

BRASSERIE
CHARLIE

Le Soir

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 aux agrumes, beurre blanc.

Végé du moment - 17€

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

Noix de Saint-Jacques snakées - 32€

Noix de Saint-Jacques, mousseline de céleri au cédrat, topinambours rôtis et émulsion iodée.

Entrecôte Charolaise - 32€

Pièce de 300g env.
Boeuf Label Rouge. Sauce béarnaise ou sauce café de Paris. Servie avec frites maison.

• **SPÉCIALITÉS À PARTAGER** •

Ce que la maison fait de mieux.

Turbot à la grenobloise

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)
Beurre noisette, citron, câpres, croûtons et persil. Servi avec pommes grenailles persillées et tombée d'épinards.

Côte de veau rôtie et jus citronné

(34€ par personne - pour 2 mangeurs)
Veau du Bourbonnais servi avec gratin dauphinois et mesclun.



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. Arrosé 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.

Café Alsacien - 8€

Café torréfié 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

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.

Plateau de l'écailler - 52€
pour 2 mangeurs

Huîtres
x4 Bretonnes n°4 Cadoret
x4 Normandie pleine mer
demi-tourteau, amandes
et bulots.
Servi avec mayo maison,
échalotes au vinaigre
et citron.

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

Poireaux vinaigrette - 7€

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

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.

Saucisson brioché - 10€

Brioche du pâtissier, saucisson pistaché, sauce charcutière et frisée.

Beignets de poisson - 9€

Servis avec mayo épicée 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

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.

BRASSERIE
CHARLIE

Dinner time

MAINS

Nothing new, but well done.

Saucisse purée - 14€

Sausage made in Nouvelle Garde by our butcher, simmered for 8 hours in a meat juice and buttered mashed potatoes.

Steak Tartare - 15€

Salers beef, 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.

Grilled Scallops - 32€

Scallops, celeriac mousseline with citron, roasted Jerusalem artichokes, and iodine emulsion.

Entrecôte Charolaise - 32€

300g approx.
Label Rouge beef. Café de Paris butter or bearnaise sauce. Served with homemade fries.

• **SPECIALTIES TO SHARE** •

What our house does best.

Turbot à la grenobloise

(30€ per person - for 2 people)
Brown butter, lemon, capers, croutons and parsley. Served with steamed potatoes and spinach.

Grilled veal chop with lemony sauce

(34€ per person - for 2 people)
Bourbonnais veal, served with gratin dauphinois and mesclun salad.



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.

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

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.

STARTERS

Our little plates perfect for sharing. Or not.

Leeks with vinaigrette - 7€

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

Eggs 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, lemon sabayon gratin

Saucisson brioché - 10€

Homemade brioche, pistachio sausage, lightly spiced sauce charcutière and curly endive.

Fish fritters - 9€

Served with spicy mayo 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€

Handmade 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, parsley butter. Served by 6.