



L'ÉCAILLER

La spécialité de Charlie.

Bulots mayo - 12€

Bulots cuits dans une nage épicée, mayo maison.

Plateau de l'écailler - 22€ *pour 1 mangeur*

Huîtres

x3 Normandie pleine mer
x3 Bretonnes n°4 Cadoret
amandes et bulots.

Servi avec mayo maison,
échalotes au vinaigre
et citron.



Sélection d'huîtres

N°4 Normandie pleine mer
de Jean-Paul Guernier
7€ les 3 / 13€ les 6 / 19€ les 9

N°4 Bretagne spéciales de chez
Cadoret
8€ les 3 / 15€ les 6 / 21€ les 9

Le Midi

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

Saucisse purée - 14€

Saucisse Nouvelle Garde pur jus préparée
par notre charcutier, jus de viande
mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

Tartare de boeuf - 15€

Boeuf de Salers relevé à la française,
servi avec frites maison et salade.

Bavette - 19€

Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec frites maison.

Pêche du moment - 19€

Poisson selon arrivage, embeurrée de choux,
salsifis rôtis, salade de choux de Bruxelles
au agrumes, beurre blanc.

Végé du moment - 17€

Crème de champignons de Paris, pommes Anna,
gnocchis de butternut, salades d'herbes
et noisettes torrifiées.

Croque-monsieur - 12€

Pain de mie Thierry Breton, chiffonnade
de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP.
Servi avec salade.
Œuf de madame +1€

Croque végété - 12€

Pain Thierry Breton, comté AOP, cheddar,
morbier AOP de la fruitière Lavigny, compotée
d'oignons au vin blanc et oignons rouges.
Servi avec salade.
Œuf de madame +1€

DESSERTS

Foutu pour foutu.

Fromage du moment - 8€
Confiture de coing et mesclun.

Paris-Brest - 8€

Le grand classique de la maison,
mousseline et coulant praliné.

Coupe de glace

4€ la boule / 7€ 2 boules / 9€ 3 boules
Vanille, chocolat, pistache, cassis ou citron.
Arosé de la Vodka du Colonel +2€

*Toutes nos glaces sont turbinées
par nos soins dans notre glacier
à Saint-Germain-des-Prés.*

Mousse chocolat - 8€

Chocolat 70%, fleur de sel et tuile chocolat.

Crumble aux pommes - 8€

Variété de pommes selon l'arrivage,
crumble au sucre muscovado
et cannelle, glace vanille.

Baba au rhum à l'ancienne - 9€

Imbibé au sirop légèrement vanillé,
raisins secs et chantilly maison
à la vanille de Madagascar.

Financier amande - 2€

Pour se maquer avec ton café.

Café Alsacien - 8€

Café torrifié par le MOF Paul Arnephy,
armagnac Armin 6 ans d'âge, eau de vie
de framboise, crème fouettée maison.

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

NOUVELLE GARDE

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com

TROUVAILLES

Des pépites livrées chaque semaine
par les meilleurs producteurs de nos régions.

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€

Vieux comté de la maison Lavigny,
18 mois d'affinage.

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.

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

Sardines de la conserverie familiale
Ferrigno préparées à la main
à Port-Saint-Louis-du-Rhône, beurre d'algues.

Escargots en persillade - 12€

Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au
pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

Poireaux vinaigrette - 7€

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison,
croûtons au beurre et noisettes torrifiées.

Œuf mayo - 5€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette,
et macédoine de légumes de saison

Soupe de poisson - 12€

Poissons de roche mijotés dans une bisque de crustacés.
Servie avec rouille et toast, comté AOP râpé et croûtons.

Terrine - 8€

Terrine de cochon à l'ancienne, macérée au cognac.

Mousse de foie de volaille - 8€

Oignons caramélisés, pickles d'oignons
rouges et jus de volaille.

Saint-Jacques - 15€

Saint-Jacques en coquille de nos côtes françaises,
fondue de poireaux, sabayon citron gratiné.

BRASSERIE
CHARLIE

Lunch time



DESSERTS

You only live once.

Cheese of the moment - 8€

Quince jam and mixed salad.

Paris-Brest - 8€

The great classic of the house !
Mousseline, praline and roasted hazelnuts.

Homemade ice cream

4€ 1 scoop / 7€ 2 scoops / 9€ 3 scoops
Vanilla, chocolate, pistachio,
blackcurrant or lemon.
Dressed in the Colonel's Vodka +€2

*All our ice creams are made
in our own ice cream parlour
in Saint-Germain-des-Prés.*

Chocolate mousse - 8€

Chocolate, fleur de sel and
chocolate thin crispy biscuit.

Apple crumble - 8€

Variety of apples, muscovado sugar
and cinnamon crumble, vanilla ice cream.

Baba au rhum - 9€

Soaked in a vanilla syrup,
raisins and homemade
Madagascar vanilla whipped cream.

Almond financier - 2€

To match your coffee.

Alsatian coffee - 8€

Coffee roasted by MOF Paul Arnephy,
6-year-old Armin Armagnac, raspberry
brandy, homemade whipped cream.

*Everything is made in house by Thibaut
and his brigade. Fresh, seasonal French produce.*

NOUVELLE GARDE

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com

MAINS

Nothing new, but well done.

Saucisse purée - 14€

Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher,
meat juice simmered for 8 hours
and mashed potatoes with salted butter.

Steak tartare - 15€

Raw beef from Salers, mixed with herbs
and spices. Served with salad and french fries.

Beef flank - 19€

Served with homemade fries.
Café de Paris butter
or bearnaise sauce.

Catch of the day - 19€

Seasonal fish, buttery green cabbage,
roasted salsify, brussels sprouts citrus salad,
beurre blanc.

Veggie ! - 17€

Mushroom cream, Anna potatoes,
butternut gnocchi, herb salad and roasted hazelnuts.

Croque-monsieur - 12€

Ham and comté cheese toast.
Served with a salad.
Egg on top +1€

Croque veggie - 12€

Thierry Breton bread, PDO comté cheese, cheddar,
PDO morbier, white wine and onions compote
and red onions. Served with french fries.
Egg on top +1€

SEAFOOD BAR

The house speciality.

Whelks with mayo - 12€

Whelks cooked in spiced
water, served with
homemade mayo.

Seafood plater - 22€
for 1 eater

Oysters
x3 Normandie pleine mer
x3 Bretonnes n°4 Cadoret
cockles and whelks.

Served with homemade mayo,
pickled shallots and lemon.

Seafood plater - 52€
for 2 eaters

Oysters
x4 Bretonnes n°4 Cadoret
x4 Normandie pleine mer
half-crab, cockles and whelks.
Served with homemade mayo,
pickled shallots
and lemon.

Oysters selection

N°4 Normandie pleine mer
by Jean-Paul Guernier
7€ the 3 / 13€ the 6 / 19€ the 9

N°4 Bretagne special from
Cadoret
8€ the 3 / 15€ the 6 / 21€ the 9



OUR MOST BEAUTIFUL FINDINGS

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

Jésus - 9€

Dried artisanal sausage,
prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

Comté PDO - 7€

Unpasteurized french cheese made
from cows milk.
Aged 18 months of ripening.

Dried truffle sausage - 10€

Flavored with summer truffles.
Air-dried on the Monts de Lacaune
in the heights of the Tarn

Sardines à l'huile d'olive Bio - 13€

Prepared by hand by the Ferrigno family
cannery in Port-Saint-Louis-du-Rhône,
served with seaweed butter.

Auvergne snails - 12€

Raised by Michaël Vial at the foot of the
Bourbonnaise mountain, snail butter.
Served by 6.

STARTERS

Our little plates perfect for sharing. Or not

Leeks with vinaigrette - 7€

Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette.
Croutons, roasted hazelnuts and mixed herbes.

Egg with mayo - 5€

Free-range egg, homemade mayonnaise
with chives, and mixed vegetable salad.

Fish soup - 12€

Rockfishes simmered in a shellfish bisque. Served
with rouille sauce, grated AOP comté et croutons.

Terrine - 8€

Pork terrine, made from scratch each morning
in the most traditionnal way.

Chicken liver mousse - 8€

Caramelized onions, red onion pickles
and chicken gravy.

Saint-Jacques - 15€

Scallops from the French coast served in their shell,
leek fondue, gratinated lemon sabayon.