



## 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 Lacagne 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.

**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.

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

**Pâté en croute - 14€**  
A 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.

**Poitrine fumée et choux de  
Bruxelles snackés - 9€**  
Vinaigrette crémeuse, clémentine,  
endives rouges et jus de volaille.

**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](http://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 végété - 11€**  
Pain de mie, maroilles AOP,  
crème de poireaux. Servi avec salade.  
Oeuf madame +1€

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

## 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 beurrée, crèmeux de citron jaune  
et vert, meringue à l'italienne.

**Crumble aux pommes - 8€**  
Servi tiède avec caramel au beurre  
salé et crème fraîche fouettée.

**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.

**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.

**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€**  
Very buttery dough from our pastry chef,  
pork stuffing, pistachio and chicken liver parfait,  
a little bomb prepared daily by our butcher.

**Smoked bacon and Brussels sprouts salad - 9€**  
Creamy vinaigrette, clementine,  
red endive and meat juice.

**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](http://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, mussels sauce.

**Veggie croque - 11€**  
Bread, PDO maroilles cheese,  
leek cream. Served with salad.  
Oeuf madame +1€

**Croque-Monsieur - 12€**  
Ham and comté cheese toast.  
Served with salad.  
Oeuf madame +1€

## DESSERTS

You only live once.

**Today's desserts**  
Lunch only on weekdays.  
Ask your server.

**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

**Apple crumble - 8€**  
Served warm with salted butter caramel  
and whipped crème fraîche.

**Rum Baba to share - 14€**  
Served with diplomat cream and citrus zest.

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

**Chocolate fondant - 8€**  
Melted center, 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!

