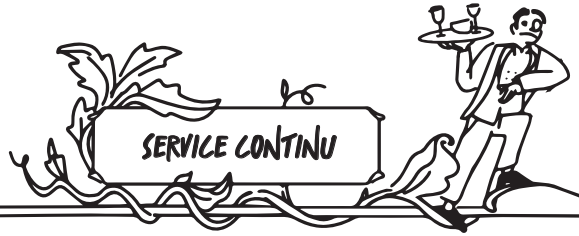



BRASSERIE

# DES PRÉS

*Tout est mijoté sur place par Théophile, Hady et leur brigade.*
*Produits français, frais et de saison.*

## TROUVAILLES

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

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde, 18 mois d'affinage.

### CHORIZO DES ALDUDES - 9€

Façonné par notre dealer de charcut' préféré Pierre Oteiza, ce chorizo légèrement pimenté est séché en 7 semaines sur les hauteurs de la vallée des Aldudes.

### 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.

## ENTRÉES

### SALADE DE TOMATES ANCIENNES AU VINAIGRE, VERVEINE ET BASILIC - 9€

Tomates anciennes à l'huile d'olive et vinaigre, verveine et basilic accompagnées d'un toast à l'ail.

### ŒUF MIMOSA - 6€

Œuf fermier en mimosa, céleri remoulade.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées au porto et au quatre-épices.

## PLATS

### TARTARE DE BŒUF - 16€

Bœuf de Salers relevé à la française. Servi avec frites maison et salade.

### SAUCISSE PURÉE - 15€

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

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 16€

Salade frisée, tomates cerises, lardons fumés, chèvre pané et frit, croûtons.

## DESSERTS

### PARIS-BREST - 9€

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

## GLACIER
DES PRÉS

Retourne le menu pour découvrir nos plaisirs glacés et goûters d'anthologie !

*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. Si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Thibaud ou à Margaux.*

@LaNouvelleGarde

BRASSERIE

# DES PRÉS

*Everything is prepared in house by Théophile, Hady and their team.*
*Fresh and in season french produce.*

## OUR FINDINGS

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

### SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese from Maison Lavigny.
Cured for 18 months.

### CHORIZO FROM THE ALDUDES VALLEY - 9€

Crafted by our favorite charcut' dealer Pierre Oteiza,
this slightly spicy chorizo is cured for 7 weeks
in the heights of the Aldudes valley.

### TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS - 10€

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

## STARTERS

### HEIRLOOM TOMATOES WITH VERBENA AND BASIL - 9€

Heirloom tomatoes marinated in olive oil and vinegar,
verbena and basil, served with garlic toast.

### FRENCH DEVILED EGGS - 6€

Mimosa free-range eggs, celery remoulade.

### LEEKS IN VINAIGRETTE - 7€

The house favorite with homemade dressing,
buttery croutons and roasted hazelnuts.

## PLATS

### TARTARE - 16€

Raw beef from Salers seasoned with herbs
and spicies. Served with salad and french fries.

### SAUSAGE AND MASH - 15€

Nouvelle Garde's sausage prepared
by our charcutier, 8h simmered gravy
and churned butter mash.

### CRISPY GOAT CHEESE SALAD - 16€

Frisée salad, cherry tomatoes,
smoked bacon, fried goat cheese, croutons.

## DESSERTS

### PARIS-BREST - 9€

The great classic of the house,
mousseline, praline flowing
and roasted hazelnuts.

## GLACIER
DES PRÉS

Flip through the menu to discover
our iced delights !

*Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand.*
*Taxes and service included, net prices in VAT euros. Chèques are not accepted.*
*Do not hesitate to ask for the list of allergens. And if you have any confessions to bring to the table, ask Margaux or Thibaud.*

@LaNouvelleGarde

# GLACIER
DES PRÉS

## CRÉATIONS GLACÉES

**Brioche fourrée glacée - 8€**
Brioche maison garnie de la glace ou du sorbet de ton choix.
*Liste des parfums sur la droite.*

**Cookie glacé - 10€**
Notre superbe cookie en version dwich. À glisser entre deux cookies, une glace vanille, chocolat ou Paris-Brest au choix. Glaçage chocolat craquant, noisettes torréfiées et caramélisées, praliné.

## COUPES GLACÉES

**Dame blanche - 11€**
2 boules de glace vanille, chantilly et sauce chocolat.

**Chocolat liégeois - 11€**
2 boules de glace chocolat, chantilly, sauce chocolat et grués de cacao.

**Café liégeois - 11€**
2 boules de glace café, chantilly, sauce chocolat et poudre de café.

**Paris-Brest - 11€**
2 boules de glace Paris-Brest, chantilly, noisettes torréfiées et caramélisées, pâte à choux croustillante et praliné.

## LE GOÛTER DE NOTRE GLACIER

**Mi-cuit - 7€**
Mi-cuit au chocolat 70% et fleur de sel, très coulant à coeur.

**Cookie-Brest - 6€**
Cookie fondant au chocolat noir et gianduja, noisettes caramélisées et praliné.

**Cake du moment - 5€**
Une belle part de cake selon l'inspiration de nos pâtissier.e.s.

**Chocolat chaud - 4€**
À coiffer de guimauve maison à la vanille (+2€).

*Nos glaces et sorbets sont préparés maison et turbinés sur place.*

## COMPOSE TA GLACE

### GLACES

**La boule - 4€**
**2 boules - 7€**
**3 boules - 9€**

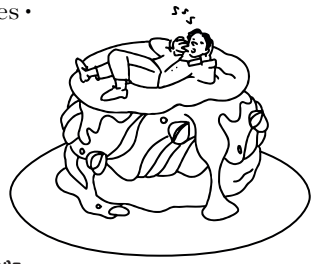
### PARFUMS

Les parfums évoluent régulièrement, demande la liste à ton serveur.

• Chocolat 70% •
• Café •
• Paris-Brest •
• Pistache •
• Vanille de Madagascar •
• Poire •
• Citron •

## À COIFFER DE
**(+1€ par item)**

• Sauce chocolat •
• Caramel beurre salé •
• Noisettes caramélisées •
• Pralin rose •
• Chantilly maison •



@LANOUVELLEGARDE

# GLACIER
DES PRÉS

## SPECIAL ICE CREAM CREATIONS

**Ice cream stuffed brioche - 8€**
Homemade brioche filled with your choice of ice cream or sorbet.
*Flavors list on the right.*

**Ice cream cookie sandwich - 10€**
Our amazing cookie but make it an ice cream sandwich ! Your choice of vanilla, chocolate or Paris-Brest ice cream sandwiched between two cookies, your choice of Coated in crunchy chocolate icing, roasted and caramelized hazelnuts, praline.

## SUNDAES

**Dame blanche - 11€**
2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce.

**Chocolat liégeois - 11€**
2 scoops of chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce and cocoa nibs.

**Café liégeois - 11€**
2 scoops of coffee ice cream, whipped cream, chocolate sauce and coffee powder.

**Paris-Brest - 11€**
2 scoops of Paris-Brest ice cream, whipped cream, roasted and caramelized hazelnuts, crispy choux pastry and hazelnut praline.

## TEA TIME

**Mi-cuit - 7€**
70% chocolate and fleur de sel lava cake, very runny at heart.

**Cookie-Brest - 6€**
Dark chocolate and gianduja cookie. Topped with caramelized hazelnuts and praline.

**Cake of the moment - 5€**
A beautiful slice of cake dictated by our pastry chefs inspiration.

**Hot chocolate - 4€**
Add homemade vanilla marshmallows (+2€).

*Our seasonal ice creams and sorbets are churned in-house every day.*

## CREATE YOUR OWN ICE CREAM

### ICE CREAM

**One scoop - 4€**
**2 scoops - 7€**
**3 scoops - 9€**

### FLAVORS

Flavors change regularly,
so ask your waiter for the seasonal list.

• 70% Chocolate •
• Coffee •
• Paris-Brest •
• Pistachio •
• Madagascar vanilla •
• Pear •
• Lemon •

## TOPPINGS
**(+1€ per item)**

• Homemade whipped cream •
• Chocolate sauce •
• Caramel sauce •
• Caramelized hazelnuts •
• Pink praline •

@LANOUVELLEGARDE