



## APÉRO

Nos petites bombes qui déboitent.

**Croquettes de crevettes grises - 8€**  
Bisque à la crevette grise,  
crevette saumurée, spicy mayo.

**Escargots en persillade - 12€**  
Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial  
au pied de la montagne Bourbonnaise.  
Servis par 6.

**Pâté en croute - 14€**  
Pâte bien beurrée de la pâtissière, farce cochon et  
pistache, insert mousse de foie de volaille.

## 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.

**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€**  
Lait de vache Montbéliarde  
18 mois d'affinage.

**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.

**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 d'Artois marinée  
à l'alcool de genièvre de Loos.  
Servi avec une crème montée au raifort.

## NOUVELLE GARDE

lanouvellegarde.com  
@lanouvellegarde

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

## 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, rôsti  
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.

**Carbonnade - 19€**  
Le grand classique nordiste mitonné selon la recette  
de famille de notre chef Thibaut. Joue et paleron de boeuf,  
oignon confit, servie avec frites maison.

**Entrecôte +/-300gr - 30€**  
Boeuf Français, sauce béarnaise ou sauce café de Paris.  
Servie avec gratin dauphinois.

## SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.

**Aile de raie à la grenobloise  
(25€ par personne - pour 1 ou 2 mangeurs)**  
Aile de raie meunière, beurre noisette, câpres, citron et persil.  
Servie avec pommes grenailles rôties et tombée d'épinard.

**Poulet au maroilles  
(22€ par personne - pour 2 mangeurs)**  
Poulet Label Rouge de Steenvoorde, sauce crémeuse  
au maroilles. Servi avec frites maison.

## 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.

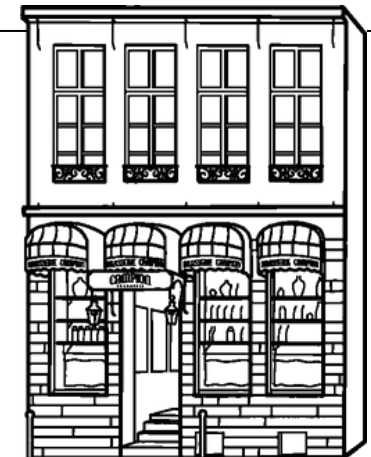
**Crème brûlée - 8€**  
L'incontournable de brasserie,  
à la vanille de Madagascar.

**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 tuile 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.



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.





## APERO

Let's start the right way.

**Brown shrimp croquette - 8€**  
Brown shrimp bisque, brined shrimp, spicy mayo.

**Auvergne snails - 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.

## OUR FINDINGS

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

**Truffled saucisson from the Millas house - 10€**  
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacauane in the heights of the Tarn.

**Jésus - 9€**  
Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

**Sliced Comté cheese - 7€**  
French Cow Cheese. Cured for 18 months.

**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.

**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.

## NOUVELLE GARDE

lanouvellegarde.com  
@lanouvellegarde

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

## 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 day - 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.

**Flemish stew - 19€**  
The great northern classic dish, cooked accordingly to our chef Thibaut's family recipe. Beef cheek and chuck, onion confit, served with homemade fries.

**Entrecôte +/-300gr - 30€**  
Béarnaise or café de Paris sauce. Served with potato dauphinoise.

## OUR SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best.

**Skate Wing "à la grenobloise"**  
(25€ per person - for 1 or 2 eaters)  
Served with a brown butter, lemon, capers and parsley sauce, roasted baby potatoes and wilted spinach.

**Chicken and maroilles cheese**  
(22€ per person - for 2 eaters)  
Steenvoorde organic chicken and creamy PDO maroilles sauce. Served with homemade french fries.

## 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. Mouseline, praline and roasted hazelnuts.

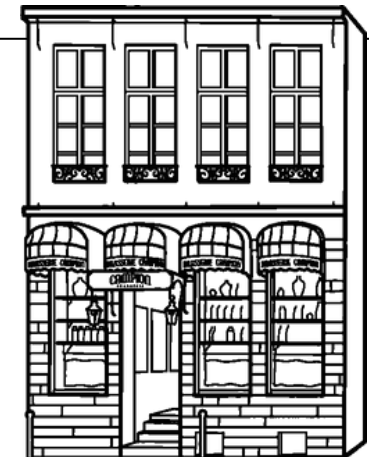
**Crème brûlée - 8€**  
A brasserie staple. Made with Madagascar vanilla.

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

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

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

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



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.

