

en et  
S u h  
C à la Brasserie Dubillot

« On déj où à midi ? » Que celui qui n'a jamais erré à la recherche d'un spot chanmé pour le déjeuner parle ou se taise à jamais. À la Brasserie Dubillot, le service du midi rime avec casse-dalle de haute volée et plats roboratifs et bien troussés, le tout à petits prix.

Thibaut Darteyre et Baptiste Zwycart y officient une carte copieuse et de bonne facture.

En cause, **le mastodonte club sandwich**, diva du second confinement, qui a fait son apparition le midi en semaine. On l'a d'abord vu à la **BRASSERIE BELLANGER** l'hiver dernier au banc d'essai, avant de le voir débarquer ici, à la **Brasserie Dubillot**, à l'heure du déjeuner. Suivez l'odeur.

Lovée entre deux belles tranches de pain de mie Thierry Breton badigeonnées au beurre de baratte, de la volaille des mille étangs rôtie au four et revenue au jus de volaille. Il faut le voir pour le croire. Du reste, tout est frais, français et de qualité : poitrine fumée grillée, œuf dur fermier, laitue, mayo et oignons rouges en pickles. Un casse-croûte d'autant plus dingue qu'il est servi avec une poignée ultra généreuse de frites maison bien croustillantes.



Hautement convoité aussi, le classique bistrotier sur lequel on a du mal à ne pas flancher : la traditionnelle **saucisse purée**. Saucisse aveyronnaise au couteau, jus de volaille et purée au beurre de baratte. Ajoutez-y un **œuf mayo** à **2€** et un **éclair bien dodu** au caramel beurre salé à **5€** et vous vous en sortirez pour **20€ tout rond le combo entrée-plat-dessert**.

De quoi définitivement venir s'échouer sans hésiter sur les banquettes colorées de ce temple de la bonne bouffe pour tous les travailleurs du Sentier.



Bonne pioche aussi pour la **pêche du jour (16€)**, servie avec

compotée de choux de Bruxelles rôtis, salsifis, salade d'endives rouges, riz pilaf et beurre blanc, ou pour le **tartare de boeuf tradition de Salers AOP bien relevé (14€)** mais surtout escorté, là encore, par une plâtrée de frites maison.

Et pour ceux qui se déplacent en bande, leurs **trouvailles** — pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions — complètement maboules, et leur **charcut' maison** qui déboitent sont de sortie le midi aussi.

## Brasserie Dubillot

222 rue Saint-Denis, 75002 Paris

Ouverte tous les jours • 9h - 00h

Service du midi : 12h - 14h30

Réservation : [www.nouvellegardegroupe.com](http://www.nouvellegardegroupe.com)