

BRASSERIE
CHARLIE

Le Soir

L'ÉCAILLER
La spécialité de Charlie.

Bulots mayo - 12€

Bulots cuits dans une nage épicee, 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.

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.

Bavette de bœuf - 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 trévis, sauce charcutière.

Végé du moment - 17€

Crème de champignons de Paris, pommes Anna, gnocchis de butternut, salades d'herbes et noisettes torréfiées.

Bœuf Bourguignon - 22€

Garniture grand-mère, poitrine fumée et purée bien beurrée.

Entrecôte Charolaise - 32€

Pièce de 300g env.
Bœuf Label Rouge. Sauce béarnaise ou sauce café de Paris. Servie avec frites maison.

• **SPÉCIALITÉS À PARTAGER** •

Ce que la maison fait de mieux.

Turbot à la grenobloise

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)
Beurre noisette, citron, câpres, croûtons et persil.
Servi avec pommes grenailles persillées et tombée d'épinards.

Épaule d'agneau

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)
Épaule d'agneau du Bourbonnais
confite toute la nuit, ragoût de flageolets et jus de viande.



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.

Arrosé 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€

Variété de pommes selon l'arrivage, crumble au sucre muscovado et cannelle, glace vanille.

Baba au rhum à l'ancienne - 9€

Imbibé au sirop légèrement vanillé, raisins secs et chantilly maison à la vanille de Madagascar.

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

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

Poireaux vinaigrette - 7€

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

Œuf mayo - rémoulade - 5€

Œuf plein air, mayo maison et cerfeuil, et 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.

Os à Moelle - 13€

Servi avec un pain toasté et un beurre persillé.

Beignets de poisson - 9€

Servis avec mayo épicee et citron.

Sélection d'huîtres

N°4 Cap Ferret de la Cabane du Mimbeau
10€ les 3 / 19€ les 6 / 27€ les 9

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

N°4 Bretagne spéciales de chez Cadoret
8€ les 3 / 15€ les 6 / 21€ les 9



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.

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 !

CHARLIE

Dinner time

SEAFOOD BAR

The house speciality.

Whelks with mayo - 12€

Whelks cooked in spiced water, served with homemade mayo.

Seafood plater - 22€
for 1 eaterOysters
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 eatersOysters
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 9N°4 Normandie pleine mer
by Jean-Paul Guernier
7€ the 3 / 13€ the 6 / 19€ the 9N°4 Bretagne special from
Cadoret
8€ the 3 / 15€ the 6 / 21€ the 9**STARTERS**

Our little plates perfect for sharing. Or not.

Leeks with vinaigrette - 7€Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette.
Croutons, roasted hazelnuts and mixed herbs.**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.**Bone Marrow - 13€**

Served with toast and persley butter.

Fish fritters - 9€

Served with spicy mayo and lemon.

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.

Saucisse purée - 14€Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher,
simmered for 8 hours in a meat juice
and buttered mashed potatoes.**Steak Tartare - 15€**Salers beef, 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.**Boeuf Bourguignon - 22€**Slow cooked beef in a red wine sauce,
ognions, mushrooms, smoked bacon
and mashed potatoes.**Entrecôte Charolaise - 32€**

300g approx.

Label Rouge beef. Café de Paris butter or bearnaise
sauce. Served with homemade fries.**• SPECIALTIES TO SHARE •**

What our house does best.

Turbot à la grenobloise

(30€ per person - for 2 people)

Brown butter, lemon, capers, croutons and parsley.
Served with steamed potatoes and spinach.**Lamb Shoulder**

(30€ per person - for 2 people)

Bourbonnais lamb confit all night,
flageolet ragout and meat juice.**DESSERTS**

You only live once.

Cheese of the moment - 8€

Quince jam and mixed salad.

Paris-Brest - 8€The great classic of the house !
Mousseline, 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.**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