.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, pistaches, une petite bombe entièrement préparée ici par notre charcutier.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

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 AOP.

JAMBON PERSILLÉ - 9€

Spécialité bourguignonne cuisinée sur place, jambon cuit au bouillon toute la nuit puis mis en terrine, marbrage persillé.



PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Raviole farcie à la duxelle de champignons de Paris, brousse et épinards, purée de panais, salade amère et chips de topinambour.

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

Bœuf français. Servie avec frites maison et sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

PÊCHE DU MOMENT - 19€

Lieu noir, rösti de pomme de terre, bisque, asperges blanches, petits pois, rouille, huile spicy et aneth.

TARTARE DE BŒUF - 15€

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

SAUCISSE PURÉE - 14€

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

ANDOUILLETTE SA DE TROYES À LA MOUTARDE - 21€

Servie avec pommes de terre grenaille sautées au saindoux en persillade.

BRUNCH À LA FRANÇAISE

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère.

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

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

ŒUF MUFFIN - 11€

Muffin du pâtissière, œuf au plat, poitrine fumée, sauce hollandaise, mimolette, jus de volaille.

Version veggie : tombée d'épinards.

PORCHETTA CROUSTILLANTE

(20€ par personne - pour 2 mangeurs)

Poitrine de cochon farcie à l'ail, noisettes, piment d'Espelette et estragon. Servie avec gratin dauphinois et jus de volaille.

POULET RÔTI À LA BROCHE - 16€

Volaille IGP du Maine rôtie servie avec jus de cuisson, frites maison.

À SIROTER

BLOODY MARY - 11€

Vodka Awen Nature, jus de citron jaune, jus de tomate épicé maison.

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.



DESSERTS

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin IGP de la fromagerie de Juchy en Ile-de-France.

PARIS-BREST - 8€

Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

TARTE TATIN - 9€

Pâte feuilletée maison, pommes caramélisées et crème d'Isigny.

FINANCIER MAISON - 2€

Au citron et aux amandes. Pour se maquer avec ton café.

PROFITEROLES - 9€

Chou maison, glace vanille de Madagascar, chantilly maison, amandes effilées, sauce chocolat noir 70%.

ÎLE FLOTTANTE - 8€

Blanc d'œufs montés en neige, crème anglaise bien vanillée, caramel au beurre salé et amandes effilées.

BABA AU RHUM - 9€

Arrosé de rhum ambré Dark Plantation, surmonté de crème d'Isigny et de zestes d'orange et citron.

IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

GLACES MAISON

SORBET AU CITRON - 4€

(Arrosé de la vodka du Colonel +2€)

GLACE VANILLE - 4€

GLACE CHOCO - 5€

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate ou pétillante 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 Lou. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

100% Homemade

BRASSERIE MARTIN

Weekend Menu

Everything is created on site by Antoine and his team. French products, fresh and of season.

SMALL PLATES

Our little plates perfect for sharing.

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.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€

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

JESUS - 9€

Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

COMTE AOP - 7€

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

ENTREES

to initiate hostilities

VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts.

PORK RILLETES - 8€

Pork Boston Butt cooked in chicken fat with tarragon. Served with pickled jalapeños.

CELERY REMOULADE - 6€

Sexy version of celery remoulade: mimosa egg yolk, mustard seed pickles.

PARSLEY HAM - 9€

Burgundy specialty cooked on the spot, ham cooked in broth overnight then put in a terrine, marbling with parsley.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with toast of Thierry Breton bread and lemon.

PATE EN CROÛTE - 14€

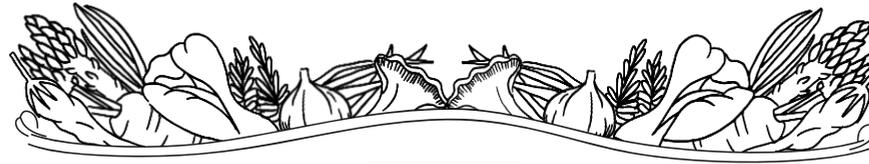
Well-buttered dough from the pastry chef, Porto jelly, apricots with cognac, a little bomb entirely prepared here by our butcher.

COUNTRY TERRINE - 8€

Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

ONION SOUP - 9€

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



PLATS

Nothing new, but well done.

SAUCISSE PURÉE - 14€

Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher, meat juice simmered for 8 hours and mashed potatoes with salted butter.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Raviole stuffed with Paris mushroom duxelle, soft sheep's cheese and spinach, parsnip purée, bitter salad and Jerusalem artichoke chips.

STEAK TARTARE - 15€

Salers raw beef seasoned French style, homemade fries.

CATCH OF THE DAY - 19€

Pollock, potato rösti, bisque, white asparagus, peas, rouille, spicy oil and dill.

RUMP STEAK - 16€

French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

SA ANDOUILLETTE DE TROYES WITH MUSTARD SAUCE - 21€

Andouillette de Troyes, mustard sauce, parsley new potatoes sautéed in saindoux.

THE FRENCH BRUNCH

A real feast, won't leave you unsatisfied.

EGG MUFFIN - 11€

Pastry muffin, fried egg, smoked bacon, Hollandaise sauce, mimolette, poultry juice.

Veggie version: spinach drop.

OYSTERS N°4 FROM JP GUERNIER - 7€

Served by 3 with lemon and shallot vinegar.

CRISPY PORCHETTA

(20€ per person - for 2 people)

Pork belly stuffed with garlic, hazelnuts, Espelette pepper and tarragon. Served with gratin dauphinois and poultry jus.

SPIT-ROASTED CHICKEN - 16€

Roasted free-range poultry served with cooking juices, homemade fries.

TO PEACEFULLY SIP

BLOODY MARY - 11€

Vodka Awen Nature, spicy tomato juice and lemon juice.

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur of elderflower, Prosecco and sparkling water.



DESSERTS

You only live once.

CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin IGP from the Frescolet cheese factory, olive oil, pepper.

PARIS-BREST - 8€

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

TATIN TART - 9€

Homemade puff pastry, caramelized apples and Isigny cream.

HOMEMADE FINANCIER - 2€

Lemon and almonds flavoured. To match your coffee.

PROFITEROLES - 9€

Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, homemade whipped cream, sliced almonds, 70% dark chocolate sauce.

ÎLE FLOTTANTE - 8€

Whipped egg whites, vanilla egg custard, salted butter caramel and flaked almonds.

BABA AU RHUM - 9€

Drizzled with Dark Plantation amber rum, topped with Isigny cream and orange and lemon zests.

IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

HOMEMADE ICE CREAM

LEMON SORBET - 4€

(To wash down with the Colonel's vodka. +2€)

VANILLA ICE-CREAM - 4€

CHOCO ICE CREAM - 5€

Meat from France. Filtered water in carafe, still or sparkling on request. 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, speak to Lou. We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!