

BRASSERIE

DES PRÉS

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

MENU DU SOIR

NOUVELLE
GARDE

APÉRO

Nos petites bombes à se partager.
Ou pas.

CROMESQUIS - 9€

Croquettes de pied de porc et farce fine, crème aigrette. Servis par 3.

PÂTÉ 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.

TARAMA MAISON - 9€

Servi avec blinis maison et citron.

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.

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

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.

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.

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 aigrette.

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.

BEIGNET D'AILE DE POULET - 8€

Aileron de poulet frit,
sauce à l'estragon,
jus de volaille vinaigré.

POIREAUX VINAIGRETTE - 7€

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

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

MENU DU SOIR

BRASSERIE

DES PRÉS

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

NOUVELLE
GARDE

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.

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.

LE PLAT EN SAUCE DU CHEF - 22€

Bœuf longuement mijoté dans une sauce
au vin, champignons, lard, carottes, oignons
caramélisés. Servi avec purée bien beurrée.

FILET DE BŒUF - 35€

Sauce au poivre ou sauce béarnaise.
Servie avec frites maison.

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE - 28€

Aile de raie servie sur arête,
sauce au beurre, citron, câpres et croûtons.
Servie avec pommes granailles rôties et salade.

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Ce que la maison fait de mieux.

VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

(30€ par personne - pour 2 mangeurs)

Grand plat de fête français et classique
de la cuisine franc-comtoise.
Volaille braisée au vin jaune et morilles,
sauce crémée. Servie avec riz pilaf.

PIÈCE DE COCHON

(27€ par personne - pour 2 mangeurs)

Cochon fermier d'Auvergne grillé
au BBQ, légumes de printemps comme
une jardinière, polenta croustillante,
jus corsé au thym.

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.

PARIS-BREST - 8€

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

CRÈME BRÛLÉE VANILLE - 9€

L'incontournable 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.

BRIOCHE PERDUE À PARTAGER (9€ par personne - pour 2 mangeurs)

Brioche perdue caramélisée, caramel
à la vanille, sarrasin grillé et crème
d'Isigny légèrement vanillée.

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



EVENING MENU

BRASSERIE

DES PRÉS

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



NOUVELLE
GARDE

APÉRO

Our little plates perfect for sharing.
Or not.

CROMESQUIS - 9€

Deep-fried pork meatballs with fine stuffing and sour cream. Served by 3.

PÂTÉ EN CROÛTE - 14€

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

HOMEMADE RILLETES - 8€

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

HOMEMADE TARAMA - 9€

Served with homemade blinis and lemon.

OUR FINDINGS

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

TRUFFLED SAUSAGE 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.

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.

GARLIC BUTTER ESCARGOTS - 12€

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

STARTERS

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.

FOIE GRAS TERRINE - 18€

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

BBQ LAMB KIDNEYS AND SWEET PEPPER SKEWER - 8€

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

RAW TUNA AND WHITE ASPARAGUS - 14€

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

CHICKEN WING FRITTER - 8€

Fried chicken wing, tarragon sauce, vinegared poultry jus.

LEEKs IN VINAIGRETTE - 7€

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

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

EVENING MENU

BRASSERIE

DES PRÉS

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

NOUVELLE GARDE

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.

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.

LE PLAT EN SAUCE DU CHEF - 22€

Slow cooked in red wine beef, mushrooms, bacon, caramelized onions. Served with buttery mashed potatoes.

BEEF FILET - 35€

Pepper or Bearnaise sauce. Served with homemade fries.

SKATE WING À LA GRENOBLOISE - 28€

Skate wing served on the bone, with a lemon, capers, croutons and butter sauce. Served with roasted baby potatoes and salad.

OUR SPECIALTIES TO SHARE

What the house does best.

VIN JAUNE AND MOREL MUSHROOM CHICKEN (30€ per person - for 2 people)

A great French celebration dish and a classic of Franc-Comtois cuisine. Braised chicken with vin jaune, an oxydatif wine from Jura region, morels, creamy sauce. Served with rice pilaf.

GRILLED PORK (27€ per person - for 2 people)

BBQ'd organic pig from Auvergne, spring vegetables, crispy polenta, thyme jus.

CHEESE PLATE

16€

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

DESSERTS

You only live once.

PARIS-BREST - 8€

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

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.

FRENCH TOAST

(9€ per person - for 2 people)

Caramelized brioche perdue, vanilla caramel, toasted buckwheat and vanilla flavoured Isigny cream.

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