

100% fait maison

BRASSERIE MARTIN

Menu Week-end

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

PETITES ASSIETTES

Nos petites bombes qui déboitent.

TROUVAILLES

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

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 11€

Pêchée au pied des sommets d'Argelès par François et Franck Pomarez, crème fermière au citron montée aux baies roses.

JÉSUS - 8€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

SAUCISSON TRUFFÉ - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 18 mois d'affinage.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

TARAMA DE CABILLAUD MAISON - 9€

Servi avec toasts de pain Thierry Breton et citron.

RILLETTE DE COCHON - 8€

Palette de porc cuit dans la graisse de volaille avec de l'estragon, servi avec des pickles de jalapenos.

RÉMOULADE DE CÉLÉRI - 6€

La version bien sexy du céleri rémoulade: jaune d'œuf mimosa, pickles de graines de moutarde.

JAMBON PERSILLÉ - 9€

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

GRAVLAX DE TRUITE - 10€

Servi avec crème d'Isigny AOP, zestes de citrons jaunes, aneth.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée au porto, pistaches, une petite bombe entièrement préparée ici par notre charcutier.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

ESCARGOTS D'Auvergne - 12€

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

CAROTTES RÂPÉES - 3€

Échalotes et jus de citron. Meilleures qu'à la cantine!



PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

SALADE CAFÉ DE PARIS - 16€

Suprême de poulet fermier, oeuf dur, feuille de chêne, tomates Datterino, anchois, croûtons et mayo détendue au jus de viande.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Gnocchis de pomme de terre, sauce tomate à l'harissa et au citron confit, olives de Kalamata, câpres frites et chapelure aillée.

HAMPE DE BOEUF GRILLÉE - 16€

Boeuf française. Servie avec frites maison et sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

TARTARE - 15€

Boeuf de Salers relevé à la Française, frites maison.

PÊCHE DU MOMENT - 18€

Thon blanc mi-cuit, pommes de terre grenailles frites, courgettes marinées, tomates datterino, sabayon à l'huile de ciboulette, oeufs de truite et huile de paprika fumée.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée sur place par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures et purée au beurre salé de baratte.

TOMATES FARCIES - 16€

Chair à saucisse maison, ail, persil, jus de volaille tomate. Servies avec du riz pilaf.

BRUNCH À LA FRANÇAISE

OEUF MUFFIN - 11€

Muffin du pâtissier, oeuf au plat, poitrine fumée, sauce hollandaise, mimolette, jus de volaille.

Version veggie : tombée d'épinards.

POULET RÔTI À LA BROCHE - 16€

Volaille fermière rôtie servie avec jus de cuisson, frites maison.

PIÈCE D'AGNEAU RÔTI

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Agneau du Bourbonnais rôti à la broche, garniture primeurs.

ÉCHINE DE COCHON PANÉE

(20€ par personne - pour 2 mangeurs)

Porc fermier d'Auvergne pané au Panko, frites maison, jus de cochon réduit, salsa verte, salade.

À SIROTER PÉPOUZE

BLOODY MARY - 10€

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

ELDERFLOWER - 11€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.



DESSERTS

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin IGP de la Fromagerie Frescolet, huile d'olive, poivre.

PARIS-BREST - 8€

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

TARTE FÉNÉTRA - 8€

Amandes, citron confit et confiture d'abricot.

CRÈME BRÛLÉE - 6€

L'incoronable de brasserie, à la vanille de Madagascar.

MOUSSE AU CHOCOLAT - 7€

Chocolat 70%, fleur de sel et cigarette chocolat.

FINANCIER MAISON - 2€

Au citron et aux amandes. Pour se maquer avec ton café.

CAFÉ ALSACIEN - 8€

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

GLACES MAISON

SORBET AU CITRON - 4€

(Arrosé de la vodka du Colonel +2€)

GLACE VANILLE - 4€

GLACE CHOCO - 5€

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. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Charles.

100% Homemade

BRASSERIE

Weekend Menu

MARTIN

Everything is created on site by Antoine, Thili and their team. French products, fresh and of season.

SMALL PLATES

Our little plates perfect for sharing.

OUR FINDINGS

Our gems delivered each week by the best producers of the region.

SMOKED TROUT PYRÉNÉES - 11€

Fished from the summits of Argelès by Francois and Franck Pomares, lemon farmhouse cream with pink berries.

JESUS - 8€

Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

SAUCISSON TRUFFE - 10€

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

COMTE AOP - 7€

French cheese made from unpasteurized cow's milk, 18 months of ripening.

ENTREES

to initiate hostilities

VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish but cooked over a charcoal grill, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts. So good, your kids will ask for more.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with toast of Thierry Breton bread and lemon.

PORK RILLETTES - 8€

Pork Boston Butt cooked in chicken fat with tarragon. Served with pickled jalapeños.

CELERY REMOULADE - 6€

Sexy version of celery remoulade: mimosa egg yolk, mustard seed pickles.

PARSLEY HAM - 9€

Burgundy specialty cooked on the spot, ham cooked in broth overnight then put in a terrine, marbling with parsley.

TROUT GRAVLAX - 10€

Served with Isigny PDO cream, yellow lemon zest, dill.

PATE EN CROÛTE - 14€

Well-buttered dough from the pastry chef, Porto jelly, apricots with cognac, a little bomb entirely prepared here by our butcher.

COUNTRY TERRINE - 8€

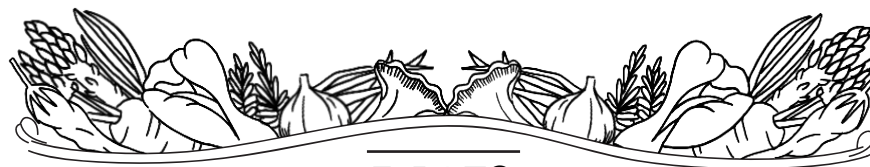
Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

AUVERGNE SNAILS - 12€

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

SHREDDED CARROTS - 3€

Shallots and lemon juice. Better than those in the canteen!



PLATS

Nothing new, but well done.

CAFÉ DE PARIS SALAD - 16€

Farm chicken supreme, hard-boiled egg, oak leaf, Datterino tomatoes, anchovies, croutons and mayo with gravy.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher, meat juice simmered for 8 hours and mashed potatoes with salted butter.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Potato gnocchi, harissa and preserved lemon tomato sauce, Kalamata olives, fried capers and garlicky breadcrumbs.

STUFFED TOMATOES - 16€

Homemade sausage stuffing, garlic, parsley, tomatoey chicken gravy. Served with buttery rice.

CATCH OF THE DAY - 18€

Semi-cooked white tuna, fried baby potatoes, marinated zucchini, datterino tomatoes, chive oil sabayon, trout roe and smoked paprika oil.

RUMP STEAK - 16€

French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

STEAK TARTARE - 15€

Salers raw beef seasoned French style, homemade fries.

THE FRENCH BRUNCH

A real feast, won't leave you unsatisfied.

EGG MUFFIN - 11€

Pastry muffin, fried egg, smoked bacon, Hollandaise sauce, mimosette, poultry juice.

Veggie version: spinach drop.

SPIT-ROASTED CHICKEN - 16€

Roasted free-range poultry served with cooking juices, homemade fries.

ROASTED SIDE OF LAMB

(30€ per person - for 2 people)

Bourbonnais lamb spit roasted, primeurs garnish.

BREADED PORK LOIN

(20€ per person - for 2 people)

Pork from Auvergne breaded with Panko, homemade fries, reduced pork juice, salsa verde, salad.

TO PEACEFULLY SIP

BLOODY MARY - 10€

Vodka Awen Nature, spicy tomato juice and lemon juice.

ELDERFLOWER - 11€

Liqueur of elderflower, Prosecco and sparkling water.



DESSERTS

You only live once.

CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin IGP from the Frescolet cheese factory, olive oil, pepper.

PARIS-BREST - 8€

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

FÉNÊTRA TART - 8€

Almonds, candied lemon and apricot jam.

CRÈME BRÛLÉE - 6€

The must-have of the house, with Madagascar vanilla.

CHOCOLATE MOUSSE - 7€

Chocolate, fleur de sel and chocolate rolled thin biscuit.

HOMEMADE FINANCIER - 2€

Lemon and almonds flavoured. To match your coffee.

ALSATIAN COFFEE - 8€

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

HOMEMADE ICE CREAM

LEMON SORBET - 4€

(To wash down with the Colonel's vodka. +2€)

VANILLA ICE-CREAM - 4€

CHOCO ICE CREAM - 5€

Meat from France. Filtered water in carafe, still or sparkling on request. Taxes and service included, net prices in VAT euros. Cheques are not accepted. Do not hesitate ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make, speak to Charles.

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE

