



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.

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

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

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

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 torréfiées.

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

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

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

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

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

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

Gratinée à l'oignon - 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.

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

NOUVELLE GARDE

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

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

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

Plat du jour
Uniquement le midi en semaine.

Mitonné gaiement selon l'inspi du chef,
demande à ton serveur.

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, poire,
sauce gribiche et noisettes torréfiées.

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

Croque-Monsieur - 12€
Pain de mie, chiffonnade
de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP.
Servi avec salade.
Oeuf madame +1€

Cuisse de canard confite - 21€
Servie avec pommes de terre sautées en
persillade, salade de cresson et jus de volaille.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

Dessert du jour
Uniquement le midi en semaine.
Demande à ton serveur.

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 sablée bien beurré, crémeux de citron
jaune et vert, meringue à l'italienne.

Riz au lait - 8€
Accompagné de fraises fraîches.

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

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

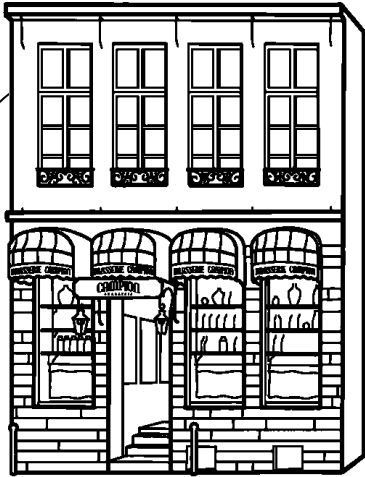
Parfait glacé - 4€
Vanille de Madagascar et raisins
imbibés au rhum.

Financier aux amandes - 2€
Pour se maquer avec ton café.

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

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
adaptions aux plus petits, demandez-nous !





OUR FINDINGS

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

Truffled saucisson from the Millas house - 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.

Jésus - 9€
Dried artisanal salami that we took the time
to unearth, prepared by Pierre in the heart
of the Aldudes.

Pork rillettes - 9€
Pork Boston Butt cooked in chicken fat with
tarragon. Served with pickled red onions.

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.

Country terrine - 8€
Old-fashioned pork terrine,
marinated in cognac.

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

Pâté en croute - 14€
To share or not.
Very buttery dough from our pastry chef,
pork stuffing, pistachio and chicken liver parfait,
a little bomb prepared daily by our butcher.

White asparagus and zabaione - 10€
Our seasonal entrée you didn't know you needed.

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

Trout gravlax with juniper - 11€
Artois trout marinated in Loos juniper alcohol.
Served with horseradish whipped cream.

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)

MAINS

Nothing new, but well done.

Today' special
Lunch only on weekdays.

Cheerfully cooked according to
the chef's inspiration, ask your server.

Saucisse purée - 14€
Artisanal sausage from our butcher in the North
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 moment - 17€
Vegetables ravioli, wild garlic, pear,
gribiche sauce and roasted hazelnuts.

Catch of the day - 19€
Fish according to seasonality,
mashed carrots, roasted fennel,
sorrel and fennel salad, mussel sauce.

Croque-Monsieur - 12€
Ham and comté cheese toast.

Served with salad.
Oeuf madame +1€

Confit duck leg - 21€
Served with sauté potatoes, watercress salad and
poultry juice.

DESSERTS

You only live once.

Today's desserts
Lunch only on weekdays.
Ask your waiter.

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.
Mousseline, 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.

Iced parfait - 4€
Madagascar vanilla
and rum soaked raisins.

Chocolate fondant - 8€
Goopy at heart, custard sauce,
caramel and pecan nuts.

Almond Financier - 2€
To go with your coffee.

Irish coffee - 9€
Charentais whisky, coffee,
homemade whipped cream.

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!

