Hors-d'œuvres

HUÎTRE N°4 DE JEAN-PAUL GUERNIER
7€ pour 3 / 14€ pour 6.
En direct de Normandie, servies au naturel.

COPPA DE LA MAISON CONQUET ..... 10 €
Séchée sur le plateau de l'Aubrac.

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ ..... 12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

PÂTÉ EN CROÛTE ..... 14 €
La recette de notre sous-chef Robin, farce volaille, cochon et canard.

NOTRE CHARCUTERIE DE THON ..... 12 €
Longe de thon fumée et affinée par nos soins.

TARTE AU COMTÉ ..... 7 €
Servie à la part, condiment moutarde.

BARBAJUANS AU BOEUF ..... 9 €
Spécialité monégasque : petits raviolis frits farcis aux blettes, riz et à la viande, mayonnaise citronnée.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ..... 8 €
Terrine de canard au poivre, macérée au cognac.

Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

ŒUF MIMOSA ..... 6 €
Servis sur une rémoulade de céleri.

POIREAUX VINAIGRETTE ..... 7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.

BRIOCHE À LA MOELLE ..... 12 €
Brioche parisienne maison garnie à la moelle de bœuf, persillade et jus au Madère.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ..... 9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.

FOIE GRAS MAISON ..... 18 €
La recette de notre chef Alex, gelée au porto.

MAQUEREAUX À LA FLAMME ..... 10 €
Pommes de terre confites, condiment orange et groseille à maquereau.

SALADE DE BETTERAVE ..... 7 €
Betterave chioggia coupée finement, segment d'agrume, vinaigrette montée au jus de clémentine.

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE ..... 18 €
Un incontournable de la brasserie parisienne.

Accompagnements

SPÄTZEL MAISON ET CHAMPIGNONS SAUTÉS ..... 5 €

FRITES ALLUMETTES MAISON ..... 4 €

PURÉE BIEN BEURRÉE ..... 4 €

SALADE VERTE ..... 4 €

Plat Du Jour

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR!
Mitonné gaiement selon l'inspi du chef.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE ..... 14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

TARTARE DE BŒUF ..... 16 €
Bœuf français condimenté par nos soins, frites maison.

CROQUE MONSIEUR ..... 13 €
Chiffonnade de jambon, comté et mornay bien poivrée, servi avec salade. Croque Madame +1€.

BAVETTE DE BŒUF ..... 20 €
Sauce béarnaise ou poivre, frites maison.

STEAK À CHEVAL ..... 18 €
Steack haché, œuf au plat, frites maison et sauce au poivre.

PÊCHE DU MOMENT ..... 19 €
Maigre, carottes rôties au cumin, tombée d'épinards et sauce maltaise.

VÉGÉ DU MOMENT ..... 17 €
Raviolis farcies à la faisselle et au comté. Servies avec brocolettis et herbes fraîches.

SALADE PARISIENNE ..... 17 €
Notre version végé : mélange de salade, endives, cantal, œuf dur et crudités.

BLANQUETTE DE VEAU ..... 24 €
La recette traditionnelle : veau mijoté, petits légumes, sauce blanquette et riz pilaf.

TURBOT RÔTI ..... 34 €
Turbot cuit à l'arrête, légumes de saison et sauce matelotte.

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES ..... 11 €
Sélection de fromages du terroir, fermiers et artisanaux, en direct producteur par Alexandre de la fromagerie Cow.

Desserts

PARIS-BREST ..... 9 €
Le grand classique de la maison, mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

CRÈME BRÛLÉE ..... 8 €
Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée.

MILLE-FEUILLE VANILLE ..... 9 €
Pâte feuilletée maison, crème pâtissière et caramel vanillé.

OPÉRA CHOCOLAT ..... 10 €
Un grand classique parisien dont les fines couches auraient inspiré son nom, en référence à la scène de l'Opéra Garnier.

CLAFOUTIS AUX POMMES ..... 10 €
Servi tiède avec crème d'Isigny.

POIRE BELLE-HÉLÈNE ..... 10 €
Poire pochée, crumble cacao et amandes effilées avec une sauce chocolat.

CRÊPE SUZETTE ..... 9 €
Servie uniquement le soir. Crêpe maison flambée en salle, au jus d'orange et cointreau, brunoise d'orange, orange confite.

CAFÉ GOURMAND ..... 10 €
Mini-choux Paris-Brest, mini tartelette chocolat avec grué de cacao, mignardise aux fruits du moment (demandez à votre serveur).

GLACES
4€ la boule / 7€ 2 boules / 9€ 3 boules.
Parfums à demander à votre serveur.

CERISES AU KIRSCH ..... 6 €
Griottes sauvages à la liqueur et au kirsch.

FR - 100% fait maison. Tout est mijoté sur place par Alexandre et sa brigade. Produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.
Viandes d'origine française ou UE. Eau plate filtrée en carafe offerte 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 votre serveur. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous ! @lanouvellegarde

Entreprise B Certifiée

allergènes :

Hors-d'œuvres

OYSTER N°4 FROM JEAN-PAUL GUERNIER
7€ for 3 / 14€ for 6.
Straight from Normandy, served on its own.

COPPA FROM MAISON CONQUET ..... 10 €
Air-dried on the Aubrac Plateau.

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ ..... 12 €
French Auvergne escargots, bred by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountains, parsley and garlic butter. Served by 6.

PÂTÉ EN CROÛTE ..... 14 €
A recipe from our sous-chef Robin: a stuffing made with chicken, pork and duck.

OUR TUNA CHARCUTERIE ..... 12 €
Smoked tuna loin, matured in-house.

COMTÉ CHEESE TART ..... 7 €
Served as a portion, with mustard on the side.

BEEF BARBAJUANS ..... 9 €
A monegasque speciality: small fried ravioli stuffed with Swiss chard, rice and meat, served with lemon mayonnaise.

HOMEMADE COUNTRY TERRINE ..... 8 €
Duck terrine with pepper, marinated in cognac.

Starters

Let's get the good things started.

FRENCH DEVILED EGGS ..... 6 €
Served on celery remoulade.

LEEKS IN VINAIGRETTE ..... 7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.

BRIOCHE WITH BONE MARROW ..... 12 €
Homemade Parisian brioche filled with beef bone marrow, garlic and parsley, with Madeira jus.

GRATINED ONION SOUP ..... 9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.

FOIE GRAS ..... 18 €
Our chef Alex's recipe, with Port jelly.

GRILLED MACKEREL ..... 10 €
Confit potatoes, with an orange and gooseberry condiment.

BEETROOT SALAD ..... 7 €
Thinly sliced Chioggia beetroot, citrus segments, and a clementine juice emulsion.

FROGS' LEGS WITH PARSLEY AND GARLIC ..... 18 €
A Parisian brasserie classic.

Sides

HOMEMADE SPÄTZEL WITH SAUTÉED MUSHROOMS ..... 5 €

HOMEMADE THIN-CUT FRENCH FRIES ..... 4 €

BUTTERY MASHED POTATOES ..... 4 €

GREEN SALAD ..... 4 €

Today's Special

ASK YOUR WAITER!
Cheerfully cooked according to our chefs inspiration.

Mains

Nothing new, but well done.

SAUSAGE AND MASH ..... 14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.

BEEF TARTARE ..... 16 €
French raw beef, mixed with herbs and spicies. Served with homemade fries

CROQUE MONSIEUR ..... 13 €
Thinly sliced ham, Comté cheese and a generously peppered Mornay sauce, served with a salad. Croque Madame +1€.

BEEF FLANK STEAK ..... 20 €
Béarnaise or pepper sauce, with home-made fries.

STEAK À CHEVAL ..... 18 €
Minced beef steak, fried egg, homemade fries and pepper sauce.

CATCH OF THE DAY ..... 19 €
Meagre, roasted carrots with cumin, wilted spinach and Maltaise sauce.

VEGGIE OF THE MOMENT ..... 17 €
Ravioli stuffed with faisselle and Comté cheese. Served with baby broccoli and fresh herbs.

PARISIAN SALAD ..... 17 €
Our veggie version: mixed salad, endives, Cantal cheese, hard-boiled egg and raw vegetables.

BLANQUETTE DE VEAU ..... 24 €
The traditional recipe : slow-braised veal with baby vegetables, creamy blanquette sauce and pilaf rice.

ROASTED TURBOT ..... 34 €
Roasted turbot, seasonal vegetables and matelotte sauce.

Fromages

CHEESE PLATE ..... 11 €
A selection of local farm-produced and artisan cheeses, sourced directly from the producers by Alexandre from Cow Cheese Shop.

Desserts

PARIS-BREST ..... 9 €
The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

CRÈME BRÛLÉE ..... 8 €
Deliciously vanilla-flavored and perfectly caramelized.

VANILLA MILLE-FEUILLE ..... 9 €
Homemade puff pastry, custard and vanilla caramel.

CHOCOLATE OPÉRA ..... 10 €
A great Parisian classic, whose delicate layers are said to have inspired its name, in reference to the stage at the Opéra Garnier.

APPLE CLAFOUTIS ..... 10 €
Served warm with Isigny cream.

BELLE-HÉLÈNE PEAR ..... 10 €
Poached pear, cocoa crumble and flaked almonds with chocolate sauce.

CRÊPE SUZETTE ..... 9 €
Served in the evening only. Homemade crêpe flambéed at your table with orange juice and Cointreau, finely diced orange and candied orange.

CAFÉ GOURMAND ..... 10 €
Mini Paris-Brest choux pastries, mini chocolate tartlets with cocoa nibs, and seasonal fruit pastries (ask your server).

ICE CREAMS
4€ 1 scoop / 7€ 2 scoops / 9€ 3 scoops.
Ask your waiter for the flavours available.

KIRSCH-SOAKED CHERRIES ..... 6 €
Wild sour cherries in kirsch.

EN - 100% home-made. Everything is cooked on the spot by Alexandre and his team. Fresh, seasonal French produce sourced directly from producers and short distribution channels wherever possible. Meat sourced from France or the EU. Still filtered water in carafe available on request. Taxes and services included, net prices in euros. Cheques not accepted. Do not hesitate to ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make, please ask your waiter. We don't have a special children's menu, but we do cater for younger children - just ask ! @lanouvellegarde

Entreprise B Certifiée

allergènes :