

BRASSERIE

DES PRÉS

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

MENU DU SOIR

NOUVELLE GARDE

APÉRO

Histoire de lancer les hostilités.

CROMESQUIS - 9€

Croquettes de pied de porc et farce fine, crème aigrette. Servis par 3.

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.

TARAMA MAISON - 9€

Cabillaud, huile d'olive et zestes de citron. Servi avec blinis.

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

TROUVAILLES

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

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.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

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

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.

ENTRÉES

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€

Avec céleri rémoulade.

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.

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.

BEIGNETS DE SARDINE - 8€

Sardines frites à dipper dans une sauce tartare aux cornichons, câpres, échalotte et herbes.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

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

BRASSERIE

DES PRÉS

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

MENU DU SOIR

NOUVELLE GARDE

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.

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.

FILET DE BOEUF - 35€

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

SOLE MEUNIÈRE - 50€

Sole de petits bateaux. Servie avec beurre
meunière et pommes vapeur.
Le classique historique de brasserie,
et le plat préféré de Louis XIV.

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.

BAR GRILLÉ

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Risotto d'épeautre au parmesan, carottes
vichy à la crème crue

PIÈCE D'AGNEAU GRILLÉE

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Agneau du Bourbonnais au BBQ,
haricots verts glacés au jus.

VOLAILLE AUX ÉCREVISSES

(28€ par personne - pour 2 mangeurs)

Volaille fermière, riz pilaf bien beurré
cuit dans un bouillon de légumes.
Servie avec bisque de crustacés
et écrevisses françaises servies entières.
Un plat emblématique Lyonnais
que l'on doit au Chef Auguste Escoffier.

ASSIETTE DE FROMAGES

16€

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

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 grués de cacao, huile d'olive
et fleur de sel.

GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE ET ABRICOTS - 8€

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

BABA AU RHUM AUX AGRUMES - 10€

Surmonté de crème d'Isigny fouettée
à la ricotta et zestes d'agrumes.

CRUMBLE MIRABELLES-MIEL

(8€ par personne - pour 2 mangeurs)

Crumble aux mirabelles servi tiède,
glace au miel turbinée maison.

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