

MENU WEEK-END

## 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.

### 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.

### 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.

## ENTRÉES

Nos petites bombes à se partager. Ou pas.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

### PISSALADIÈRE - 9€

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

### TARAMA DE CABILLAUD MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

### FRISÉE AUX LARDONS - 8€

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

### ESCARGOTS D'Auvergne - 12€

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

### TAPENADE D'OLIVES AU PISTOU - 7€

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

### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

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.

## LE DIMANCHE À LA BRASSERIE

### ŒUFS BÉNÉDICTE - 12€

Muffins maison tout juste sorti du four, œufs parfaits, sauce Hollandaise au beurre fermier.  
Version cochonne : double dose de poitrine grillée  
Version veggie : tombée d'épinards minute

### WELSH DU CHEF - 16€

Tranche de pain grillée Thierry Breton, jambon fermier d'Auvergne, moutarde de Meaux, sauce cheddar, mimolette comté, bière IPA, œuf au plat (+1€), frites allumettes.

### VOLAILLE À PARTAGER

(16€ par personne - pour 2 mangeurs)  
Demie-volaile fermière bien croustillante arrosée au beurre et servie entièrement désossée, jus de volaille, frites allumettes.

### 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.

### PROFITEROLES - 7€

Gros chou du pâtissier garni de mousse vanille de Madagascar glacée, arrosé de sauce chocolat noir et chantilly.

### LE FUTUR DESSERT - 7€

En avant première, les futurs desserts de nos pâtissiers. Demandez aux serveurs les infos !

### FINANCIER AMANDE - 2€

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

### CAFÉ ALSACIEN - 8€

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

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## 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.

### SALADE D'ÉTÉ - 15€

Galette aux brocolis, salade d'herbes, brocolis au BBQ et haricots plats, crème d'Isigny AOP, œuf 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.

## À SIROTER PÉPOUZE

### BLOODY MARY - 10€

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

### ELDERFLOWER - 11€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

100% fait 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

@LANOUELLEGARDE

WEEKEND MENU

## 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.

### PISSALADIÈRE - 9€

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

### SALAD WITH BACON - 8€

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

### COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, cooked each  
morning in ceramic mold.

## SUNDAY BRUNCH

### EGGS BENELECT - 12€

Homemade muffins fresh from the oven,  
perfect eggs, Hollandaise sauce with farm butter.  
*Bacon version:* double dose of crispy bacon  
*Veggie version:* pan seared spinach

### CHEF'S WELSH - 16€

Slice of toasted bread Thierry Breton, Auvergne  
farm ham, Meaux mustard, Mimolette Comté  
cheddar sauce, IPA beer, fried egg (+1€), french fries.

### POULTRY TO SHARE

(16€ per personne - for 2 people)

Crispy farmhouse half-poultry basted with butter  
and served completely boneless, poultry juice, Chips.

### 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.

### PROFITEROLES - 8€

Large pastry chef's chou topped with iced  
Madagascar vanilla mousse, drizzled  
with dark chocolate sauce and whipped cream.

### FUTURE DESERT - 7€

Ask your waiters for more informations.

### ALMOND FINANCIER - 2€

With chopped almonds.  
To match your coffee.

### ALSATIAN COFFEE - 8€

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

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## PLAT

Traditional Baserie dishes.

We aren't inventing anything new, but we do it well.

### TARTARE - 15€

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

### SAUSAGE AND MASH - 13€

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

### SUMMER SALAD - 15€

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

### VEGGIE ! - 17€

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

### 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.

## TO PEACEFULLY SIP

### BLOODY MARY - 10€

Vodka Awen Nature, spicy  
tomato juice and lemon juice.

### ELDERFLOWER - 11€

Liqueur of elderflower,  
Prosecco and sparkling water.

100% homemade

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

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.