Hors-d'œuvre

TARAMA MAISON ..... 9 €
Œufs de cabillaud fumé, servis avec toast de pain Thierry Breton.

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ ..... 12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

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.

RILLETTES DE COCHON ..... 8 €
Notre cochonnaille maison, servie avec pickles de jalapenos.

TERRINE DE BOUDIN NOIR ..... 8 €
Boudin noir maison selon la recette de Ruben, notre sous-chef. Tête de cochon, jus de viande et légumes de saison au vinaigre.

PÂTÉ EN CROÛTE ..... 14 €
Pâte bien beurrée, cochon, insert foie gras, porto, armagnac et chutney d'oignon rouge.

FOIE GRAS ..... 18 €
Terrine de foie gras, servie avec une confiture maison.

Entrées

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.

PLEUROTES EN PERSILLADE ..... 10 €
Pleurotes sautées à l'ail, persil, lard de Colonnata et jaune d'œuf.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ..... 9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés, mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.

RÉMOULADE DE CÉLERI ..... 6 €
La version bien sexy du céleri rémoulade : jaune d'œuf mimosa, pickles de graines de moutarde.

ROSBIF SAUCE CAFÉ DE PARIS ..... 11 €
Rôti de boeuf servi avec une sauce café de Paris, chips maison.

GRAVLAX DE TRUITE ..... 12 €
Servi avec yaourt citronné aux baies roses.

TARTARE DE SAINT-JACQUES ..... 13 €
Noix de Saint-Jacques en tartare, purée de céleri rave rôti, jus et zeste de citron, jus de viande et noisette râpée.

Accompagnements

FRITES MAISON ..... 4 €

PURÉE BIEN BEURRÉE ..... 4 €

MESCLUN ..... 4 €

LÉGUMES DE SAISON ..... 5 €
Butternut rôtie, navet, oignons grelots, trévise et épinards tombés au vinaigre.

SPÄTZLES ..... 5 €
Pâtes alsaciennes, liées à l'Ossau Iraty et au jus de viande.

À Siroter

BLOODY MARY ..... 11 €
Vodka Nuage, jus de citron jaune, jus de tomate épicé maison.

ELDERFLOWER ..... 12 €
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse.

Brunch À La Française

Le festin du week-end, de quoi faire bonne chère.

HUÎTRES N°4 DE LA MAISON CADORET ..... 7 €
Huîtres pleine mer servies par 3, citron et vinaigre à l'échalote.

ŒUF À LA COQUE ..... 4 €
Servi avec mouillettes de brioche.

CASSOULET ..... 31 €
Cuisse de canard confite, saucisse, jarret demi-sel braisé toute la nuit et ragoût haricots du Lauragais.

POULET RÔTI À LA BROCHE ..... 17 €
Volaille Label Rouge de Normandie servie avec jus de cuisson, ail confit et frites maison.

Plats

SAUCISSE PURÉE ..... 14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

TARTARE DE BŒUF ..... 15 €
Bœuf français condimenté par nos soins. Servi avec frites maison.

BAVETTE DE BŒUF ..... 19 €
Servie avec frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

VÉGÉ DU MOMENT ..... 17 €
Tagliatelles liées à la crème de champignons au persil, girolles, pleurotes, champignons de Paris, céleri rave et mimolette.

DAURADE SAUCE DUGLÉRÉ ..... 19 €
Filet de daurade, sauce crème à la bisque de homard. Servi avec pommes vapeur.

SALADE CÉSAR ..... 17 €
Salade romaine servie avec poulet rôti, câpres, anchois, croûtons et parmesan. Assaisonnée avec une sauce césar maison.

ANDOUILLETTE 5A ..... 20 €
Servie avec sauce moutarde et pommes de terre grenaille sautées à l'ail.

MAGRET DE CANARD ..... 24 €
Sauce aux herbes du chef, spätzle lié à l'Ossau-Iraty et jus de volaille.

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGE ..... 10 €
Au choix : un, deux ou les trois fromages. St-Nectaire fermier AOP, Fourme d'Ambert AOP, Comté vieux AOP servis avec une confiture maison.

Desserts

PARIS-BREST ..... 9 €
Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

PROFITEROLES ..... 9 €
Choux maison, glace vanille de Madagascar, chantilly maison, amandes effilées, sauce chocolat noir.

CRÈME BRÛLÉE ..... 7 €
Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée.

TARTE AU CHOCOLAT ..... 9 €
Ganache chocolat noir, praliné au grué de cacao. Accompagnée d'une glace au grué de cacao.

TARTE TATIN À LA POIRE ..... 10 €
Poire pochée dans un sirop à la vanille et pâte feuilletée maison.

FINANCIER AU CHOCOLAT ..... 2 €
Pour se maquer avec ton café.

CAFÉ GOURMAND ..... 10 €
Mignardises selon l'inspi de notre pâtissier, avec café ou thé de ton choix.

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC ET GLACE VANILLE ..... 6 €
Glace maison et pruneaux à l'armagnac Armin.

SORBET MAISON AU CITRON ..... 4 €
Arrosé de la Vodka du colonel +2€.

GLACE MAISON VANILLE OU GLACE CHOCO ..... 4 €

GLACE ARROSÉE AU CAFÉ ..... 6 €
Boule de glace à la vanille de Madagascar arrosée d'un expresso.

FR - 100% fait maison. Tout est mijoté sur place par Antoine et sa brigade. Produits français,frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.
Viandes d'origine française ou UE. Eau plate filtrée en carafe offerte 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 votre serveur. Nous n'avons pas de menu enfant spécifique mais nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous ! @lanouvellegarde

Entreprise B Certifiée

allergènes :

Hors-d'œuvre

HOMEMADE COD TARAMA ..... 9 €
Smoked cod roe, served with Thierry Breton bread toast.

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ ..... 12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, garlic and parsley butter. Served by 6.

TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS ..... 10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

PORK RILLETTES ..... 8 €
Pork cooked in chicken fat with tarragon. Served with pickled jalapeños.

BLACK PUDDING TERRINE ..... 8 €
Homemade blood sausage following the recipe of Ruben, our sous-chef. Pork head, meat jus, and pickled seasonal vegetables.

PÂTÉ EN CROÛTE ..... 14 €
Well-buttered pastry, pork, foie gras insert, port, Armagnac, and red onion chutney.

FOIE GRAS ..... 18 €
Foie gras terrine, served with homemade jam.

Starters

FREE-RANGE EGGS WITH MAYO ..... 3 €
Homemade mayonnaise and chives.

LEEKS WITH VINAIGRETTE ..... 7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.

OYSTER MUSHROOMS IN PERSILLADE ..... 10 €
Sautéed oyster mushrooms with garlic, parsley, Colonnata bacon and egg yolk.

GRATINED ONION SOUP ..... 9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.

CELERY REMOULADE ..... 6 €
Sexy version of celery remoulade: mimosa egg yolk, mustard seed pickles.

ROAST BEEF WITH CAFÉ DE PARIS SAUCE ..... 11 €
Roast beef served with Café de Paris sauce and homemade crisps.

TROUT GRAVLAX ..... 12 €
Served with a lemony yogurt seasoned with pink berries.

SCALLOP TARTARE ..... 13 €
Scallop tartare, roasted celeriac purée, lemon juice and zest, meat jus and grated hazelnuts.

Sides

HOMEMADE FRIES ..... 4 €

BUTTERY MASHED POTATOES ..... 4 €

MESCLUN ..... 4 €

SEASONAL VEGETABLES ..... 5 €
Roasted butternut squash, turnip, pearl onions, radicchio and spinach wilted in vinegar.

SPÄTZLES ..... 5 €
Alsatian pasta, served with Ossau Iraty cheese and meat gravy.

To Sip

BLOODY MARY ..... 11 €
Vodka Nuage, spicy tomato juice and lemon juice.

ELDERFLOWER ..... 12 €
Elderflower liqueur, prosecco and sparkling water.

Brunch À La Française

A real feast, won't leave you unsatisfied.

OYSTERS N°4 FROM MAISON CADORET ..... 7 €
Oysters served in sets of 3, with lemon and shallot vinegar.

BOILED EGG ..... 4 €
Served with brioche bread sticks.

CASSOULET ..... 31 €
Duck leg confit, sausage, all-night braised semi-salted shank and IGP Lauragais bean stew.

SPIT-ROASTED CHICKEN ..... 17 €
Roasted free-range poultry from Normandie served with cooking juices, candied garlic and homemade fries.

Mains

SAUSAGE AND MASH ..... 14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.

TARTARE ..... 15 €
French beef, house-seasoned, served with homemade fries.

BEEF FLANK ..... 19 €
Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

VEGGIE OF THE MOMENT ..... 17 €
Tagliatelle in a mushroom cream sauce with parsley, chanterelles, oyster mushrooms, button mushrooms, celeriac and mimolette cheese.

SEA BREAM IN DUGLÉRÉ SAUCE ..... 19 €
Sea bream fillet with a lobster bisque cream sauce. Served with steamed potatoes.

CAESAR SALAD ..... 17 €
Romaine lettuce salad served with roasted chicken, capers, anchovies, croutons and Parmesan. Dressed with a homemade Caesar dressing.

ANDOUILLETTE 5A ..... 20 €
Served with a mustard sauce and sautéed garlicky potatoes.

DUCK BREAST ..... 24 €
Our chefs special herby sauce, spätzle bound with Ossau-Iraty cheese and chicken jus.

Fromages

CHEESE PLATE ..... 10 €
Choose one, two or all three cheeses. PDO fermier St-Nectaire, PDO Fourme d'Ambert, PDO Comté vieux served with homemade jam.

Desserts

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

PROFITEROLES ..... 9 €
Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, homemade whipped cream, sliced almonds, dark chocolate sauce.

CRÈME BRÛLÉE ..... 7 €
With lots of vanilla and perfectly caramelized.

CHOCOLATE TART ..... 9 €
Dark chocolate ganache with cocoa nib praline. Served with cocoa nib ice cream.

PEAR TARTE TATIN ..... 10 €
Poached pear in vanilla syrup, with homemade puff pastry.

CHOCOLATE FINANCIER ..... 2 €
To match your coffee.

CAFÉ GOURMAND ..... 10 €
Mignardises according to our pastry chef inspiration, with a coffee or tea of your choice.

ARMAGNAC PRUNES WITH VANILLA ICE CREAM ..... 6 €
Homemade ice cream and prunes with Armin Armagnac.

HOMEMADE LEMON SORBET ..... 4 €
To wash down with the Colonel's vodka +2€.

HOMEMADE ICE-CREAM: VANILLA OR CHOCO ..... 4 €

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

EN - 100% home-made. Everything is cooked on the spot by Antoine and his team. Fresh, seasonal French produce sourced directly from producers and short distribution channels wherever possible. Meat sourced from France or the EU. Still filtered water in carafe available on request. Taxes and services included, net prices in euros. Cheques not accepted. Do not hesitate to ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make, please ask your waiter. We don't have a special children's menu, but we do cater for younger children - just ask ! @lanouvellegarde

Entreprise B Certifiée

allergènes :