

TROUVAILLES

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

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

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.

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.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

JAMBON PERSILLÉ - 9€

Spécialité bourguignonne cuisinée sur place, jambon cuit au bouillon toute la nuit puis mis en terrine, marbrage persillé.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

MOULES AU BEURRE BLANC - 10€

Moules de bouchot, beurre blanc, huile spicy et croûtons.

ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

CHAMPIGNONS FARCIS - 11€

Farce aux pieds de cochon et à la chair à saucisse maison, salade de cresson et vinaigrette au jus de volaille.

RILLETTES DE COCHON - 8€

Notre cochonnaille maison, servie avec des pickles de jalapenos.

HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

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

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec toasts de pain Thierry Breton et citron.

RÉMOULADE DE CÉLERI - 6€

La version bien sexy du céleri rémoulade : jaune d'œuf mimosa, pickles de graines de moutarde.

TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, abricots au cognac, une petite bombe entièrement préparée ici par notre charcutier.

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.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE - 14€

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

BAVETTE DE BŒUF - 19€

Servie avec frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

TARTARE DE BŒUF - 15€

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

PÊCHE DU MOMENT - 19€

Lieu noir, röstis de pomme de terre, bisque, asperges blanches, petits pois, rouille, huile spicy et aneth.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Raviole farcie à la duxelle de champignons de Paris, brousse et épinards, purée de panais, salade amère et chips de topinambour.

ENTRECÔTE À PARTAGER

(45€ par personne - pour 2 mangeurs)

Entrecôte de Charolais label rouge arrosée au beurre, thym et ail, sauce béarnaise. Servie avec frites maison et salade.



SPÉCIALITÉS À LA BROCHE

Ce que la maison fait de mieux : maxi kiff à la rôtissoire. Quantités limitées.

POULET RÔTI À LA BROCHE

(17€ par personne - pour 2 mangeurs)

Demie-volaille IGP du Maine rôtie servie avec jus de cuisson, frites maison.

PIÈCE DE COCHON RÔTI

(24€ par personne - pour 2 mangeurs)

Servi avec jus de cuisson et gratin dauphinois.



DESSERTS

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin IGP de la fromagerie de Juchy en Ile-de-France.

PARIS-BREST - 8€

Le grand classique de la maison. Mouseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

TARTE TATIN - 9€

Pâte feuilletée maison, pommes caramélisées et crème d'Isigny.

PROFITEROLES - 9€

Chou maison, glace vanille de Madagascar, chantilly maison, amandes effilées, sauce chocolat noir 70%.

ÎLE FLOTTANTE - 8€

Blanc d'œufs montés en neige, crème anglaise bien vanillée, caramel au beurre salé et amandes effilées.

BABA AU RHUM - 9€

Arrosé de rhum ambré Dark Plantation, surmonté de crème d'Isigny et de zestes d'orange et citron.

IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

GLACES MAISON

SORBET AU CITRON - 4€

(Arrosé de la vodka du Colonel +2€)

GLACE VANILLE - 4€

GLACE CHOCO - 5€

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

100% fait maison

BRASSERIE MARTIN

Evening Menu

Tout est mijoté sur place
Par Antoine et sa brigade
Produits français, frais et de saison.

SMALL PLATES

Our little plates perfect for sharing.

AUVERGNE SNAILS - 12€

French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

TRUFFLED SAUCISSON - 10€

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

JESUS - 9€

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

COMTE AOP - 7€

French cheese made from unpasteurized cow's milk, 18 months of ripening.

ENTREES

to initiate hostilities

OYSTERS N°4 FROM JP GUERNIER - 7€

Served by 3 with lemon and shallot vinegar.

HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with toast of Thierry Breton bread and lemon.

PARSLEY HAM - 9€

Burgundy specialty cooked on the spot, ham cooked in broth overnight then put in a terrine, marbling with parsley.

CELERY REMOULADE - 6€

Sexy version of celery remoulade: mimosa egg yolk, mustard seed pickles.

STUFFED MUSHROOMS - 11€

Pig's feet and homemade sausage meat stuffing, watercress salad and poultry stock vinaigrette.

ONION SOUP - 9€

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

EGGS MAYO - 3€

Hard boiled eggs topped with Martin mayo, chives.

VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts.

PATE EN CROUTE - 14€

Well-buttered dough from the pastry chef, Porto jelly, apricots with cognac, a little bomb entirely prepared here by our butcher.

COUNTRY TERRINE - 8€

Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

PORK RILLETES - 8€

Pork Boston Butt cooked in chicken fat with tarragon. Served with pickled jalapeños.

MUSSELS - 10€

Mussels, beurre blanc, spicy oil and croutons.

PLATS

Nothing new, but well done.

SAUCISSE PURÉE - 14€

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

FLANK BEEF - 19€

Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

STEAK TARTARE - 15€

Salers raw beef seasoned French style, homemade fries.

CATCH OF THE DAY - 19€

Pollock, potato rösti, bisque, white asparagus, peas, rouille, spicy oil and dill.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Raviole stuffed with Paris mushroom duxelle, soft sheep's cheese and spinach, parsnip purée, bitter salad and Jerusalem artichoke chips.

ENTRECÔTE TO SHARE

(45€ per person - for 2 people)

Charolais rib steak, rosemary and garlic butter, bearnaise sauce. Served with homemade fries and salad.



SPIT-ROASTED SPECIALTIES

What the house does best: maxi loves the rotisserie. Limited quantities.

SPIT-ROASTED CHICKEN

(17€ per person - for 2 people)

Roasted farmhouse half-poultry served with cooking juices, homemade fries.

ROASTED PIECE OF PORK

(24€ per person - for 2 people)

Served with cooking gravy and gratin dauphinois.



DESSERTS

You only live once.

CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin IGP from the Frescolet cheese factory, olive oil, pepper.

PARIS-BREST - 8€

The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

TATIN TART - 9€

Homemade puff pastry, caramelized apples and Isigny cream.

PROFITEROLES - 9€

Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, homemade whipped cream, sliced almonds, 70% dark chocolate sauce.

ÎLE FLOTTANTE - 8€

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

BABA AU RHUM - 9€

Drizzled with Dark Plantation amber rum, topped with Isigny cream and orange and lemon zests.

IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

HOMEMADE ICE CREAM

LEMON SORBET - 4€

(To wash down with the Colonel's vodka. +2€)

VANILLA ICE-CREAM - 4€

CHOCO ICE CREAM - 5€

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

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE



@LANOUELLEGARDE