



## TROUVAILLES

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

### ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

### JÉSUS - 9€

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur 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.

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 18 mois d'affinage.

## ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

### ŒUF MAYO - 3€

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

### HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

Huitres pleine mer, servies par 3 au naturel, échalotes au vinaigre et citron.

### RILLETTES DE COCHON - 8€

Notre cochonnaille maison, servie avec des pickles de jalapenos.

### TARAMA MAISON - 9€

Servi avec toasts de pain Thierry Breton et citron.

### JAMBON PERSILLÉ - 9€

Spécialité bourguignonne cuisinée sur place, jambon cuit au bouillon toute la nuit puis mis en terrine, marbrage persillé.

### PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée au porto, abricots au cognac, une petite bombe entièrement préparée ici par notre charcutier.

### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

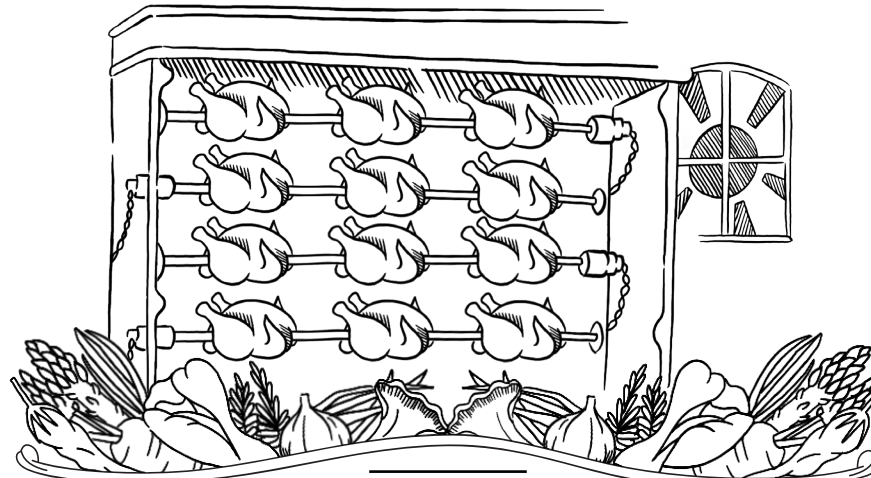
Terrine de cochon à l'ancienne, macérée au cognac.

### RÉMOULADE DE CÉLERI - 6€

La version bien sexy du céleri rémoulade : jaune d'œuf mimosa, pickles de graines de moutarde.

### GRATINÉE DES HALLES - 9€

Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratinée comté AOP.



## PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

### SAUCISSE PURÉE - 14€

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

### POULET RÔTI À LA BROCHE - 16€

Volaille IGP du Maine rôtie servie avec jus de cuisson, frites maison.

### HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

Bœuf français. Servie avec frites maison et sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

### PÊCHE DU MOMENT - 19€

Lieu noir, rösti de pomme de terre, bisque, asperges blanches, petits pois, rouille, huile spicy et aneth.

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Raviole farcie à la duxelle de champignons de Paris, brousse et épinards, purée de panais, salade amère et chips de topinambour.

### TARTARE DE BŒUF - 15€

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

### CROQUE-MONSIEUR - 12€

Pain de mie Thierry Breton, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec mesclun.

Œuf madame +1€

### ANDOUILLETTE SA DE TROYES À LA MOUTARDE - 21€

Servie avec pommes de terre grenaille sautées au saindoux en persillade.

## PLAT DU JOUR

Mitonné gaiement selon l'inspi du chef, demande à ton serveur.



## DESSERTS

Foutu pour foutu.

### ASSIETTE DE FROMAGE - 8€

Brillat-Savarin IGP de la fromagerie de Juchy en Ile-de-France.

### PARIS-BREST - 8€

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

### TARTE TATIN - 9€

Pâte feuilletée maison, pommes caramélisées et crème d'Isigny.

### FINANCIER MAISON - 2€

Au citron et aux amandes. Pour se maquer avec ton café.

### PROFITEROLES - 9€

Chou maison, glace vanille de Madagascar, chantilly maison, amandes effilées, sauce chocolat noir 70%.

### ÎLE FLOTTANTE - 8€

Blanc d'œufs montés en neige, crème anglaise bien vanillée, caramel au beurre salé et amandes effilées.

### BABA AU RHUM - 9€

Arrosé de rhum ambré Dark Plantation, surmonté de crème d'Isigny et de zestes d'orange et citron.

### IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

## GLACES MAISON

### SORBET AU CITRON - 4€

(Arrosé de la vodka du Colonel +2€)

### GLACE VANILLE - 4€

### GLACE CHOCO - 5€

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 Lou. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous !



## SMALL PLATES

Our gems delivered each week by the best producers of the region.

### OUR FINDINGS

Our gems delivered each week by the best producers of the region.

#### AUVERGNE SNAILS - 12€

French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.

#### JESUS - 9€

Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.

#### TRUFFLED SAUCISSON - 10€

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

#### COMTE AOP - 7€

French cheese made from unpasteurized cow's milk, 18 months of ripening.

#### PARSLEY HAM - 9€

Burgundy specialty cooked on the spot, ham cooked in broth overnight then put in a terrine, marbling with parsley.

#### PATE EN CROÛTE - 14€

Well-buttered dough from the pastry chef, Porto jelly, apricots with cognac, a little bomb entirely prepared here by our butcher.

#### COUNTRY TERRINE - 8€

Old-fashioned pork terrine, marinated in cognac.

#### CELERY REMOULADE - 6€

Sexy version of celery remoulade: mimosa egg yolk, mustard seed pickles.

#### ONION SOUP - 9€

Our version of the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with Comté cheese.

### ENTREES

to initiate hostilities

#### OYSTERS N°4 FROM JP GUERNIER - 7€

Served by 3 with lemon and shallot vinegar.

#### EGGS MAYO - 3€

Hard boiled eggs topped with mayo, chives.

#### PORK RILLETTES - 8€

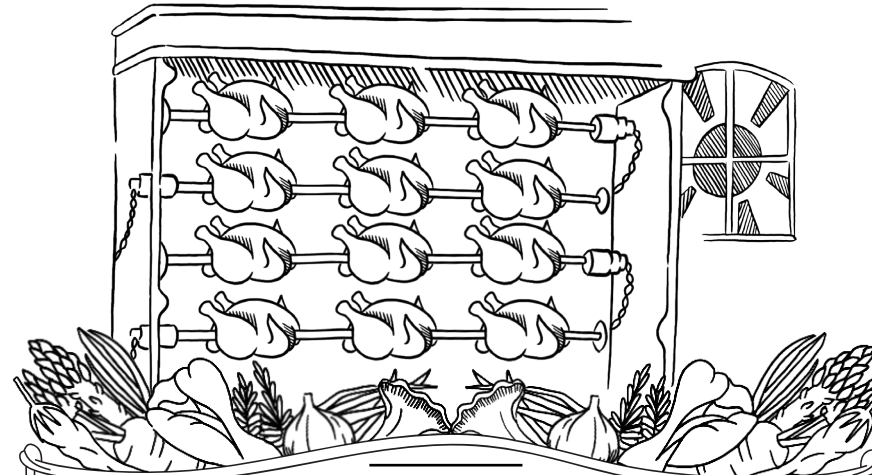
Pork Boston Butt cooked in chicken fat with tarragon. Served with pickled jalapeños.

#### HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with toast of Thierry Breton bread and lemon.

#### VINAIGRETTE LEEKS - 7€

The classic bistro dish, topped with a homemade vinaigrette, croutons and roasted hazelnuts.



## PLATS

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.

#### SPIT-ROASTED CHICKEN - 16€

Roasted free-range poultry served with cooking juices, homemade fries.

#### RUMP STEAK - 16€

French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

#### CATCH OF THE DAY - 19€

Pollock, potato rösti, bisque, white asparagus, peas, rouille, spicy oil and dill.

#### VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Raviole stuffed with Paris mushroom duxelle, soft sheep's cheese and spinach, parsnip purée, bitter salad and Jerusalem artichoke chips.

#### STEAK TARTARE - 15€

Salers raw beef seasoned French style, homemade fries.

#### CROQUE-MONSIEUR - 12€

Ham and comte cheese toast. Served with mesclun.

Egg on top +1€

#### SA ANDOUILLETTE DE TROYES WITH MUSTARD SAUCE - 21€

Andouillette de Troyes, mustard sauce, parsley new potatoes sautéed in saindoux.

### TODAY'S SPECIAL

Cheerfully cooked according to the chef's inspiration, ask your server.



## DESSERTS

You only live once.

#### CHEESE PLATE - 8€

Brillat-Savarin IGP from the Frescolet cheese factory, olive oil, pepper.

#### PARIS-BREST - 8€

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

#### TATIN TART - 9€

Homemade puff pastry, caramelized apples and Isigny cream.

#### HOMEMADE FINANCIER - 2€

Lemon and almonds flavoured. To match your coffee.

#### PROFITEROLES - 9€

Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, homemade whipped cream, sliced almonds, 70% dark chocolate sauce.

#### ÎLE FLOTTANTE - 8€

Whipped egg whites, vanilla egg custard, salted butter caramel and flaked almonds.

#### BABA AU RHUM - 9€

Drizzled with Dark Plantation amber rum, topped with Isigny cream and orange and lemon zests.

#### IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.

## HOMEMADE ICE CREAM

#### LEMON SORBET - 4€

(To wash down with the Colonel's vodka. +2€)

#### VANILLA ICE-CREAM - 4€

#### CHOCO ICE CREAM - 5€

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 Lou. We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask!

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE

@LANOUELLEGARDE