

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 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.

Pork rillettes - 8€

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

Herring rollmops - 6€

Made by our friends at JC David in their smokehouse in Boulogne-sur-Mer. Served with crème fraîche.

NOUVELLE GARDE

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

lanouvellegarde.com
@lanouvellegarde

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!

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.

Rice pudding - 8€

Served with fresh strawberries.

Chocolate fondant - 8€

Goopy at heart, custard sauce, caramel and pecan nuts.

Rum Baba to share - 14€

Served with diplomat cream and citrus zest.

Iced parfait - 4€

Madagascar vanilla and rum soaked raisins.

Almond Financier - 2€

To go with your coffee.

Irish coffee - 9€

Charentais whisky, coffee, homemade whipped cream.

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 Lacaune 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.

Rillettes de cochon - 8€

Notre cochonnaille maison, servie avec pickles d'oignon rouge.

Rollmops de hareng - 6€

Façonnés par nos amis de JC David dans leur atelier de fumaison à Boulogne-sur-Mer. Accompagnés de crème fraîche.

NOUVELLE GARDE

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

lanouvellegarde.com
@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!

DESSERTS

Foutu pour foutu.

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, mousseline et coulant praliné.

Riz au lait - 8€

Accompagné de fraises fraîches.

Profiterole - 9€

Gros chou tout chocolat, glace brownie, sauce chocolat.

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.