

Dossier de Presse
de l'ess

B R A S E R I E

S E
Dubijlot

Bra seri traditionnell français

Cuisson au charbon de bois • Cuisine spectacle





BRASSERIE
Dubillot

L'art de vivre à la française

Après la Brasserie Bellanger, La Nouvelle Garde inaugure un nouveau repaire de bons vivants, un second temple de la bonne bouffe érigé en plein coeur de Paris. En ligne de mire toujours, le bon, le pas cher et le fait maison dans un lieu à la déco ardente et délicieuse. Après vous.

À VOIR

En dévalant la rue Saint-Denis — une des plus anciennes de la ville — du Nord au Sud, la Brasserie Dubillot se laisse deviner depuis la porte Saint-Denis, tel un lieu de destination auquel mèneraient tous les chemins de traverse du Sentier.

222 rue Saint-Denis, au beau milieu des ateliers de tissus qui faisaient la renommée de ce quartier ouvrier dans les années 70, l'enseigne champêtre « Dubillot » a fière allure. Elle est surmontée par 6m2 de fresque en mosaïque style iconographie à la Alphonse de Muchat qui trône au-dessus de la terrasse. Stupéfiant. L'artisanat français dans toute sa splendeur qui sort d'un atelier d'artiste du 12ème arrondissement. Sur les portes, deux « à table ! » fièrement sérigraphiés à la feuille d'or laissent présager la suite. Dubillot apparaît dès l'entrée, mosaïque folklo sous les pieds, comme étant un haut-lieu des Années Folles.

A peine passé le pas de la porte on fait face à un bar en marbre rose au charme entêtant. Pour complaire l'ensemble, comptoir en chêne naturel et faïence émaillée qu'on croirait venir tout droit d'une officine du début du XXème siècle. À droite, on se glisse dans l'une des quatre banquettes façon diner en cuir orangé depuis lesquelles on mate les cuistots s'affairer en cuisine. Au-dessus des têtes : étagères en serrurerie suspendues pleines à craquer de vaisselle vintage, déco désuète et bocaux pickles en guise d'arrière-boutique pour la cuisine qui vient se servir directement sur ces étals. À gauche, banquette arrondie en velours rouge tradi-sexy de brasserie et tables en marbre blanc. Les architectes de B3 Designers et de Dorénavant Studio n'ont rien laissé au hasard.

L'étage rivalise de beauté avec le rez-de-chaussée. À mi-chemin, on tombe nez-à-nez avec une immense et électrisante arcade de bouteilles. On déboule sur un palier en

parquet massif dans une pose Versailles revisitée, pleine vue sur la verrière en vitrail cathédrale aux tons chamarrés ; les yeux rivés, aussi, sur un second bar duquel partira pléthore d'assiettes de charcut' fraîchement tranchée.

Le lieu continue de dérouler des ambiances tantôt populo, tantôt intimistes. Derrière ce pan vertigineux de spiritueux, un arbre qui grimpe jusqu'au plafond accueille tout autour de lui une dizaine de ripailleurs. En toile de fond, les tapisseries murales bardées de cadres d'époque, affiches anciennes et portraits de famille rendent l'atmosphère exquisément feutrée.

Dernier stop, plutôt burlesque cette fois-ci, les toilettes installées dans les caves voûtées du Paris d'autrefois qui renferment une ambiance maison close curieuse et singulière. Voyez-là une référence historique au quartier : ici siégeait il y a 150 ans un célèbre bordel.





Mark Bithrey, fondateur et directeur créatif, B3 Designers

« L'histoire fondatrice de ce nouveau projet est issue de l'ADN même de ses fondateurs ; en nommant le restaurant après le nom de famille d'un des acteurs du groupe Nouvelle Garde, l'histoire rend un hommage direct à cette filiation. Et du point de vue du design, c'est une occasion incroyable d'appuyer notre processus créatif sur une histoire riche, inspirée et généreuse en détails. Grâce à notre apport créatif associé à la vision des fondateurs eux-mêmes, nous avons réinventé le concept de la brasserie Parisienne. La palette colorielle, la sélection des matériaux, le mobilier ainsi que les détails de finition, établissent ensemble une atmosphère très énergique et redonne à la brasserie Parisienne ses lettres de noblesse. »



Papi Dubillot

La Brasserie est ponctuée ici et là de clins d'oeil lui rendant hommage : sur les cartes, dans les escaliers qui mènent au sous-sol, sur les verres à vin ou encore sur les beurriers. Faut dire que la Brasserie Dubillot est à Papi Dubillot ce que la Brasserie Bellanger est à Mamie Bellanger : une incarnation des personnages historiques qui les ont tant inspirés. Papi Dubillot, autrefois négociant en vin, est le grand-père de Victor Dubillot, à l'origine, avec Charles Perez, des Brasseries Nouvelle Garde. Il leur a appris l'adage de la maison ; à savoir qu'une bonne boutanche est indissociable d'un bon gueuleton.



À MANGER

Du fait maison 100% français

Cela va sans dire, tout est mitonné maison par Thibaut Darteyre, Baptiste Swygart et leur brigade, c'est-à-dire sur place à partir de produits bruts uniquement. Des produits 100% français, chinés en circuit court ou en direct producteur autant que faire se peut : salaisons du Périgord, agneau du Bourbonnais, saucisse aveyronnaise... De viande, oui, mais de qualité, et sans jamais y couper.

D'abord, il y a l'apéro. Et pour l'apéro, la maison envoie une charcut' maison qui déboîte. Finger de tête de veau à la française (6€), terrine de campagne (6€) et rillettes de volaille (7€). Puis, de toute évidence, ineffable héritage de la vitrine des charcutiers, un sacré pâté en croûte (14€) dont il faut expressément se payer une tranche : pâte bien beurrée du pâtissier, gelée au porto, pistaches et coeur fois gras.

On peut aussi se flanquer une poignée de trouvailles à partager, des pépites artisanales de chez artisanales chinées aux quatre coins de la France. Ici, la cuisine puise fort dans le terroir, sans esbroufe.

Jambon Ibaima (12€) — rarissime jambon sec dont seules 3 maisons se partagent la savante confection —, Jésus (7€) de Pierre préparé au coeur des Aldudes, truite fumée des Pyrénées (10€) pêchée au pied des sommets d'Argelès...

À la carte, des entrées et des plats la réconfortants qui font la part belle à notre fascinant patrimoine culinaire français. Voyez donc : poireaux vinaigrette braisés, croûtons et noisettes torréfiées (6€), tartare de Salers et frites allumettes (14€), saucisse aveyronnaise au couteau braisée, jus de viande mijoté 8h et purée au beurre de baratte (13€)... Tout ça servi par une flotte de serveurs réjouissants et ultra souriants qui rendent l'ambiance délectable et bon enfant.

Pour les non carnivores, il y a toujours la pêche du jour (16€) en direct de nos plages Bretonnes ou le veggie du moment (15€), une aubergine farcie qui sent bon l'été, et qui donne irrésistiblement envie de soleil et de farniente.





La cuisine au charbon de bois

Si le lieu pousse tant à la frénésie, c'est à cause — ou plutôt grâce — à la cuisine au charbon de bois qui officie derrière les fourneaux, et qui répand allègrement ses divines effluves. Le barbecue de Dubillot s'impose sans crier gare comme l'une des pièces maitresses de la maison. À tester absolument, la côte de boeuf de Salers à la braise (35€/pers), bien maturée, servie avec un généreux gratin dauphinois dans un plat en fonte. L'épaule d'agneau (30€/pers), confite toute une nuit durant puis rôtie à la braise comme les grands-pères savent le faire, est elle aussi à se damner.

Pour finir, on s'arrêtera volontiers sur la carte des desserts, véritable Madeleine de Proust à elle seule, que l'on doit au chef pâtissier Clément Le Cam. Dispatchés ici et là derrière les nombreuses vitrines rétro, on reluque avec envie les parts de tarte de mamie, le mille-feuille (8€) bien régressif ou encore le riz au lait (7€) archi-crèmeux. Exception faite aux grandes tablées, où les desserts pourront être servis version XXL, y compris pour l'incontournable Paris-Brest qu'on ne présente plus.



Les chefs

Une solide cuisine traditionnelle à l'image de ses deux chefs, Thibaut Darteyre et Baptiste Swygart : franche, débonnaire, instinctive. Faut dire que ces deux-là, c'est du sérieux. Ils se sont rencontrés au Richer, Baptiste alors stagiaire Ferrandi sous le joug bienveillant de Thibaut. Le premier est ensuite passé chez Dersou pour atterrir chef au Pressing, tandis que le second a fait l'ouverture de l'Hôtel des Grands Boulevards aux côtés de Giovanni Passerini. Et puisque la suite c'était ensemble ou rien, les voilà tous deux à Bellanger pour lancer la machine et ouvrir la voie à une cuisine simple, assenée de générosité mais sans vanité. La suite était toute tracée avec l'ouverture de cette deuxième cantine de haute voltige : une carte composée à 4 mains et un tandem derrière les marmîtes.



de gauche à droite : Thibaut Darteyre et Baptiste Swygart



BRASSERIE Dubillot

**PETITES
ASSIETTES**
Nos petites bombes à se partager.

100% fait maison
Tout est mijoté sur place
par Thibaut, Baptiste et leur brigade.
Produits français, frais et de saison.

Trouvailles

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

JAMBON IBAMA - 12€

Rarissime jambon sec.
Seules 3 maisons au monde produisent cette merveille.

SAUCISSON TRUFFÉ - 9€

Séché dans le Pays Basque à la truffe fraîche du Périgord.

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Spécialité travaillée depuis 4 générations par des artisans d'Anglet.

JÉSUS - 7€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au cœur des Aldudes. T'en trouveras pas deux des comme ça.

LOPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage, noisette.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 10€

Pêchée au pied des sommets d'Argelès par François et Franck Pomarez installés là depuis 1953, crème fermière au citron montée aux baies roses.

• PLATS • Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Véritable saucisse Aveyronnaise au couteau grillée au barbecue, jus de viande mijoté 8 heures et purée au beurre salé de baratte.

HAMPE DE BOEUF GRILLÉE - 15€

Boeuf tradition de Salers AOP cuit au charbon de bois, frites allumettes, sauce béarnaise ou sauce d'échalotes confites au beurre et au jus de viande.

PÊCHE DU JOUR - 16€

La recette de l'aioli provençal, mais à notre sauce avec un délicieux cabillaud cuit dans un bouillon de poisson bien parfumé. Ferme les yeux, te voilà calé sur le vieux port en plein cagnard.

VEGGIE DU MOMENT - 15€

Aubergine farcie aux poivrons braisés, céleri, courgettes, tomates, sauce tomate et caviar d'aubergine, Ossau-Iraty AOP, câpres, basilic et croutons à l'ail.

TARTARE - 14€

Bœuf tradition de Salers AOP relevé à la Française, frites allumettes.

CLUB SANDWICH - 12€

Pain de mie Thierry Breton, volaille Bressane rôtie, poitrine fumée grillée, œuf dur, laitue, mayonnaise, oignons rouges pickles.



Attention ça se corse.
Le Banquet

Pièces de viande herculéennes et desserts gargantuesques pour tout un régiment.
Le soir uniquement.
Commande 48h à l'avance.

Si c'était chouette, on l'invite à le crier sur tous les toits.
Et si on peut faire quelque chose pour s'améliorer, n'hésite pas à nous le dire ou à nous l'écrire :
ondiscute@nouvellegardegroupe.com

ENTRÉES



ŒUF MAYO - 2€

Œuf fermier plein air, mayo Dubillot, ciboulette.

POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Le classique de bistrot mais braisé s'il vous plaît, vinaigrette de la maison, croutons au beurre de baratte et noisettes torréfiées.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

La version bien sexy du céleri rémoulade avec saucisse de Morteau AOP, raifort, graines de moutarde et noix.

HUITRES GRATINÉES - 6€ les 3

Huitres pleine mer n°4 de Jean-Paul Garnier en direct d'Utah Beach, gratinées au beurre d'algues.

TERRINE DE CAMPAGNE - 6€

À l'ancienne, cuite chaque matin dans des plats en fonte traditionnels.

RILLETTES DE VOLAILLE - 7€

Volaille des 1000 étangs cuisinée sur place et confite à la graisse de canard.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

RIZ AU LAIT - 7€

Riz au lait bien crémeux à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé. Une vraie madeleine de Proust. Servi à la louche pour grande tablée.

PARIS-BREST - 8€

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

MILLE-FEUILLE - 8€

Pâte feuilletée inversée, crème diplomate vanille de Madagascar.



TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON - 8€

Fruits au top de la saison, choisis par Clem notre chef pâtissier. Presque aussi bonne que la tarte aux fruits indétrônable de mamie.

TARTE AU CHOCOLAT - 8€

Pâte sucrée, crème d'amande, ganache montée pécan, mousse au chocolat. Servie à la part, comme à la maison.

Viandes 100% françaises d'appellation et poissons de pêche responsable. Nous respectons les quotas et les espèces menacées. 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 Pitt ou Adri.

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**   @NOUVELLEGARDEGROUPE



BRASSERIE Dubillot

★ PETITES ASSIETTES ★

Nos petites bombes à se partager.



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

Trouvailles

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

JAMBON IBAMA - 12€

Rarissime jambon sec.
Seules 3 maisons au monde produisent cette merveille.

SAUCISSON TRUFFÉ - 9€

Séché dans le Pays Basque
à la truffe fraîche du Périgord.

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Spécialité travaillée depuis 4 générations
par des artisans d'Anglet.

JÉSUS - 7€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis
du temps à dénicher, préparé par Pierre au cœur des
Aldudes. T'en trouveras pas deux des comme ça.

LOPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliard 24 mois d'affinage, noisette.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 10€

Pêchée au pied des sommets d'Argelès par François
et Franck Pomarez installés là depuis 1953,
crème fermière au citron montée
aux baies roses.

Apéro

Notre charcut' maison qui déboite.

FINGER DE TÊTE DE VEAU - 6€

Nos nuggets à nous, à la française, à plonger
généreusement dans un condiment piquillos.

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée au porto,
pistaches et cœur fois gras, une petite bombe
entièrement préparée ici.

TERRINE DE CAMPAGNE - 6€

À l'ancienne, cuite chaque matin
dans des plats en fonte traditionnels.

RILLETTES DE VOLAILLE - 7€

Volaille des 1000 étangs
cuisinée sur place et confite à la graisse de canard.

ENTRÉES



OEUF MAYO - 2€

Oeuf fermier plein air, mayo Dubillot, ciboulette.

POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Le classique de bistrot mais braisé s'il vous plait,
vinaigrette de la maison, croustons au beurre de baratte
et noisettes torrifiées.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

La version bien sexy du céleri rémoulade avec saucisse de
Morteau AOP, raifort, graines de moutarde et noix.

HUITRES GRATINÉES - 6€ les 3

Huitres pleine mer n°4 de Jean-Paul Garnier en direct
d'Utah Beach, gratinées au beurre d'algues.

Classiques • PLATS.

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Véritable saucisse Aveyronnaise au couteau
grillée au barbecue, jus de viande mijoté 8 heures
et purée au beurre salé de baratte.

CŒUR DE RUMSTEAK DE SALERS - 18€

Boeuf tradition de Salers AOP cuit au charbon de bois,
frites allumettes, sauce béarnaise ou sauce d'échalotes
confites au beurre et au jus de viande.

PÊCHE DU JOUR - 16€

La recette de l'aioli provençal, mais à notre sauce
avec un délicieux cabillaud cuit dans un bouillon
de poisson bien parfumé. Ferme les yeux,
te voilà calé sur le vieux port en plein cagnard.

VEGGIE DU MOMENT - 15€

Aubergine farcie aux poivrons braisés, céleri, courgettes,
tomates, sauce tomate et caviar d'aubergine,
Ossau-Iraty AOP, câpres, basilic et croustons à l'ail.

TARTARE - 14€

Boeuf tradition de Salers AOP relevé
à la Française, frites allumettes.

Spécialités au charbon de bois

Ce que la maison fait de mieux : maxi kiff au barbecue

CÔTE DE BOEUF DE SALERS À LA BRAISE - 35€/pers

(pour 2 ou 3 mangeurs)
Légère attente, profite-en pour tchatcher ton voisin
Sans doute l'une des meilleures viandes de France,
hyper tendre et maturée 3 semaines, servie avec gratin
dauphinois et salade aux noix, sauce béarnaise et
sauce d'échalotes confites au beurre et au jus de viande.

ÉPAULE D'AGNEAU GRILLÉE - 30€/pers

(pour 2 mangeurs)
Épaule d'agneau du Bourbonnais confite toute la nuit
puis grillée au barbecue, ratatouille pleine d'amour
comme chez papi, jus d'agneau, ail confit.

CÔTE DE VEAU GRILLÉE - 26€/pers

(pour 2 mangeurs)
Côte de veau arrosée au beurre, câpres, citron,
jus réduit 12h. Pour l'accompagnement,
demandez au serveur !



Attention ça se corse.

Le Banquet

Pièces de viande herculéennes et desserts
gargantuesques pour tout un régiment.
Le soir uniquement.
Commande 48h à l'avance.

Si c'était chouette, on t'invite à le crier sur tous les toits.
Et si on peut faire quelque chose pour s'améliorer,
n'hésite pas à nous le dire ou à nous l'écrire :
ondiscute@nouvellegardegroupe.com

DESSERTS

Foutu pour foutu.

RIZ AU LAIT - 7€

Riz au lait bien crémeux à la vanille de
Madagascar, caramel au beurre salé.
Une vraie madeleine de Proust.
Servi à la louche pour grande tablée

PARIS-BREST - 8€

Le grand classique de la maison,
mouseline et coulant praliné.

MILLE-FEUILLE - 8€

Pâte feuilletée inversée, crème diplomate
vanille de Madagascar.



TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON - 8€

Fruits au top de la saison,
choisis par Clem notre chef pâtissier.
Presque aussi bonne que la tarte
aux fruits indétrônable de mamie.

TARTE AU CHOCOLAT - 8€

Pâte sucrée, crème d'amande, ganache
montée pécan, mousse au chocolat.
Servie à la part, comme à la maison

Viandes 100% françaises d'appellation et poissons de pêche responsable. Nous respectons les quotas et les espèces menacées. 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 Pitt ou Adri.

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**   @NOUVELLEGARDEGROUPE



BRASSERIE
Dubillot

PETITES ASSIETTES
Nos petites bombes à se partager.

Trouvailles

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

JAMBON IBAMA - 12€

Rarissime jambon sec.
Seules 3 maisons au monde produisent cette merveille.

SAUCISSON TRUFFÉ - 9€

Séchés dans le Pays Basque
à la truffe fraîche du Périgord.

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Spécialité travaillée depuis 4 générations
par des artisans d'Anglet.

JÉSUS - 7€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis
du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des
Aldudes. T'en trouveras pas deux des comme ça.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 24 mois d'affinage, noisette.

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES - 10€

Pêchée au pied des sommets d'Argelès par François
et Franck Pomarez installés là depuis 1953,
crème fermière au citron montée
aux baies roses.

ENTRÉES



POIREAUX VINAIGRETTE - 6€

Le classique de bistrot mais braisé s'il vous plait,
vinaigrette de la maison, croutons au beurre de baratte
et noisettes torrifiées.

RÉMOULADE MORTEAU - 7€

La version bien sexy du céleri rémoulade avec saucisse
de Morteau AOP, raifort, graines de moutarde et noix.

HUITRES GRATINÉES - 6€ les 3

Huitres pleine mer n°4 de Jean-Paul Garnier en direct
d'Utah Beach, gratinées au beurre d'algues.

100% fait maison
Tout est mijoté sur place
par Thibaut, Baptiste et leur brigade.
Produits français, frais et de saison.

• PLATS •

Classiques

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 13€

Véritable saucisse Aveyronnaise au couteau
grillée au barbecue, jus de viande mijoté 8
heures et purée au beurre salé de baratte.

HAMPE DE BOEUF GRILLÉE - 15€

Boeuf tradition de Salers AOP cuit au
charbon de bois, frites allumettes, sauce
béarnaise ou sauce d'échalotes confites
au beurre et au jus de viande.

PÊCHE DU JOUR - 16€

La recette de l'aioli provençal, mais
à notre sauce avec un délicieux cabillaud
cuit dans un bouillon de poisson bien
parfumé. Ferme les yeux, te voilà calé
sur le vieux port en plein cagnard.

VEGGIE DU MOMENT - 15€

Aubergine farcie aux poivrons braisés,
céleri, courgettes, tomates, sauce tomate
et caviar d'aubergine, Ossau-Iraty AOP,
câpres, basilic et croutons à l'ail.

TARTARE - 14€

Boeuf tradition de Salers AOP relevé
à la Française, frites allumettes.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

RIZ AU LAIT - 7€

Riz au lait bien crémeux à la vanille de
Madagascar, caramel au beurre salé.
Une vraie madeleine de Proust.
Servi à la louche pour grande tablée

PARIS-BREST - 8€

Le grand classique de la maison,
mouseline et coulant praliné.

MILLE-FEUILLE - 8€

Pâte feuilletée inversée, crème diplomate
vanille de Madagascar.

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON - 8€

Fruits au top de la saison,
choisis par Clem notre chef pâtissier.
Presque aussi bonne que la tarte
aux fruits indétrônable de mamie.

TARTE AU CHOCOLAT - 8€

Pâte sucrée, crème d'amande, ganache
montée pécan, mousse au chocolat.
Servi à la part, comme à la maison



Attention ça se corse.

Le Banquet

Pièces de viande herculéennes et desserts
gargantuesques pour tout un régiment.
Le soir uniquement.
Commande 48h à l'avance.

Si c'était chouette, on t'invite à le crier sur tous les toits. Et si on peut
faire quelque chose pour s'améliorer, n'hésite pas à nous le dire ou à
nous l'écrire : ondiscute@nouvellegardegroupe.com

Le brunch à la française

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère

BRIOCHE PERDUE, BROUILLADE - 12€

Brioche ultra moelleuse et bien dorée du pâtissier,
oeufs brouillés aux herbes crémeux comme on aime.

VOLAILE EN CRAPAUDINE - 16€/pers (pour 2 ou 4)

Volaille fermière du dimanche bien croustillante
laquée à notre sauce et grillée au charbon de bois,
frites allumettes maison, salade.

DESSERTS - x€

Matte les desserts à la carte,
ou va directement les reluquer dans les vitrines

À siroter pepouz

BLOODY MARY - x€

Vodka Awen Nature, jus
de citron jaune, jus de
tomate épicé maison

ELDERFLOWER - x€

Liqueur de fleur de
sureau, prosecco, eau
gazeuse

À BOIRE

La cave à vin

La cave de Dubillot se pare de sacrés pinards. Quelques belles appellations — Beaune 1er cru de Fanny Sabre, Saint-Emilion grand cru par David Favard ou Cornas Billes Noires de Mathieu Barret

Ils font aussi dans le direct vigneron. Pour ne citer qu'eux : Philippe Pibarot, rencontré lors de leur périple viticole dans le Languedoc, à qui ils prennent deux fabuleux Biot à Chitry dont le vignoble, bâti au 8ème siècle, fait dans

— mais aussi et surtout de le cépage autochtone. très belles réfs qui sortent >>>voir la carte

des sentiers battus. Pour ça, l'équipe s'est maquée avec Cuvées Militantes, véritable star du vin nat' porté par Fleur Godart et Lisa Le Postec, de ferventes féministes qui soutiennent la cause des vigneronnes dans un milieu encore trop macho. Ils leur doivent Putes féministes, un vin frais aux notes de fruits jaunes ou encore Male Tears, un vin de macération ultra fruité qui accompagne à merveille le bar en croûte de sel. De délicieux nectars sans aucun intrant qu'on n'a pas l'habitude de boire.

Le vin à la ficelle

La Nouvelle Garde remet au goût du jour la tradition du vin à la ficelle, concept Moyenâgeux inventé par un aubergiste auvergnat qui consiste à ne payer que ce que nous buvons. Grisant. Ils jouent cette carte à fond en servant ainsi le Saint-Pourçain, ce même vin proposé par les taverniers de l'époque. Puis ils ont fait graver leurs bouteilles par Victor Bert, un artisan parisien installé rue de la Perle dans le Marais.

>>>voir la carte





La carte des cocktails

C'est simple, là encore, ils sont allés creuser dans le terroir. Tous leurs alcools sont exclusivement français, sans entorse. Le Gin est Bio et Breton, un bijou qui sort tout droit de la distillerie Awen Nature, qu'on trouve uniquement dans les caves bien stylées. Autant dire que des Gin To pareils (11€) on n'en boit pas tous les jours. Il en va de même pour le Spritz Nouvelle Garde à la française, à base de Pampelle, un apéritif Corse au pamplemousse qui vous projette sans prévenir sur les plages de Porto Vecchio.

Puis ils ont fait fort dans les alcools oubliés : Rinquinquin, Chamberyzette, Saint-Raphaël... La carte des cocktails a l'allure d'un vieux grimoire gorgé de furieux élixirs : A l'aise Blaise (12€) : Vodka Bretonne, Vermouth de Chambéry à la fraise, jus de citron jaune, sirop de miel, purée de fraise, mousse de blanc d'oeuf, poivre noir ; Le Sudiste (11€) : Saint-Raphael ambré, Rinquinquin pêche, jus de pamplemousse, tonic français. >>voir la carte

Le chariot de digestifs

Rhums, cognacs, armagnacs... du direct distillerie ou rien. Un accès sans détour à la boîte de pandore amenée non pas sur un plateau d'argent mais, mieux encore, sur un chariot de digeos qui déambule entre les tables en fin de soirée.

On y trouvera les spiritueux de la distillerie Hagemeyer, des arboriculteurs et distillateurs installés à 20km de Strasbourg dans un petit village alsacien. Ils ne raffinent qu'avec des produits de saison, et du coin s'il vous plaît. Puis aussi Le Pompon, un génépi des Alpes IGP. L'histoire de deux potes, Johan et Alexis, qui descendent la liqueur des montagnes avec des plantes cueillies à plus de 2000m d'altitude.



LA NOUVELLE GARDE



Victor & Charly devient Nouvelle Garde

Vous avez connu Victor & Charly, ça, ça ne bougera pas. Ils gardent les mêmes fondamentaux. Mais ils ont décidé de voir les choses en grand. Ils ont besoin de plus d'une brasserie pour affirmer leurs valeurs. Des temples de la vie parisienne et de la bonne bouffe qui fleurissent dans les rues de Paris. Et ils ont aussi eu besoin de s'entourer, de construire une véritable tribu qui porte avec eux ce sacré projet. Cette communauté c'est la Nouvelle Garde, constituée des équipes, de leurs producteurs, et de leurs clients. Tous gardiens de l'art de vivre à la française, du repas à la française partagé à table dans une ambiance délicieuse ; tous défenseurs de la tradition, du terroir et des bons produits. Voilà la mission de la Nouvelle Garde : le maintien de l'art du « bien manger » et du « bien vivre » dans des lieux époustouflants où les moeurs sont libres.

B R A S S E R I E
Dubillot

222 rue Saint-Denis, Paris 2

4 8 9 ● Strasbourg Saint-Denis
3 ● Réaumur-Sébastopol

Les partenaires qui font Dubillot

Dyson — Kenwood — Selency — Atelier Lilipkó — Marion Denoual — Victor Bert — La Faïencerie de Saint-Gilles Croix-de-vie — Atelier ST

Informations pratiques

170 couverts à l'intérieur

Une bonne cinquantaine de couverts en terrasse

Réservations : Midi & Soir

Site internet : www.nouvellegardegroupe.com

Ticket moyen : 28-30€