

BRASSERIE

# DES PRÉS

Tout est mijoté sur place par Théophile, Thibaut et leur brigade.  
Produits français, frais et de saison.

MENU MIDI

NOUVELLE GARDE

## ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

### 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 MIMOSA - 4€

Œufs plein air avec céleri rémoulade.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

### PÂTE EN CROÛTE - 14€

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

### JAMBON PERSILLÉ - 9€

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

### SALADE DE BOEUF À LA PARISIENNE - 8€

Effiloché de boeuf, carottes, pommes de terre, céleri et vinaigrette au bouillon de boeuf.

### LANGOUSTINES - 15€

Langoustines cuites sur place dans une nage épicée. Sauce cocktail maison. Servies par 3.

### TERRINE DE FOIE GRAS - 16€

Incroyable recette de la mère de Théo notre Chef. Foie frais français mariné au cognac, au porto et au quatre-épices.

## TROUVAILLES

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

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Vieux comté de la maison Lavigny, 18 mois d'affinage.

### 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.

### TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 11€

Crème montée au citron et aux baies roses.

### ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

### JAMBON IBAÏAMA - 14€

Jambon artisanal séché à l'air libre entre 20 et 24 mois de la maison Mayté, charcutier basque depuis 5 générations qui se source en direct chez ses voisins à la ferme Iratzia.

## Sélection de caviars de la Maison Sturia

La maison Sturia est le premier éleveur, producteur et affineur de caviar d'Aquitaine. Boite de 30g servie avec blinis maison et crème crue fermière.

### BAERII CLASSIQUE - 80€

Belle introduction au caviar d'Aquitaine avec l'espèce Baerii. Caviar gourmand, iodé et beurré aux grains foncés.

### BAERII VINTAGE - 90€

Caviar aux grains affinés entre 3 et 8 mois. Equilibre parfait, saveurs d'huître, d'herbes fraîches et d'olives noires.

### OSCIETRA - 100€

Premier caviar français de l'espèce Oscietre. Grains clairs d'une extrême finesse, légers parfums d'avocat, de noix et de beurre. Le nec plus ultra de la dégustation.

## PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

### TARTARE DE BOEUF - 15€

Boeuf de Salers relevé à la française. Servi avec frites maison et salade.

### SAUCISSE PURÉE - 13€

Saucisse de notre Brasserie Martin préparée par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures.

### SALADE NIÇOISE - 16€

Haricots verts, mesclun, tomates Datterino, olives de Kalamata, oeuf, lieu noir confit maison et sauce pissalat aux cebettes, anchois et vinaigre.

### BAVETTE DE BOEUF DE SALERS - 19€

Sauce marchand de vin ou sauce béarnaise. Servie avec frites maison.

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Gnocchis maison, tomates datterino confites aux câpres, condiment courgettes et pignon de pin, liaison Ossau-iraty.

### PÊCHE DU MOMENT - 18€

Poisson selon arrivage, sauge vierge aux piments doux, olives et citron. Servi avec une piperade.

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. Si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Margaux ou Lucille.

BRASSERIE

# DES PRÉS

Tout est mijoté sur place par Théophile, Thibaut et leur brigade.  
Produits français, frais et de saison.

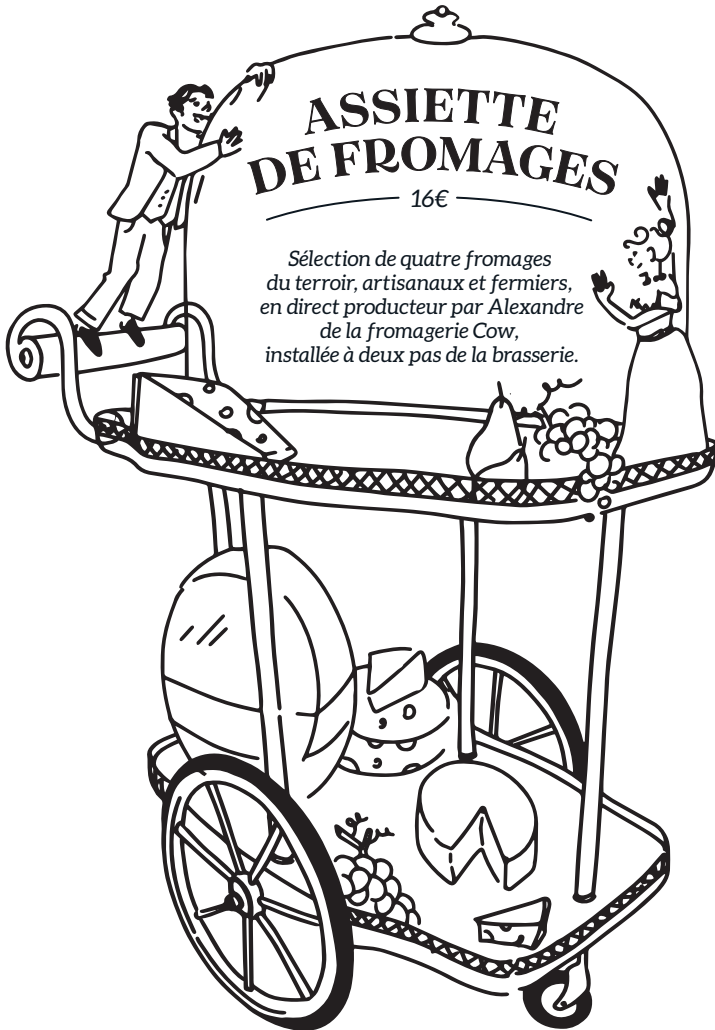
MENU MIDI

NOUVELLE GARDE

## ASSIETTE DE FROMAGES

16€

Sélection de quatre fromages du terroir, artisanaux et fermiers, en direct producteur par Alexandre de la fromagerie Cow, installée à deux pas de la brasserie.



## GLACIER

DES PRÉS

Nos glaces et sorbets sont préparés maison et turbinés sur place, au Glacier Des Prés, accoudé à la brasserie.

LA BOULE - 3,5€    2 BOULES - 6€    3 BOULES - 8€

### GLACES

Vanille de Madagascar, Chocolat 70%, Café, Yaourt aux cerises, Caramel beurre salé, Pistache, Paris-Brest

### SORBETS

Fraise, Mandarine, Citron, Pêche de vigne, Cassis



## DESSERTS

Foutu pour foutu.

### DESSERT DU JOUR

Selon l'humeur de la pâtissière, demande à ton serveur.

**PARIS-BREST - 8€**

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

**TARTE CHOCOLAT FUMÉ ET CARMEL BEURRE SALÉ - 8€**

Chocolat 70%. Cigarette au cacao, nougat aux grûes de cacao, huile d'olive et fleur de sel.

**GLACE ARROSÉE AU CAFÉ - 6€**

Boule de glace à la vanille de Madagascar arrosée d'un expresso.

**GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE ET ABRICOTS - 8€**

Crumble au muscovado, marmelade d'abricot et abricots frais.

**FINANCIER CITRON - 2,5€**

Pour se maquer avec ton café.

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. Si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Margaux ou Lucille.



@LANOUELLEGARDE