



## NOS PLUS BELLES TROUVAILLES

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

### SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO - 12€

Sardines de la conserverie familiale Ferrigno préparées à la main à Port-Saint-Louis-du-Rhône, beurre d'algues.

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Lait de vache Montbéliarde 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.

### JAMBON BLANC TRUFFÉ - 8€

Porc fermier élevé en plein air dans le Sud-Ouest et cuit au torchon.

## ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

### OEUFS MAYO - 3€

Oeuf plein air, mayo maison et ciboulette.

### POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

### TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

### ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

### TERRINE DE CAMPAGNE - 8€

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

### ÉPERLANS FRITS - 8€

Servis avec mayonnaise au citron confit.

### RAVIOLE DE TRUITE ET ÉPINARDS - 11€

Céleri rave, pomme Granny Smith, beurre blanc et amandes torréfiées.

### HUITRES N°4 DE JP GUERNIER - 7€

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

### FRISÉE AUX LARDONS - 8€

Poitrine de cochon fumée, œuf mollet, croûtons au beurre, crème et raifort.

### GRATINÉE DES HALLES - 9€

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

### ASPERGES AU BBQ

### ET CROTTIN DE CHÈVRE - 12€

Asperges blanches au BBQ, crottin de chèvre frais, huile de sauge, crumble au romarin et marjolaine.

## SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.  
Denrées rares, quantités limitées.

### ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Agneau du Bourbonnais, gratin dauphinois et salade citronnée de trévisé et Castelfranco.

### BAR AU BBQ

(25€ par personne - pour 2 mangeurs)

Bar snacké puis laqué au BBQ, pommes de terre grenaille, sauce au jus de volaille et citron brûlé.

### CORDON BLEU

(25€ par personne - pour 2 mangeurs)

Servi avec purée de carottes, choux de Bruxelles au BBQ et en salade, frisée et pousses de moutarde, kumquat confit et jus de volaille. Option : huile spicy.

## 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 BŒUF - 15€

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

### HAMPE DE BŒUF GRILLÉE - 16€

Bœuf français, frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

### VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Gratin de pommes de terre et duxelle de champignons, chou-fleur pané, œuf poché, béchamel, champignons à la grecque, mimosa vieille et noisettes.

### PÊCHE DU MOMENT - 19€

Poisson selon arrivage, sauce dieppoise, moules de bouchot, crevette grises frites, champignons bouton et oignons grelots. Servi avec riz pilaf.

### ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE - 30€

(Pièce de 300g env.)

Boeuf Charolais Label Rouge servi avec frites maison.

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## DESSERTS

Foutu pour foutu.

### SOUMAINTRAIN IGP - 8€

Fromage de vache affiné en Bourgogne par la maison Berthaut. Servi avec une confiture de coing.

### PARIS-BREST - 8€

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

### ÎLE FLOTTEANTE - 8€

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

### TARTE CITRON MERINGUÉE - 8€

Crèmeux citron et meringue.

### MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ - 7€

Servi avec sauce au chocolat et crème anglaise.

### IRISH COFFEE - 9€

Whisky charentais, café, crème fouettée maison.

*100% fait maison*

Tout est mijoté sur place par Gaëlle et sa brigade. Produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

@LANOUELLEGARDE

Viandes d'origine française. 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 !



# OUR MOST BEAUTIFUL FINDINGS

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

## SARDINES IN ORGANIC OLIVE OIL - 12€

Sardines from the Ferrigno family cannery prepared by hand in Port-Saint-Louis-du-Rhône, seaweed butter.

## SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese. Cured for 18 months.

## STARTERS

Our little plates perfect for sharing. Or not.

### EGG WITH MAYO - 3€

Homemade mayonnaise and chives.

### LEeks WITH VINAIGRETTE - 7€

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

### HOMEMADE COD TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

### AUVERGNE SNAILS - 12€

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

### COUNTRY TERRINE - 8€

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

### FRIED SMELTS - 8€

Served with a preserved lemon mayo.

Meat from France. Filtered water in carafe offered on demand.

Taxes and service included, net prices in VAT euros. Cheques are not accepted.

Do not hesitate ask for the list of allergens. And if you have any confessions to make to us, ask your waiter. We don't have a specific children's menu, but we do adapt to the little ones - just ask !



## SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best  
Rare commodity, limited quantities.

### BRAISED LAMB SHOULDER

(30€ per person - for 2 people)

Lamb from Bourbonnais, gratin dauphinois, trévisé and Castelfranco lemony salad.

### BBQ SEABASS

(25€ per person - for 2 people)

Grilled and lacquered sea bass, baby potatoes, chicken jus and burnt lemon sauce.

### CORDON BLEU

(25€ per person - for 2 people)

Ham & cheese stuffed breadcrumb-crusted veal, carrot purée, BBQ Brussels sprouts and salad, curly leaf salad and mustard sprouts, candied kumquat and chicken jus.

Option : spicy huile.

## MAINS

Traditional brasserie dishes.

We aren't inventing anything new, but we do it well.

### SAUSAGE AND MASH - 14€

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

### TARTARE - 15€

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

### GRILLED FLANK STEAK - 16€

Served with french fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

### VEGGIE ! - 17€

Potato and mushroom duxelle gratin, crispy cauliflower, poached egg, béchamel, Greek-style mushrooms, old mimolette and hazelnuts.

### CATCH OF THE DAY - 19€

Snacked fish of the day, dieppoise sauce, bouchot mussels, fried shrimp, button mushrooms and spring onions. Served with rice pilaf.

### ENTRECOTE STEAK WITH PEPPER SAUCE - 30€

(Piece of 300g approximately)

Charolais beef Label Rouge served with french fries.

# BELLANGER

FAUBOURG POISSONNIÈRE

## DESSERTS

You only live once.

### SOUMAINTRAIN - 8€

Farmer cow's milk cheese aged in Burgundy by the Berthaut company. Served with quince jam.

### PARIS-BREST - 8€

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

### FLOATING ISLAND - 8€

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

### LEMON MERINGUE TART - 8€

Lemon curd and meringue.

### CHOCOLAT MI-CUIT

### AND SALTED BUTTER CARAMEL - 7€

Served with a chocolate sauce and vanilla custard.

### IRISH COFFEE - 9€

Charentais whiskey, coffee, homemade whipped cream.



Everything is prepared in house by Gaëlle and his team. Fresh and in season french produce, obtained directly from the farmer and as short-circuit as possible.

Brasserie founded by NOUVELLE GARDE

