



## 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€

Oeuf plein air, mayonnaise maison et ciboulette.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

### TARAMA DE CABILLAUD MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

### TAPENADE D'OLIVES AU PISTOU - 7€

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

### CONCOMBRE À LA CRÈME - 4€

Crème et aneth.

### PISSALADIÈRE - 9€

Tarte fine à l'oignon confit, anchois et olives de Kalamata. Servie avec de la crème d'Isigny et des cebettes.

### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

### FRISÉE AUX LARDONS - 8€

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

### ESCARGOTS D'Auvergne - 12€

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

## PLATS

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

### CROQUE-MONSIEUR - 10€

Chiffonnade de jambon fermier d'Auvergne, double gratiné de Comté AOP. Œuf de madame +1€ / Jambon truffé +2€

### CROQUE VÉGÉ - 10€

Pain Thierry Breton, comté AOP, cheddar, morbier AOP de la fruitière Lavigny, compotée d'oignons au vin blanc et oignons rouges. Œuf de madame +1€

### 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.

### SALADE D'ÉTÉ - 15€

Galette aux brocolis, salade d'herbes, brocolis au BBQ et haricots plats, crème d'Isigny AOP, oeuf poché frit, noisettes et Ossau-Iraty AOP.

### 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€

La bourride à notre sauce. Poisson (selon arrivage) snacké, moules de bouchot, fumet de poisson safrané monté à l'aïoli, pommes vapeur, poireaux, blettes, celeri branche et croûtons à l'ail.

## PLAT DU JOUR

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

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## DESSERTS

Foutu pour foutu.

### ASSIETTE DE FROMAGE - 10€

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

### PARIS-BREST - 8€

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

### CLAFOUTIS AUX MIRABELLES - 8€

Servi avec de la crème d'Isigny montée.

### FINANCIER AMANDE - 2€

Financier aux amandes concassées. Pour se maquer avec ton café.

### PARFAIT GLACÉ AU NOUGAT - 7€

Nougat glacé, pistaches et amandes torréfiées, fleur d'oranger et tuile dentelle.

### MOUSSE CHOCOLAT - 8€

Chocolat 70%, fleur de sel et cigarette chocolat.

### CAFÉ ALSACIEN - 8€

Café torréfié 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



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.



## OUR MOST BEAUTIFUL FINDINGS

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.



### PYRENEAN SMOKED TROUT - 11€

Heavy whipped cream and peppercorn.

### SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese. Cured for 18 months.

### SARDINES IN ORGANIC OLIVE OIL - 9€

Sardines from the Ferrigno family cannery prepared by hand in Port-Saint-Louis-du-Rhône, seaweed butter.

### TRUFFLED SAUSAGE - 10€

With summer truffles, dried in the open air on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

### TRUFFLED HAM - 8€

Free-range pork ham raised in the open air in the South-West and cooked in a cloth.

## STARTERS

Our little plates perfect for sharing. Or not.

### LEEKS WITH VINAIGRETTE - 7€

Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette. Croutons and mixed herbs.

### HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

### AUVERGNE SNAILS - 12€

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

### OLIVES TAPENADE WITH PESTO - 7€

Kalamata olives, homemade walnut and Ossau Iraty pesto, garlic and rosemary oil, Thierry Breton toast.

### EGG WITH MAYO - 2€

Homemade mayonnaise and chives.

### SALAD WITH BACON - 8€

Smoked pork belly, soft-boiled egg, butter croutons, cream and horseradish.

### PISSALADIÈRE - 9€

Confit onion tart, anchovies and Kalamata olives. Served with Isigny crème fraîche and spring onion.

### COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, cooked each morning in ceramic mold.

### CUCUMBER WITH CREAM - 4€

Cream and dill.

Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand.

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 Adri.

## PLAT

Traditional Brasserie dishes. Nothing new, but well done.

### CROQUE-MONSIEUR - 10€

Ham and comte cheese toast. Egg on top +1€ / Truffled ham +2€ Served with french fries and salad

### CROQUE VEGGIE - 10€

Thierry Breton bread, AOP Comté cheese, cheddar, Morbier AOP cheese from La fruitière Lavigny, onions compote in white wine and red onions. Egg on top +1€

### SAUSAGE AND MASH - 13€

Nouvelle Garde's sausage prepared by our charcutier, 8h simmered gravy and churned butter mash.

### TARTARE - 15€

Raw beef from Salers, mixed with herbs and spices. Served with salad and french fries.

### SUMMER SALAD - 15€

Broccoli pancake, herb salad, BBQ'd broccoli and runner beans, Isigny PDO cream, fried poached egg, hazelnuts and Ossau-Iraty PDO.

### GRILLED FLANK STEAK FROM SALERS - 16€

Served with french fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

### CATCH OF THE DAY - 18€

Bourride à notre sauce. Snacked fish of the day, Bouchot mussels, saffron fish stock with aioli, steamed potatoes, leeks, chard, celery and garlic croutons.

### VEGGIE ! - 17€

Potato rösti, frisée lettuce and beetroot salad with honey and lemon, goat cheese from Tarn, strawberries and walnuts.

## TODAY'S SPECIAL

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

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## DESSERTS

You only live once.

### CHEESE PLATE - 10€

PDO Brie cheese from Meaux from the Dongé cheese factory, salad and nuts.

### PARIS-BREST - 8€

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

### ALMOND FINANCIER - 2€

With chopped almonds. To match your coffee.

### ORANGE BLOSSOM NOUGAT ICED PARFAIT - 7€

Nougat ice cream, orange blossom, roasted pistachios and almonds and lace tuile.

### PLUM CLAFOUTIS - 8€

Served with whipped Isigny cream.

### CHOCOLATE MOUSSE - 8€

Chocolate, fleur de sel and chocolate rolled thin biscuit.

### ALSATIAN COFFEE - 8€

Coffee roasted by MOF Paul Arnephy, 6-year-old Armin Armagnac, raspberry brandy, homemade whipped cream.



Everything is prepared in house by Ralph and his team. Fresh and in season french produce, obtained directly from the farmer and as short-circuit as possible.

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE



@LANOUELLEGARDE