



NOS PLUS BELLES TROUVAILLES

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

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO - 12€

Sardines de la conserverie familiale Ferrigno préparées à la main à Port-Saint-Louis-du-Rhône, beurre d'algues.

COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

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

JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Porc fermier élevé en plein air dans le Sud-Ouest et cuit au torchon.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

Huitres pleine mer, servies par 3 au naturel, échalotes au vinaigre et citron.

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 AOP.

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

MAQUEREAUX EN TEMPURA - 9€

Servis avec mousseline d'herbes.

ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

FRISÉE AUX LARDONS - 8€

Poitrine de cochon fumée, œuf mollet, croûtons au beurre, crème et raifort.

RAVIOLE DE TRUITE ET ÉPINARDS - 11€

Céleri rave, pomme Granny Smith, beurre blanc et amandes torréfiées.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

SALADE ENDIVE ET NOIX - 4€

Endives assaisonnées avec notre vinaigrette aux noix et agrumes.

ASPERGES AU BBQ

Asperges blanches au BBQ, crottin de chèvre frais, huile de sauge, crumble au romarin et marjolaine.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

CROQUE-MONSIEUR - 12€

Pain de mie Thierry Breton, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec salade.
Œuf de madame +1€

CROQUE VÉGÉ - 12€

Pain de mie Thierry Breton, comté et morbier AOP, cheddar, compotée d'oignons au vin blanc et oignons rouges. Servi avec mesclun.
Œuf madame +1€

SAUCISSE PURÉE - 14€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée par notre charcutier, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

TARTARE DE BŒUF - 15€

Bœuf de Salers relevé à la française, servi avec frites maison et salade.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Gratin de pommes de terre et duxelle de champignons, chou-fleur pané, œuf poché, béchamel, champignons à la grecque, mimolette vieille et noisettes.

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

Bœuf français, frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

PÊCHE DU MOMENT - 19€

Poisson selon arrivage, purée de carottes et petits pois, fenouil snacké et en salade, sauce au vin blanc et pickles d'oignons grelots.

PLAT DU JOUR

Mitonné gaiement selon l'inspi de la cheffe, demande à ton serveur.

BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

DESSERTS

Foutu pour foutu.

SOUMAINTRAIN IGP - 8€

Fromage de vache affiné en Bourgogne par la maison berthaut. Servi avec chutney de kiwi.

PARIS-BREST - 8€

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

ÎLE FLOTTANTE - 8€

Blanc d'œufs montés en neige, crème anglaise bien vanillée, caramel au beurre salé et amandes caramélisées.

FINANCIER AMANDE - 2€

Financier aux amandes concassées. Pour se maquer avec ton café.

TARTE CITRON MERINGUÉE - 8€

Crèmeux citron et meringue.

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ - 8€

Servi avec sauce au chocolat et crème anglaise.

IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.



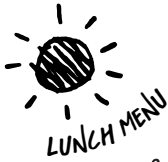
Tout est mijoté sur place par Gaëlle et sa brigade. Produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE



@LANOUELLEGARDE

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



OUR MOST BEAUTIFUL FINDINGS



Little gems delivered each week by the best farmers of our regions.

SARDINES IN ORGANIC OLIVE OIL - 12€

Sardines from the Ferrigno family cannery prepared by hand in Port-Saint-Louis-du-Rhône, served with seaweed butter.

SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese.
Cured for 18 months.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€

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

TRUFFLED HAM - 8€

Free-range pork ham raised in the South-West great outdoors and cooked in a cloth.

STARTERS

Our little plates perfect for sharing. Or not.

LEEKS WITH VINAIGRETTE - 7€

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

OYSTERS N°4 BY JP GUERNIER - 7€

Sea oysters, served au naturel by 3, with shallots in vinegar and lemon.

ONION SOUP - 9€

Our version of the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with Comté cheese.

AUVERGNE SNAILS - 12€

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

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

MACKEREL TEMPURA - 9€

Served with a herb mousseline.

EGG WITH MAYO - 3€

Homemade mayonnaise and chives.

SALAD WITH BACON - 8€

Smoked pork belly, soft-boiled egg, brown butter croutons, cream and horseradish.

TROUT AND SPINACH RAVIOLE - 11€

Celeriac, Granny Smith apple, butter sauce and roasted almonds.

COUNTRY TERRINE - 8€

Pig terrine, made from scratch each morning in the most traditional way.

ENDIVES AND WALNUT SALAD - 4€

Endives seasoned with our walnut and citrus vinaigrette.

BBQ ASPARAGUS AND GOAT CHEESE - 12€

White asparagus grilled on the BBQ, fresh goat cheese, sage oil, rosemary crumble and marjoram.

MAINS

Nothing new, but well done.

CROQUE-MONSIEUR - 12€

Ham and comte cheese toast.
Served with mixed salad.
Egg on top +1€

CROQUE VEGGIE - 12€

Thierry Breton bread, PDO comté cheese, cheddar, PDO morbier, white wine and onions compote and red onions.
Served with mesclun.
Egg on top +1€

SAUSAGE AND MASH - 14€

Nouvelle Garde's sausage prepared by our charcutier, 8h simmered gravy and churned butter mash.

TARTARE - 15€

Raw beef from Salers, mixed with herbs and spices. Served with salad and french fries.

CATCH OF THE DAY - 19€

Seasonal fish according to the market, carrot and pea purée, grilled fennel and fennel salad, white wine sauce and spring onion pickles.

GRILLED FLANK STEAK - 16€

Served with french fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

VEGGIE ! - 17€

Potato and mushroom duxelle gratin, crispy cauliflower, poached egg, bechamel, Greek-style mushrooms, old mimolette and hazelnuts.

TODAY'S SPECIAL

Cheerfully cooked according to the cheffe inspiration, ask your server.

BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

DESSERTS

You only live once.

SOUMAINTRAIN - 8€

Farmer cow milk cheese aged in Burgundy by the Berthaut company. Served with kiwi chutney.

PARIS-BREST - 8€

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

FLOATING ISLAND - 8€

Whipped egg whites, vanilla egg custard, salted butter caramel and caramelized almonds.

ALMOND FINANCIER - 2€

With chopped almonds.
To match your coffee.

LEMON MERINGUE TART - 8€

Lemon curd and meringue.

CHOCOLAT MI-CUIT AND SALTED BUTTER CARAMEL - 8€

Served with a chocolate sauce and vanilla custard.

IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.



Everything is prepared in house by Gaëlle and his team. Fresh and in season french produce, obtained directly from the farmer and as short-circuit as possible.

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE



Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand.
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 to us, ask your waiter.
We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!