

BRASSERIE

DES PRÉS

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

MENU MIDI

NOUVELLE
GARDE

ENTRÉES

Histoire de lancer les hostilités.

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.

ŒUF MIMOSA - 5€

Œuf fermier en mimosa,
céleri remoulade.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée de la pâtissière,
gelée porto, cochon, mousse de foie
de volaille et pistaches.

RILLETTES DE COCHON - 8€

Notre charcut maison. Servies en
tranche avec pickles de légumes.

BROCHETTE DE ROGNONS D'AGNEAU ET PIMENT DOUX AU BBQ - 8€

Servie avec pleurotes sautées
au beurre d'ail et au jus de volaille,
crème aigrelette.

TERRINE DE FOIE GRAS - 18€

Incroyable recette
de la mère de Théo notre Chef.
Foie frais français mariné au cognac,
au porto et au quatre-épices.

THON CRU ET ASPERGES BLANCHES - 14€

Thon rouge de ligne de Méditerranée
cru, huile d'olive de Kalamata, salade
d'asperges blanches à l'ail des ours.

TROUVAILLES

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

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.

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

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.

PLATS

On n'invente rien mais on le fait bien.

TARTARE DE BŒUF - 15€

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

SAUCISSE PURÉE - 14€

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

CROQUE-MONSIEUR - 12€

Pain de mie Thierry Breton,
chiffonnade de jambon à l'ancienne,
gratiné de comté AOP.
Servi avec mesclun.
Œuf de madame +1€.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 16€

Uniquement le midi en semaine.

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

BAVETTE DE BŒUF - 19€

Beurre maître d'hôtel ou sauce
béarnaise. Servie avec frites maison.

VÉGÉ DU MOMENT - 17€

Cake aux légumes et aux pruneaux
comme un pounti auvergnat,
tombée de blettes, salade frisée
et castelfranco, crème au cantal.

PÊCHE DU MOMENT - 19€

Poisson selon arrivage, petits pois,
fèves, carottes, navets, asperges blanches
au beurre et au bouillon de légumes.
Sauce beurre blanc à la sauge.

PLAT DU JOUR

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

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



@LANOUELLEGARDE

BRASSERIE

DES PRÉS

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

MENU MIDI

NOUVELLE
GARDE

ASSIETTE DE FROMAGES

16€

Sélection de trois fromages
du terroir, artisanaux et fermiers,
en direct producteur par Alexandre
de la fromagerie Cow,
installée à deux pas de la brasserie.

DESSERTS

Foutu pour foutu.

DESSERT DU JOUR

Selon l'humeur de la pâtissière,
demande à ton serveur.

PARIS-BREST - 8€

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

GLACE ARROSÉE AU CAFÉ - 6€

Boule de glace à la vanille
de Madagascar arrosée d'un espresso.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE - 9€

L'incourtournable de brasserie,
à la vanille de Madagascar.

TARTELETTE RHUBARBE FROMAGE BLANC - 9€

Gâteau au fromage blanc, compotée de rhubarbe,
rhubarbe pochée et glace fromage blanc.

PROFITEROLE CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN ET VANILLE - 10€

Pâte à choux et craquelin chocolat,
glace vanille, nougatine chocolat,
noix de pécan et chantilly chocolat.

FRAISIER - 10€

Biscuit cuillère, compotée de fraise
et fraises fraîches, ganache vanille
et crème pâtissière à la vanille.

BARQUETTE AUX FRUITS DE SAISON - 2€

Comme le biscuit de ton enfance
mais encore meilleur.

GLACIER

DES PRÉS

Nos glaces et sorbets sont préparés maison et turbinés
sur place, au Glacier Des Prés, accoudé à la brasserie.

LA BOULE - 4€

2 BOULES - 7€

3 BOULES - 9€

Sélection de glaces et sorbets de saison.
Demande les parfums à ton serveur !

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



@LANOUELLEGARDE

BRASSERIE

DES PRÉS

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

LUNCH MENU

NOUVELLE GARDE

STARTERS

Our little plates perfect for sharing.
Or not.

ONION SOUP - 9€

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

FRENCH DEVILED EGGS - 5€

Mimosa free-range eggs,
celery remoulade.

LEEKs IN VINAIGRETTE - 7€

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

PÂTE EN CROÛTE - 14€

Buttery crust pastry,
Port jelly, pig, poultry liver mousse
and pistachios.

HOMEMADE RILLETES - 8€

Meat of the house. Served in slice
with vegetables pickles.

BBQ LAMB KIDNEYS AND SWEET PEPPER SKEWER - 8€

Served with sautéed oyster mushrooms
with garlic butter and meat juice,
sour cream.

FOIE GRAS TERRINE - 18€

Incredible recipe from our chef
Théo's mother. Fresh French foie
gras marinated in cognac,
porto and four spices.

RAW TUNA AND WHITE ASPARAGUS - 14€

Raw Mediterranean red tuna,
Kalamata olive oil, white asparagus
salad seasoned with wild garlic.

OUR FINDINGS

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

TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS - 10€

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

SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

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

GARLIC BUTTER ESCARGOTS - 12€

French Auvergne escargots, bred by Michaël Vial at the foot
of the Bourbonnaise mountains. Served by 6.

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.

MAINS

Traditional Brasserie dishes.
Nothing new, but well done.

TARTARE - 15€

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

SAUSAGE AND MASH - 14€

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

CROQUE-MONSIEUR - 12€

Ham and comte cheese toast.
Served with mixed salad.
Egg on top +1.

CRISPY GOAT CHEESE SALAD - 16€

Lunch only on weekdays.

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

BEEF FLANK STEAK - 19€

Garlic parsley butter or Bearnaise sauce.
Served with homemade fries.

VEGGIE OF THE MOMENT - 17€

Vegetable and prune cake inspired by
the pounti auvergnat, wilted swiss chard,
frisée and castelfranco salad,
cantal cheese cream.

CATCH OF THE DAY - 19€

Seasonal fish according to the market, peas,
broad beans, carrots, turnips, white asparagus,
all cooked in butter and vegetable stock.
Sage beurre blanc sauce.

TODAY'S SPECIAL

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

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



@LANOUELLEGARDE

BRASSERIE

DES PRÉS

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

LUNCH MENU

NOUVELLE GARDE

CHEESE PLATE

16€

Selection of three locally sourced artisanal cheeses, curated by our fav neighborhood cheesemonger, Alexandre from Cow cheese shop.



GLACIER

DES PRÉS

Our ice-creams and sorbets are homemade and churned everyday right on the spot, at Glacier Des Prés, our ice-cream shop next door.

1 SCOOP OF ICE - 4€

2 SCOOP OF ICE - 7€

3 SCOOP OF ICE - 9€

Flavours according to seasonal produce.
Ask what's on the menu to your waiter !



DESSERTS

You only live once.

TODAY'S DESSERTS

According to the mood of the pastry chef, ask your server.

PARIS-BREST - 8€

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

AFFOGATO - 6€

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

CRÈME BRÛLÉE - 9€

A brasserie staple.
Made with Madagascar vanilla.

RHUBARB AND COTTAGE CHEESE TARTELETTE - 9€

Cheesecake cake, rhubarb compote, poached rhubarb and cottage cheese ice cream.

CHOCOLATE, PECAN AND VANILLA PROFITEROLE - 10€

Choux pastry topped with a chocolate craquelin, vanilla ice cream, chocolate, pecan nougatine and chocolate chantilly.

STRAWBERRY CAKE - 10€

Lady's finger, strawberry compote and fresh strawberries, vanilla ganache and vanilla pastry cream.

SEASONAL FRUIT BISCUIT - 2€

A french childhood nostalgic cookie.
You'll love it too.

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



@LANOUELLEGARDE