

BRASSERIE
CHARLIE

Le Midi

L'ÉCAILLER

La spécialité de Charlie.

Bulots mayo - 12€

Bulots cuits dans une nage épiciée, mayo maison.

Plateau de l'écailler - 22€
pour 1 mangeur

Huitres
x2 Cap Ferret
x2 Normandie pleine mer
x2 Bretonnes n°4 Cadoret
amandes et bulots.
Servi avec mayo maison,
échalotes au vinaigre
et citron.

Plateau de l'écailler - 42€
pour 2 mangeurs

Huitres
x4 Cap Ferret
x4 Bretonnes n°4 Cadoret
x4 Normandie pleine mer,
amandes et bulots.
Servi avec mayo maison,
échalotes au vinaigre
et citron.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

PLAT DU JOUR

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

Saucisse purée - 14€

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

Tartare de boeuf - 15€

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

Bavette de boeuf - 19€

Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec frites maison.

Pêche du moment - 19€

Poisson selon arrivage, écrasé de pommes de terre
aux blettes, poireaux crayons, tombée de blettes
et trévisse, sauce charcutière.

Végé du moment - 17€

Crème de champignons de Paris, pommes Anna,
gnocchis de butternut, salade d'herbes
et noisettes torrifiées.

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 végété - 12€

Pain Thierry Breton, comté AOP, cheddar,
moribier AOP de la fruitière Lavigny, compotée
d'oignons au vin blanc et oignons rouges.
Servi avec salade.
Œuf de madame +1€



DESSERTS

Foutu pour foutu.

Fromage du moment - 8€
Confiture de coing et mesclun.

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

Coupe de glace
4€ la boule / 7€ 2 boules / 9€ 3 boules
Vanille, pistache, chocolat,
marron ou citron.
Arrosée de la Vodka du Colonel +2€

Toutes nos glaces sont turbinées
par nos soins dans notre glacier
à Saint-Germain-des-Prés.

Mousse chocolat - 8€
Chocolat 70%, fleur de sel et tuile chocolat.

Crumble aux pommes - 8€
Servi tiède avec une boule de glace vanille.

Baba au rhum à l'ancienne - 9€
Imbibé au sirop légèrement vanillé,
raisins secs et chantilly maison
à la vanille de Madagascar.

Financier amande - 2€
Pour se maquer avec ton café.

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

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

NOUVELLE GARDE

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com



TROUVAILLES

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

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€

Vieux comté de la maison Lavigny,
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.

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

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

Escargots en persillade - 12€

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

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

Poireaux vinaigrette - 7€

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

Œuf mayo - rémoulade - 5€

Œuf plein air, mayo maison et cerfeuil,
céleri rémoulade.

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.

Terrine - 8€

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

Mousse de foie de volaille - 8€

Oignons caramélisés, pickles d'oignons
rouges et jus de volaille.

Hareng pomme à l'huile - 9€

Hareng fumé au bois de hêtre mariné, pommes
grenailles, carottes pickles, oignon rouge et pomme
granny smith.

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate ou pétillante 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 Mehdi.

Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

BRASSERIE
CHARLIE

Lunch time

SEAFOOD BAR
The house speciality.

Whelks with mayo - 12€

Whelks cooked in spiced water, served with homemade mayo.

Seafood plater - 22€
for 1 eater

Oysters
x2 Cap Ferret
x2 Normandie pleine mer
x2 Bretonnes n°4 Cadoret
cockles and whelks.
Served with homemade mayo,
pickled shallots and lemon.

Seafood plater - 42€
for 2 eaters

Oysters
x4 Cap Ferret
x4 Bretonnes n°4 Cadoret
x4 Normandie pleine mer,
cockles and whelks.
Served with homemade mayo,
pickled shallots
and lemon.

Oysters selection

N°4 Cap Ferret from La Cabane
du Mimbeau
10€ the 3 / 19€ the 6 / 27€ the 9

N°4 Normandie pleine mer
by Jean-Paul Guernier
7€ the 3 / 13€ the 6 / 19€ the 9

N°4 Bretagne special from
Cadoret
8€ the 3 / 15€ the 6 / 21€ the 9



OUR MOST BEAUTIFUL FINDINGS

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

Jésus - 9€

Dried artisanal sausage,
prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

Comté PDO - 7€

Unpasteurized french cheese made
from cows milk.
Aged 18 months of ripening.

Dried truffle sausage - 10€

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

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

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

Auvergne snails - 12€

Raised by Michaël Vial at the foot of the
Bourbonnaise mountain, snail butter.
Served by 6.

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.

Egg with mayo and remoulade - 5€

Free-range egg, homemade mayonnaise
with celery remoulade.

Onion soup - 9€

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

Terrine - 8€

Pork terrine, made from scratch each morning
in the most traditionnal way.

Chicken liver mousse - 8€

Caramelized onions, red onion pickles
and chicken gravy.

Hareng pomme à l'huile - 9€

Herring smoked with beechwood,
marinated, with baby potatoes, pickled carrots,
red onion, and Granny Smith apple.

Meat from France. Filtered water in carafe, still or sparkling 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 Mehdi.

We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask !

MAINS

Nothing new, but well done.

TODAY'S SPECIAL

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

Saucisse purée - 14€

Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher,
meat juice simmered for 8 hours
and mashed potatoes with salted butter.

Steak tartare - 15€

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

Beef flank - 19€

Served with homemade fries.
Café de Paris butter
or bearnaise sauce.

Catch of the day - 19€

Seasonal fish, mashed potatoes with Swiss chard,
leeks, sautéed Swiss chard and radicchio,
and charcutière sauce.

Veggie! - 17€

Mushroom cream, Anna potatoes,
butternut gnocchi, herb salad and roasted hazelnuts.

Croque-monsieur - 12€

Ham and comté cheese toast.
Served with a 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 french fries.
Egg on top +1€



DESSERTS
You only live once.

Cheese of the moment - 8€
Quince jam and mixed salad.

Paris-Brest - 8€

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

Homemade ice cream

4€ 1 scoop / 7€ 2 scoops / 9€ 3 scoops
Vanilla, pistachio, chocolate,
chestnut or lemon.
Dressed in the Colonel's Vodka +€2

*All our ice creams are made
in our own ice cream parlour
in Saint-Germain-des-Prés.*

Chocolate mousse - 8€
Chocolate, fleur de sel and
chocolate thin crispy biscuit.

Apple crumble - 8€

Variety of apples, muscovado sugar
and cinnamon crumble, vanilla ice cream.

Baba au rhum - 9€

Soaked in a vanilla syrup,
raisins and homemade
Madagascar vanilla whipped cream.

Almond financier - 2€

To match your coffee.

Irish Coffee - 9€

Charentais whiskey, coffee,
homemade whipped cream.

Everything is made in house by Thibaut
and his brigade. Fresh, seasonal French produce.

NOUVELLE GARDE

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com