



APÉRO

Nos petites bombes qui déboitent.

Friture d'encornets - 9€
Servie avec sauce tartare.

Escargots en persillade - 12€
Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise.
Servis par 6.

Terrine de campagne - 8€
Terrine de cochon à l'ancienne,
macérée au cognac.

Rillettes de cochon - 9€
Notre cochonnaille maison,
servie avec pickles d'oignon rouge.

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.

Jésus - 9€
Un saucisson artisanal de chez artisanal
qu'on a mis du temps à dénicher,
préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

Copeaux de comté AOP - 7€
Lait de vache Montbéliarde
18 mois d'affinage.

Rollmops de hareng - 6€
Façonnés par nos amis de JC David dans leur
atelier de fumaison à Boulogne-sur-Mer.
Accompagnés de crème fraîche.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

Poireaux vinaigrette - 7€
Le classique de bistrot, vinaigrette
de la maison, croûtons au beurre
et noisettes torrifiées.

Oeuf mayo - 3€
Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

Rémoulade de céleri - 5€
La version bien sexy du céleri rémoulade :
Noix, pickles de graines de moutarde

Pâté en croute - 14€
A partager ou pas, Pâte bien beurrée
de la pâtissière, farce cochon et pistache,
insert mousse de foie de volaille.

Asperge blanches et sabayon gratiné - 10€
L'entrée de saison qu'il vous fallait

Gravlax de truite au genièvre - 11€
Truite d'Artois marinée
à l'alcool de genièvre de Loos.
Servi avec une crème montée au raifort.

Gratinée à l'oignon - 9€
Notre version de la soupe à l'oignon.
Oignons bien beurrés mouillés au fond de
veau, déglacés au porto, et gratiné de
comté AOP

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

Saucisse purée - 14€
Saucisse au couteau de notre boucher
"Au fil du Couteau" à Méteren, jus de viande
mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

Tartare de boeuf - 15€
Boeuf relevé à la française,
servi avec frites maison et salade.

Hampe de boeuf grillée - 16€
Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec frites maison.

Végé du moment - 17€
Raviole de légumes, ail des ours, sauce gribiche, noisettes
torrifiées et poire.

Pêche du moment - 19€
Poisson selon arrivage, purée de carotte, fenouil rôti,
salade de fenouil et oseille,
sauce aux moules et vin blanc.

Carbonnade - 19€
Le grand classique nordiste mitonné selon la recette
de famille de notre chef Thibaut. Joue et paleron de boeuf,
oignon confit, servie avec frites maison.

Entrecôte +/-300gr - 30€
Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec gratin dauphinois.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

Assiette de fromages - 10€
Sélection de fromages de la maison
Losfeld à Roubaix. Mimolette de garde,
Mont des Cats et Sablé de Wissant.

Paris-Brest - 8€
Le grand classique de la maison,
mouseline et coulant praliné.

Tarte citron meringuée - 8€
L'incontournable de brasserie,
Pâte bien beurrée, crémeux
de citron jaune et vert.

Riz au lait - 8€
Accompagné de fraises fraîches.

Fondant au chocolat - 8€
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise,
sauce caramel et noix de pecan
caramélisées.

Baba au Rhum à partager - 14€
Servi avec crème diplomate
et zestes d'agrumes.

Parfait glacé - 4€
Vanille de Madagascar et raisins
imbibés de rhum.

Irish coffee - 9€
Whisky charentais, café,
crème fouettée maison.

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.

Aile de raie à la grenobloise
(25€ par personne - pour 2 mangeurs)
Aile de raie meunière, beurre noisette, câpres,
citron et persil. Servie avec pommes grenailles
rôties et tombée d'épinards.

Épaule d'agneau confite
(28€ par personne - pour 2 mangeurs)
Agneau du Bourbonnais confit toute la nuit,
ragoût de flageolet et de chou kale, jus d'agneau.

Poitrine de cochon Label Rouge à partager
(24€ par personne - pour 2 mangeurs)
Cochon fermier du Bourbonnais confite toute
une nuit, jus de viande aux coquillages, purée
de butternut, pleurotes rôties aux épices
et chips de topinambour.

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate 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 Cyril. Nous n'avons pas de menu enfant
spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

NOUVELLE GARDE

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

lanouvellegarde.com
[@lanouvellegarde](https://www.lanouvellegarde.com)





APERERO

Let's start the right way.

Fried squid - 9€

Served with tartar sauce.

Auvergne snails - 12€

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

Served by 6.

Pork rillettes - 9€

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

Country terrine - 8€

Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

OUR FINDINGS

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

Truffled saucisson from the Millas house - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

Jésus - 9€

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

Sliced Comté cheese - 7€

French Cow Cheese. Cured for 18 months.

Herring rollmops - 6€

Made by our friends at JC David in their smokehouse in Boulogne-sur-Mer. Served with crème fraîche.

ENTREES

Our little plates perfect for sharing.

Vinaigrette Leeks - 7€

Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette. Croutons, roasted hazelnuts and mixed herbes.

Free-range eggs with mayo - 3€

Homemade mayonnaise and chives.

Celery remoulade - 5€

The sexy version of celery remoulade. Served with walnuts and mustard seed pickles.

Pâté en croute - 14€

Very buttery dough from our pastry chef, pork stuffing, pistachio and chicken liver parfait, a little bomb prepared daily.

White asparagus and zabaione - 10€

Our seasonal entrée you didn't know you needed.

Onion soup - 9€

Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with Comté AOP.

Trout gravlax with juniper - 11€

Artois trout marinated in Loos juniper alcohol. Served with whipped cream.

MAINS

Nothing new, but well done.

Saucisse purée - 14€

Artisanal sausage from our butcher in the Noth of France, meat juice simmered for 8 hours and mashed potatoes with salted butter.

Beef tartare - 15€

Salers raw beef seasoned French style, served with homemade fries and salad.

Grilled rump Steak - 16€

Served with béarnaise or café de Paris sauce, and homemade french fries.

Veggie of the day - 17€

Vegetables ravioli, wild garlic and gribiche sauce, pear and hazelnuts.

Catch of the day - 19€

Fish according to seasonality, mashed carrots, roasted fennel, sorrel and fennel salad, mussel sauce.

Flemish stew - 19€

The great northern classic dish, cooked accordingly to our chef Thibaut's family recipe. Beef cheek and chuck, onion confit, served with homemade fries.

Entrecôte +/-300gr - 30€

Served with béarnaise or café de Paris sauce, served with potato dauphinois.

DESSERTS

You only live once.

Cheese plate - 10€

Selection of cheese from Losfeld house in Roubaix. Aged mimolette, sablé de Wissant and Mont des cats.

Paris-Brest - 8€

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

Lemon meringue pie - 8€

A brasserie staple. Lime and lemon cream and Italian meringue.

Rice pudding - 8€

Served with fresh strawberries.

Rum Baba to share - 14€

Served with diplomat cream and citrus zest.

Chocolate fondant - 8€

Goopy at heart. Custard sauce, caramel and pecan nuts

Chocolate fondant - 8€

Goopy at heart. Custard sauce, caramel and pecan nuts

Iced parfait - 4€

Madagascar vanilla and Rhum soaked raisin.

Irish coffee - 9€

Charentais whisky, coffee, homemade whipped cream.

OUR SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best.

Skate Wing "à la grenobloise"

(25€ per person - 2 eaters)

Served with a brown butter, lemon, capers and parsley sauce, roasted baby potatoes and wilted spinach.

Confit lamb shoulder

(28€ per person - 2 eaters)

Simmered all the night, served with a flageolet beans and kale stew and lamb gravy.

Free-range pork belly

(24€ per person - for 2 eaters)

Slowly cooked overnight, served with a shellfish and meat jus, mashed butternut squash, roasted oyster mushroom and Jerusalem artichoke chips.

Meat from France. Filtered water in carafe, still on request. Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted. Do not hesitate ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make, speak to Cyril. We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!

NOUVELLE GARDE

Everything is cooked in house by Thibaut, Raph and their team. Fresh and seasonal french produce.

lanouvellegarde.com

[@lanouvellegarde](https://www.instagram.com/lanouvellegarde)

