



MENU SOIR

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 Lacaune 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.

ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

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.

MAQUEREAUX EN TEMPURA - 9€

Servis avec mousseline d'herbes.

RAVIOLE DE TRUITE ET ÉPINARDS - 11€

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

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

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

FRISÉE AUX LARDONS - 8€

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

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.

ASPERGES AU BBQ

ET CROTTIN DE CHÈVRE - 12€
Asperges blanches au BBQ, crottin de chèvre frais, huile de sauge, crumble au romarin et marjolaine.

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.
Denrées rares, quantités limitées.

EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)
Agneau du Bourbonnais, gratin dauphinois et salade citronnée de trévisse et Castelfranco.

BAR AU BBQ

(25€ par personne - pour 2 mangeurs)
Bar snacké puis laqué au BBQ, pommes de terre grenaille, sauce au jus de volaille et citron brûlé.

CORDON BLEU

(25€ par personne - pour 2 mangeurs)
Servi avec purée de carottes, brocoli au BBQ, cresson à l'huile d'oignon, pickles de brocolis et jus de volaille.
Option : huile spicy.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

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.

HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

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

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.

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.

ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE - 30€

(Pièce de 300g env.)

Boeuf Charolais Label Rouge servi avec frites maison.

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.

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



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 in the region.



SARDINES IN ORGANIC OLIVE OIL - 12€
Sardines from the Ferrigno family cannery prepared by hand in Port-Saint-Louis-du-Rhône, seaweed butter.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

SLICED COMTÉ CHEESE - 7€
French Cow Cheese. Cured for 18 months.

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.

EGG WITH MAYO - 3€
Homemade mayonnaise and chives.

TROUT AND SPINACH RAVIOLE - 11€
Celeriac, Granny Smith apple, butter sauce and roasted almonds.

LEEK 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.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€
Served with homemade blinis and lemon.

SALAD WITH BACON - 8€
Smoked pork belly, soft-boiled egg, butter croutons, cream and horseradish.

AUVERGNE SNAILS - 12€
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

ONION SOUP - 9€
Our version of the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with Comté cheese.

COUNTRY TERRINE - 8€
Pig terrine, made from scratch each morning in the most traditionnal way.

BBQ ASPARAGUS AND GOAT CHEESE - 12€
White asparagus grilled on the BBQ, fresh goat cheese, sage oil, rosemary crumble and marjoram.

MACKEREL TEMPURA - 9€
Served with a herb mousseline.

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!

SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best
Rare commodity, limited quantities.

BRAISED LAMB SHOULDER
(30€ per person - for 2 people)

Lamb from Bourbonnais, gratin dauphinois, trévisse and Castelfranco lemony salad.

BBQ SEABASS
(25€ per person - for 2 people)

Grilled and lacquered sea bass, baby potatoes, chicken jus and burnt lemon sauce.

CORDON BLEU
(25€ per person - for 2 people)

Served with carrot purée, BBQ'd broccoli, watercress seasoned with onion oil, broccoli pickles and poultry jus.
Option : spicy oil.

MAINS

Traditional brasserie dishes.
We aren't inventing anything new, but we do it well.

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.

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, béchamel, Greek-style mushrooms, old mimolette and hazelnuts.

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.

ENTRECOTE STEAK WITH PEPPER SAUCE - 30€

(Piece of 300g approximately)

Charolais beef Label Rouge served with french fries.

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 frosting and roasted hazelnuts.

FLOATING ISLAND - 8€

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

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

