

Trouvailles

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

SAUCISSON À LA TRUFFE 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.	
ESCARGOTS EN PERSILLADE	13 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.	
COPEAUX DE COMTÉ AOP	7 €
Vieux comté de la Maison Lavigny dans le Jura, préparé avec du lait de vache Montbéliarde.	
CHORIZO DES ALDUDES	9 €
Façonné par notre dealer de charcut' préféré Pierre Oteiza, ce chorizo légèrement pimenté est séché en 7 semaines sur les hauteurs de la vallée des Aldudes.	



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.	
ŒUF MIMOSA	6 €
Œuf fermier en mimosa, céleri remoulade.	
POIREAUX VINAIGRETTE	7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.	
PÂTÉ EN CROÛTE	14 €
À partager ou pas. Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.	
RILLETTES DE COCHON	8 €
Notre charcut maison. Servie en tranche avec pickles de légumes.	
TERRINE DE FOIE GRAS	18 €
Incroyable recette de la mère de Théo, notre chef. Foie gras frais français mariné au cognac, au porto et au quatre-épices.	

Brunch À La Française

Le festin du week-end, de quoi faire bonne chère.

ROYALE DE FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS	9 €
Œuf poché, royale de foie gras comme une crème brûlée, champignons sautés au beurre, jus de volaille et croûtons.	
POULET RÔTI	
18€ par personne - pour 2 mangeurs	
1/2 poulet bien sexy pour deux : désossé avec peau crispy, ail et oignon confit dans le gras de volaille, jus de rôti, frites maison.	
GAUFRE DES PRÉS	9 €
Toppée de sauce caramel au beurre salé, chantilly à la vanille et éclats de cacahuètes caramélisées.	

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE	15 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.	
TARTARE DE BŒUF	16 €
Bœuf de Salers relevé à la française. Servi avec frites maison ou mesclun.	
BAVETTE DE BŒUF	20 €
Beurre maître d'hôtel ou sauce béarnaise. Servie avec frites maison.	
VÉGÉ DU MOMENT	17 €
Spätzle maison gratinés au comté et Ossau-Iraty, poêlée de champignons sauvages en persillade, accompagnés d'une salade d'endive vinaigrée.	
CROQUE-MONSIEUR	13 €
Pain de mie Thierry Breton, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec mesclun. Œuf de madame +1€.	
PÊCHE DU MOMENT	19 €
Poisson selon arrivage, purée de potimarron, embeurrée de chou, pommes de terre sautées et beurre blanc au vadouvan, épice que l'on surnomme le "curry français".	

Desserts

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGES	16 €
Sélection de trois fromages du terroir, artisanaux et fermiers, en direct producteur par Alexandre de la fromagerie Cow, installée à deux pas de la brasserie.	
PARIS-BREST	9 €
Le grand classique de la maison, mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.	
GLACE ARROSÉE AU CAFÉ	6 €
Boule de glace à la vanille de Madagascar arrosée d'un espresso.	
MINI COOKIE-BREST	3 €
Cookie fondant au chocolat noir et gianduja, noisettes caramélisées et praliné.	
CRÈME BRÛLÉE	9 €
À la vanille de Madagascar. Un grand classique inégalable.	
TARTE AU CITRON DE MENTON MERINGUÉE	9 €
Crème au citron de Menton, confiture aux écorces de citron, meringue suisse.	
MONT-BLANC	10 €
Biscuit à la châtaigne, glace aux marrons, crème de marrons, gel cassis, meringue. Un délice de saison.	
GLACIER DES PRÉS	
4€ la boule / 7€ 2 boules / 9€ 3 boules	
Nos glaces et sorbets sont préparés maison et turbinés sur place, au Glacier Des Prés, accoudé à la brasserie. Sélection de glaces et sorbets de saison. Demande les parfums à ton serveur !	
FORÊT NOIRE	9 €
Génoise chocolat, ganache montée vanille, confiture de griottes et glace chocolat.	

Our Findings

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

- TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS**10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.
- GARLIC BUTTER ESCARGOTS**13 €
French Auvergne escargots, bred by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountains. Served by 6.
- SLICED COMTÉ CHEESE**7 €
Montbéliarde Cow Cheese from Maison Lavigny made in Jura.
- CHORIZO FROM THE ALDUDES VALLEY**9 €
Crafted by our favorite charcut' dealer Pierre Oteiza, this slightly spicy chorizo is cured for 7 weeks in the heights of the Aldudes valley.



Starters

Let's get the good things started.

- ONION SOUP**9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.
- FRENCH DEVILED EGGS**6 €
Mimosa free-range eggs, celery remoulade.
- LEEKS IN VINAIGRETTE**7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.
- PÂTÉ EN CROÛTE**14 €
Buttery crust pastry, Port jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.
- HOMEMADE RILLETES**8 €
Our own homemade charcuterie. Served in slice with vegetables pickles.
- FOIE GRAS TERRINE**18 €
Incredible recipe from our chef Théo's mother. Fresh French foie gras marinated in cognac, porto and four spices.

Brunch À La Française

A real feast, won't leave you unsatisfied.

- ROYALE OF FOIE GRAS WITH MUSHROOMS**9 €
Poached egg, foie gras royale crème brûlée style, buttery sautéed mushrooms, roasting jus and croutons.
- ROAST CHICKEN**
18€ per person - for 2 people
1/2 naughty chicken for two: boneless with crispy skin on, garlic and onion confit in chicken fat, roasting jus, homemade fries.
- DES PRÉS WAFFLE**9 €
Topped with salted butter caramel sauce, vanilla whipped cream and caramelised peanuts.

Mains

Nothing new, but well done.

- SAUSAGE AND MASH**15 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.
- BEEF TARTARE**16 €
Raw beef from Salers, mixed with herbs and spices. Served with homemade fries or mixed leaves.
- BEEF FLANK STEAK**20 €
Garlic parsley butter or Bearnaise sauce. Served with homemade fries.
- VEGGIE OF THE MOMENT**17 €
Homemade gratinated spätzle with comté and Ossau-Iraty cheese, pan-fried wild mushrooms, served with a vinegary radicchio salad.
- CROQUE-MONSIEUR**13 €
Ham and comté cheese toast. Served with mixed leaves. Egg on top +1.
- CATCH OF THE DAY**19 €
Seasonal fish, pumpkin purée, buttered cabbage, sautéed potatoes and vadouvan beurre blanc, a spice known as the "French curry".

Desserts

You only live once.

- CHEESE PLATE**16 €
Selection of three locally sourced artisanal cheeses, curated by our fav neighborhood cheesemonger, Alexandre from Cow cheese shop.
- PARIS-BREST**9 €
The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.
- AFFOGATO**6 €
Madagascar vanilla ice cream with an espresso shot poured over it.
- MINI COOKIE-BREST**3 €
Dark chocolate and gianduja very gooey, chewy cookie. Topped with caramelized hazelnuts and praliné.
- CRÈME BRÛLÉE**9 €
With lots of Madagascar vanilla. An unbeatable french classic.
- MENTON LEMON MERINGUE PIE**9 €
Menton lemon cream, lemon zest jam, Swiss meringue.
- ICED MONT BLANC**10 €
Chestnut cookie, chestnut ice cream, chestnut cream, blackcurrant gel, meringue. A seasonal delight.
- GLACIER DES PRÉS**
4€ 1 scoop / 7€ 2 scoops/ 9€ 3 scoops
Our ice-creams and sorbets are homemade and churned everyday right on the spot, at Glacier Des Prés, our ice-cream shop next door. Flavours according to seasonal produce. Ask what's on the menu to your waiter !
- BLACK FOREST CAKE**9 €
Chocolate genoise, vanilla ganache, morello cherry jam and chocolate ice cream.