



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 torrifiées.

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

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

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.

Velouté de saison - 8€
Velouté de légumes au lait ribot et haddock
de la maison JC David.

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

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

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

Saucisse purée - 14€
Saucisse Aveyronnaise au couteau, 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€
Crème de chèvre, betteraves confites,
rösti de pomme de terre, Ossau-Iraty AOP
râpé, vierge de noix au miel, brunoise de
pomme granny smith.

Pêche du moment - 19€
Poisson selon arrivage, compotée d'endive,
purée de panais, salade de salicorne,
agrumes et noix, beurre blanc.

Croque végété - 11€
Pain de mie Alex Croquet, maroilles AOP,
crème de poireaux. Servi avec salade.
Oeuf madame +1€

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

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

NOUVELLE GARDE

DESSERTS

Foutu pour foutu.

Assiette de fromages - 10€
Brie de Meaux de la maison Philippe Olivier,
Mimolette vieille et mesclun.

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

Crème brûlée - 8€
L'incontournable de brasserie,
à la vanille de Madagascar.

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

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

Tarte au sucre - 8€
Parfait glacé vanille rhum raisin
et segments d'orange confits.

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

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

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.





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.

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

Seasonal soup - 8€
Vegetables velouté, buttermilk and haddock
from the JC David smokehouse.

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

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

MAINS

Nothing new, but well done.

Saucisse purée - 14€
Artisanal sausage from Aveyron, 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€
Cream of goat cheese, confit beetroots, potatoes
hash brown, PDO Ossau-Iraty, nuts and honey
vierge sauce, granny smith apple brunoise.

Catch of the day - 19€
Fish according to seasonality, endive compote,
parsnip purée, samphire, citrus and nut salad,
beurre blanc.

Veggie croque - 11€
Alex Croquet bread, PDO maroilles cheese,
leek cream. Served with salad.

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

NOUVELLE GARDE

Everything is cooked in house by Thibaut,
Raph and their team. Fresh and seasonal french produce

DESSERTS

You only live once.

Cheese plate - 10€
Brie de Meaux from Philippe Oliver,
Aged mimolette and mesclun salad.

Paris-Brest - 8€
The great classic of the house. Mousseline,
praline and roasted hazelnuts.

Crème brûlée - 8€
A brasserie staple.
Made with Madagascar vanilla.

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

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

Sugar tart from Lille - 8€
Served with a rum raisin and vanilla
ice cream and candied orange.

Chocolate mousse - 8€
70% Chocolate, fleur de sel
and chocolate tuile biscuit.

Almond Financier - 2€
To go with your coffee.

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.

