



## 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 Lacaille 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.

**Rémoulade de céleri - 5€**  
La version bien sexy du céleri rémoulade : noix, pickles de graines de moutarde.

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

**Tarama maison - 9€**  
Servi avec blinis maison et zeste de citron.

**Pâté en croute - 14€**  
À 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.

**Velouté de tomate froide - 8€**  
Servi avec brunoise de poivrons rouges, tomates Datterino et câpres frites.

## 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.

**Végé du moment - 17€**  
Piperade, polenta, salade de courgettes, oeuf mollet frit, Ossau-Iraty et huile safranée.

**Pêche du moment - 19€**  
Poisson selon arrivage, purée de carotte, fenouil rôti, salade de fenouil et oseille, sauce aux moules et vin blanc.

**Salade Caesar - 16€**  
Salade romaine, suprême de volaille, oeuf, tomate confite, croûton, parmesan et sauce caesar.

**Entrecôte +/-200gr - 22€**  
Sauce béarnaise ou sauce café de Paris. Servie avec frites maison et salade.

## 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)

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 !

## LE BRUNCH À LA FRANÇAISE

Un vrai festin, de quoi faire bonne chère.

**Egg muffin - 12€**  
Muffin maison tout juste sorti du four, oeuf au plat, cheddar, sauce hollandaise, cornichons aigre-doux, sucrine et jus de volaille. .

Version veggie :  
champignon portobello rôti.

Version cochonne :  
poitrine fumée grillée.

**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.

**Poulet fermier rôti**  
**(18€ par personne - pour 2 mangeurs)**  
Comme chez mamie.  
Demi poulet fermier rôti, jus de cuisson, servi avec frites maison.



## À SIROTER

**Cocktail du Barman - 12€**  
Création éphémère, demande à ton serveur.

**Elderflower - 12€**  
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

## 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 - 9€**  
Le grand classique de la maison, mousseline et coulant praliné.

**Riz au lait - 8€**  
Accompagné de fraises fraîches.

**Fondant au chocolat - 8€**  
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, sauce caramel et noix de pecan caramélisé.

**Tartelette pistache framboise - 9€**  
Crème d'amande, ganache à la pistache, gelée de fruits rouges, et framboises 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.

**Glace maison - 4€**  
Vanille de Madagascar et raisins imbibés au rhum.

**Ou**  
Chocolat et brownie

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

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





## 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.

**Celery remoulade - 5€**  
The sexy version of celery remoulade. Served with walnuts and mustard seed pickles.

**Country terrine - 8€**  
Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

**Homemade Tarama - 9€**  
Served with blini and lemon

**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€**  
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.

**Cold tomato soup - 8€**  
Served with pepper, Datterino tomato and fried capers.

## MAINS

Nothing new, but well done.

**Saucisse purée - 14€**  
Artisanal sausage from our butcher settled 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.

**Veggie of the day - 17€**  
Piperade, zucchini, fried egg, Ossau-Iraty (sheep cheese) and saffron oil.

**Catch of the day - 19€**  
Fish according to seasonality, mashed carrots, roasted fennel, sorrel and fennel salad, mussel sauce.

**Caesar salad - 16€**  
Roman lettuce, chicken, eggs, tomatoes, parmesan and caesar sauce.

**Entrecôte +/-200gr - 22€**  
Served with béarnaise or café de Paris sauce, homemade fries and salad.

## 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)

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 !

## THE FRENCH BRUNCH

The weekend feast.

**Egg muffin - 12€**  
Homemade muffin, fried egg, cheddar cheese, hollandaise sauce, sweet and sour pickles, sucrine and poultry jus.

Bacon version :  
double portion of grilled smoked bacon.

Veggie version :  
snacked portobello mushroom.

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

**Sunday chicken Roast - 20€**  
**(18€ per person - 2 eaters)**  
Just like at your nannies.  
Roasted half farm chicken, served with homemade fries.



## TO PEACEFULLY SIP

**Cocktail of the day - 12€**  
Ask to your waiter, the new creation of the bartender.

**Elderflower - 12€**  
Liqueur of elderflower,  
Prosecco and sparkling water.

## DESSERTS

Foutu pour foutu.

**Cheese plate - 10€**  
Selection of cheese from Losfeld house in Roubaix. Aged mimolette, sablé de Wissant and Mont des cats.

**Paris-Brest - 9€**  
The great classic of the house. Mouseline, praline and roasted hazelnuts.

**Rice pudding - 8€**  
Served with fresh strawberries.

**Chocolate fondant- 8€**  
Goopy at heart. Custard sauce, caramel and pecan nuts

**Pistachio and raspberry pie- 9€**  
Almond cream, pistachio ganache, raspberry jelly.

**Profiterole - 9€**  
Our homemade chou pastry, all chocolate, brownie ice cream, chocolate sauce.

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

**Homemade Ice cream - 4€**  
Madagascar vanilla and rum soaked raisins.

**Or**  
Chocolate and brownie.

**Almond Financier - 2€**  
To go with your coffee.

**Irish coffee - 9€**  
Charentais whisky, coffee, homemade whipped cream.

