

BRASSERIE
CHARLIE

Week-end



DESSERTS

Foutu pour foutu.

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

Paris-Brest - 9€
Le grand classique de la maison,
mousseline et coulant praliné.

Profiterole - 9€
Chou craquelin, glace vanille de Madagascar,
sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Tarte aux Figues - 10€
Pâte sucrée vanille, ganache vanille,
compotée de figues et figues fraîches.

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.

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

Glaces et Sorbets
4€ la boule / 7€ 2 boules / 9€ 3 boules
Vanille, pistache, chocolat, citron, fraise,
cassis, pêche, café
ou yaourt et coulis de fruits rouges.
Arrosée de la Vodka du Colonel +2€

Coupes glacées - 10€
Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois

Glace arrosée au café - 6€
Boule de glace à la vanille
de Madagascar arrosée d'un expresso.

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

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

NOUVELLE GARDE
@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com

BRUNCH À LA FRANÇAISE
Le festin du week-end, de quoi faire bonne chère.

Poulet rôti - 17€
Volaille IGP du Maine rôtie, jus de volaille,
thym et citron servi avec frites maison.

Egg muffin - 12€
Muffin maison, Œuf au plat, cheddar,
sauce hollandaise, cornichons aigre doux,
sucrine et jus de volaille servis avec mesclun.

*Version cochonne: Double dose de poitrine grillée.
Version veggie: champignon portobello snacké.*

Entrecôte Montbelliarde - 35€
Pièce de 300g env.
Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec frites maison.

Bavette de bœuf - 20€
Sauce béarnaise ou sauce café de Paris.
Servie avec frites maison.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

Saucisse purée - 15€
Saucisse de porc façonnée artisanalement
par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures
et purée bien beurrée.

Tartare de bœuf - 16€
Bœuf de Salers relevé à la française,
servi avec frites maison ou salade.

Pêche du moment - 19€
Accompagnée d'une polenta crémeuse,
maïs au BBQ, oignon frit, jus corsé aux câpres et basilic.

Végé du moment - 17€
Purée de panais, panais rôti, tombée de Champignons
en persillade œuf parfait, chips de panais vierge d'échalote
et de noisette.

Plateau de l'écailler - 42€
pour 2 mangeurs

Huîtres
x6 Cap Ferret
x6 Bretonnes n°4 Cadoret,
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 torrifiées.

Oeuf mayo - 3€
Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

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

Velouté de cresson et haddock - 9€
Velouté de cresson, haddock fumé et
croûtons bien dorée.

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

Tarama maison - 10€
Tarama maison aux oeufs de cabillaud fumés,
servi avec pain grillé.

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
x2Cap Ferret,
x2 Bretonnes n°4 Cadoret
x2 Normandie
, amandes et bulots.
Servi avec mayo maison,
échalotes au vinaigre
et citron.

Sélection d'huîtres

N°4 Cap Ferret de la Cabane
du Mimbeau
10€ les 3 / 19€ les 6 / 27€ les 9

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

N°4 Normandie pleine mer de
Jean-Paul Guernier
8€ les 3 / 15€ les 6 / 21€ les 9



TROUVAILLES

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

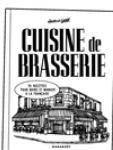
Jésus - 9€
Un saucisson artisanal de chez artisanal
qu'on a mis du temps à dénicher,
préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

Copeaux de Comté AOP - 7€
Vieux comté de la maison Lavigny,
18 mois d'affinage.

**Saucisson à la truffe
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 - 13€
Escargots d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au
pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.



Le livre de recettes de la Nouvelle Garde

*On est très heureux de vous servir notre
premier bouquin : Cuisine de Brasserie.
Plus de 70 recettes
et quelques délicieuses anecdotes !
Adressez-vous à votre serveur si vous voulez
un exemplaire. Tarif : 25€*

Viandes d'origine française. Eau filtrée en carafe, plate ou pétillante 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 Louis.
Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !

BRASSERIE
CHARLIE

Week-end

SEAFOOD BAR
The house speciality.

Oysters selection

N°4 Cap Ferret from la Cabane
du Mimbeau
10€ les 3 / 19€ les 6 / 27€ les 9

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

N°4 Normandie pleine mer from
Jean-Paul Guernier
8€ les 3 / 15€ les 6 / 21€ les 9

Whelks with mayo - 12€

Whelks cooked in a spiced
broth, served with
homemade mayo.

Seafood plater - 22€
for 1 eater

Oysters
x2 Cap Ferret and
x2 Bretonnes No. 4 Cadoret,
x2 Normandie,
cockles and whelks.
Served with a homemade mayo,
pickled shallots and lemon.

Seafood plater - 42€
for 2 eaters

Oysters
x6 Cap Ferret oysters,
x6 Bretonnes No. 4 Cadoret,
cockles and whelks.
Served with a homemade mayo,
pickled shallots and lemon.



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.

Truffled saucisson from Maison Millas - 10€

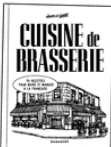
Flavored with summer truffles.
Air-dried on the Monts de Lacaune
in the heights of the Tarn.

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 - 13€

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



The Nouvelle Garde cookbook

We're delighted to serve you our first book :
Cuisine de Brasserie.
Over 70 recipes and some
delicious anecdotes!
Ask your waiter for a copy. Price : €25.

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.

Free-range eggs with mayo - 3€

Homemade mayonnaise and chives.

Celery remoulade - 5€

The sexy version of celery remoulade.
Served with walnuts, granny smith
and mustard seed pickles.

Cream of watercress and haddock soup - 9€

Cream of watercress soup,
smoked haddock and
golden croutons.

Terrine - 8€

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

Homemade tarama - 10€

Smoked cod tarama, served with toast.

Meat from France. Filtered water in carafe, still or sparkling 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 Louis.

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 of the moment - 8€
Rhubarb jam and mixed salad.

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

Profiterole - 9€
Chou craquelin, Madagascar vanilla
ice cream, chocolate sauce,
whipped cream and flaked almonds.

Fig tarts - 10€
Homemade vanilla pastry, vanilla ganache,
fig compote and fresh figs.

Baba au rhum - 9€
Soaked in a vanilla syrup, raisins
and homemade Madagascar vanilla
whipped cream.

Almond financier - 2€
To match your coffee.

Irish Coffee - 9€
Charentais whiskey, coffee,
homemade whipped cream.

Ice creams and Sorbets

4€ 1 scoop / 7€ 2 scoops / 9€ 3 scoops
Vanilla, pistachio, chocolate, lemon,
strawberry, coffee, peach, blackcurrant
or yogurt and red fruit coulis.
Drizzled with Colonel's Vodka +€2

Sundaes - 10€
Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois

Affogato - 6€
Madagascar vanilla ice cream
with an espresso shot poured over it.

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

Everything is made in house by Gaëlle
and her brigade. Fresh, seasonal French produce.

NOUVELLE GARDE

@lanouvellegarde
lanouvellegarde.com