



APÉRO

Nos petites bombes qui déboitent.

Friture d'éperlan - 8€
Friture d'éperlan,
mayonnaise à l'ail confit

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

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

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 torréfiées.

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

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

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

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

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, sauce gribiche, noisettes
torréfiée et poire

Pêche du moment - 19€
Poisson selon arrivage, purée de carotte, fenouil rôti,
salade de fenouil et oseille,
sauce aux moules et vin 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 2 mangeurs)**
Aile de raie meunière, beurre noisette, câpres,
citron et persil. Servie avec pommes grenailles
rôties et tombée d'épinard.

**Épaulé d'agneau confite
(28€ par personne - pour 2 mangeurs)**
Agneau du Bourbonnais confit toute la nuit,
ragoût de flageolet et de chou kale, jus d'agneau.

**Poitrine de cochon Label Rouge à partager
(24€ par personne - pour 2 mangeurs)**
Cochon fermier du Bourbonnais confite toute
une nuit, jus de viande aux coquillages, purée
de butternut, pleurotes rôties aux épices
et chips de topinambour.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

Assiette de fromages - 10€
Selection 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 bien beurrée, crèmeux de citron jaune
et vert

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.

Irish coffee - 9€
Whisky charentais, café,
crème fouettée maison.

NOUVELLE GARDE

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

lanouvellegarde.com
[@lanouvellegarde](http://lanouvellegarde)

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 adaptons aux plus petits, demandez-nous !





APERERO

Let's start the right way.

Frying smelt - 8€

Served with homemade garlic mayonnaise

Auvergne snails - 12€

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

Country terrine - 8€

Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

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 Lacauene 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.

Pâté en croute - 14€

To share or not, 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.

MAINS

Nothing new, but well done.

Saucisse purée - 14€

Artisanal sausage from our butcher in the Noth 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 day - 17€

Vegetables ravioli, wild garlic and gribiche sauce, pear and hazelnuts

Catch of the day - 19€

Fish according to seasonality, mashed carrots, roasted fennel, sorrel and fennel salad, mussels sauce.

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.

DESSERTS

You only live once.

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

Irish coffee - 9€

Charentais whisky, coffee, homemade whipped cream.

OUR SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best.

Skate Wing "à la grenobloise"

(25€ per person - 2 eaters)

Served with a brown butter, lemon, capers and parsley sauce, roasted baby potatoes and wilted spinach.

Confit lamb shoulder

(28€ per person - 2 eaters)

Simmered all the night, served with a flageolet beans and kale stew and lamb gravy.

Free-range pork belly

(24€ per person - for 2 eaters)

Slowly cooked overnight, served with a shellfish and meat jus, mashed butternut squash, roasted oyster mushroom, and Jerusalem artichoke chips.

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!

NOUVELLE GARDE

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

lanouvellegarde.com

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

