

MENU WEEK-END

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.

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.

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.

SALADE ENDIVE ET NOIX - 4€

Endives assaisonnées avec notre vinaigrette aux noix et agrumes.

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.

FRISÉE AUX LARDONS - 8€

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

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

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

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

ASPERGES AU BBQ

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

LE BRUNCH À LA FRANÇAISE

Le festin du week-end, de quoi faire bonne chère.

EGG MUFFIN - 12€

Muffin maison, œuf au plat, cheddar, sauce hollandaise, cornichons aigre-doux, sucrine et jus de volaille.
Servi avec mesclun.

Version cochonne : double dose de poitrine grillée.

Version veggie : champignon portobello snacké.

RÔTI DE BOEUF

(20€ par personne - pour 1 ou 2 mangeurs)

Comme chez mamie. Traditionnel rôti de boeuf, servi avec pommes de terre sarladaises et sauce café de Paris.

POULET ROTI SIMPLE OU À PARTAGER

(17€ par personne - pour 1 ou 2 mangeurs)

Volaille IGP du Maine rotie et jus thym et citron, servie avec frites.

PLATS

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.

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.

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.

PROFITEROLE - 7€

Gros chou de la pâtisserie garni de mousse vanille de Madagascar glacée, arrosé de chocolat noir et chantilly.

LE FUTUR DESSERT - 7€

En avant première, les futurs desserts de nos pâtisseries. Demandez aux serveurs les infos !

TARTE CITRON MERINGUÉE - 8€

Crèmeux citron et meringue.

FINANCIER AMANDE - 2€

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

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.

À SIROTER

BLOODY MARY - 11€

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

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

100% fait 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 !

WEEKEND MENU

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.

SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese.
Cured for 18 months.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€

Flavored with summer truffles.
Air-dried on the Monts de Lacagne 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.

LEEK WITH VINAIGRETTE - 7€

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

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

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.

ENDIVES AND WALNUT SALAD - 4€

Endives seasoned with our walnut and citrus vinaigrette.

MACKEREL TEMPURA - 9€

Served with a herb mousseline.

TROUT AND SPINACH RAVIOLE - 11€

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

SALAD WITH BACON - 8€

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

OYSTERS N°4 BY JP GUERNIER - 7€

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

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.

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!

BRUNCH

EGG MUFFIN - 12€

Homemade muffin, fried egg, cheddar cheese, hollandaise sauce, sweet and sour pickles, sucrose and poultry jus. Served with mesclun salad.
Bacon version : double portion of grilled bacon.
Veggie version : snacked portobello mushroom.

ROAST BEEF

(20€ per personne - for 1 or 2 people)

Just like at your nannies. Roast beef with Sarlat potatoes and café de Paris sauce.

POULTRY TO SHARE

(17€ per personne - for 1 or 2 people)

IGP du Maine roast chicken with thyme and lemon jus. Served with homemade chips.

MAINS

Traditional Brasserie dishes.

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

TARTARE - 15€

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

SAUSAGE AND MASH - 14€

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

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.

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 flowing and roasted hazelnuts.

FLOATING ISLAND - 8€

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

PROFITEROLE - 8€

Large pastry chef's chou topped with iced Madagascar vanilla mousse, drizzled with dark chocolate sauce and whipped cream.

FUTURE DESERT - 7€

Ask your waiters for more informations.

LEMON MERINGUE TART - 8€

Lemon curd and meringue.

ALMOND FINANCIER - 2€

With chopped almonds. To match your coffee.

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.

TO PEACEFULLY SIP

BLOODY MARY - 11€

Vodka Awen Nature, spicy tomato juice and lemon juice.

ELDERFLOWER - 12€

Liqueur of elderflower, Prosecco and sparkling water.

100% homemade

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

@LANOUELLEGARDE