

BRASSERIE
BARBOTIN

LES BOISSONS

LES SOFTS & APÉRITIFS - page 2 • LES COCKTAILS - page 4
LES VINS - page 15 • LES DIGEOS - page 29

NOUVELLE GARDE

LES SOFTS ET BOISSONS MAISON

BOISSONS CHAUDES

Nos cafés sont des cafés de spécialité dont les grains sont torréfiés de manière artisanale par notre partenaire Lomi. Toutes nos boissons sont également disponibles en version décaféinée.

Expresso.....	2,5€
Double expresso.....	5€
Allongé.....	2,5€
Noisette.....	3,5€
Latte.....	4,5€
Cappuccino.....	4,5€
Chocolat chaud.....	4,5€
Supplément lait végétal..... <i>Coco ou avoine.</i>	1€
Supplément Viennois.....	2€
Irish Coffee.....	9€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca 33cl..... <i>Classique ou sans sucre.</i>	5€
Orangina 25cl.....	5€
Jus 25cl..... <i>Ananas, pomme et tomate.</i>	5€
Evian 33cl/1l.....	5/6€
Badoit 33cl/1l.....	5/6€
Tonic la French 25cl.....	6€
Ginger Beer la French 25cl.....	6€
Limonade Cigales 25cl.....	6€

LES THÉS

La Maison L'Autre Thé élabore ses thés avec exigence et savoir-faire pour vous offrir une expérience savoureuse.

Thé noir Earl Grey Bio.....	4,5€
Thé Jasmin Bio.....	4,5€
Thé Menthe Bio.....	4,5€
Thé vert Sencha Bio.....	4,5€
Infusion Bio Verveine Menthe....	4,5€

BOISSONS MAISON

Jus frais maison 15cl..... <i>Citron, orange ou pamplemousse.</i>	5€
Thé glacé maison 20cl.....	5€
Citronnade maison 20cl.....	5€
Casel - cocktail sans alcool 20cl..... <i>Jus de citron jaune, jus d'abricot, sirop de falernum, lait de coco.</i>	9€
Charlie - cocktail sans alcool 20cl..... <i>Vermouth rouge sans alcool, jus de citron jaune, sirop de chocolat blanc, jus de framboise, tonic.</i>	9€
Vinatier - cocktail sans alcool 20cl... <i>Vermouth blanc sans alcool, jus de citron jaune, sirop de fleur de sureau, jus de passion, purée de pêche blanche.</i>	9€

APÉRITIFS

BIÈRES ET CIDRE ARTISANAUX

Notre sélection de bières de Provence.	25cl	50cl
Blonde de la Brasserie Barbotin (4,7°).....	4€	7€
Blanche de la brasserie Grihète (4,7°).....	4,5€	8€
IPA de la brasserie Grihète (5,4°).....	5€	8,5€

Cidre Artisanal 27,5 cl..... <i>Le classique cidre brut français.</i>	7€
Bière sans alcool - Pietra 33cl.....	7€

L'APÉRO

Ricard 2cl..... <i>La base des bases.</i>	3€
Henri Bardouin 2cl..... <i>Un grand cru complexe et élégant.</i>	4,5€
Kir 12,5cl..... <i>Mûre, framboise, cassis ou pêche.</i>	7€
Dolin Rouge ou Blanc 5cl..... <i>Un vermouth français produit à Chambéry.</i>	8€
Avèze 5cl..... <i>Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.</i>	5€
Suze 5cl..... <i>Liqueur de gentiane amère.</i>	5€
Digeos..... <i>À la fin de cette carte retrouvez l'ensemble digeos et spiritueux de la maison.</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

NG Spritz	9€
Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	
NG Negroni	12€
Gin charentais, vermouth rouge français, apéritif aux écorces d'orange amère.	
Americano	8€
Vermouth rouge français, apéritif aux écorces d'orange amère, eau gazeuse.	
Elderflower Spritz	13€
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	
Gin Tonic	12€
Gin charentais, tonic français.	
Moscow Mule	13€
Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer française, angostura bitter.	
Porn Star Martini	12€
Vodka charentaise, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, jus de passion.	
Whisky Sour	12€
Whisky charentais, jus de citron jaune, sirop de sucre, angostura bitter, blanc d'oeuf.	
Bloody Mary	11€
Vodka charentaise, jus de tomate, jus de citron jaune, Worcestershire sauce, sel de céleri, sauce foudre.	
Dry Martini	10€
Dolin dry vermouth, vodka ou gin charentais.	
Expresso Martini	12€
Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.	
Old Fashioned	12€
Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.	

Nos cocktails sont réalisés à partir d'alcools français. Gin charentais, eaux-de-vie alsaciennes, liqueurs de Bourgogne... C'est à Jennifer Le Nechet, championne du monde de cocktails, que l'on doit ces précieux élixirs.

COCKTAILS CLASSIQUES

NG SPRITZ



*APÉRITIF AUX ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE
VIN PÉTILLANT • EAU GAZEUSE*

9€

Mitonné à la sauce Nouvelle Garde, avec notre propre recette d'apéritif amer élaborée main dans la main avec Merlet et Fils, distillateurs depuis plus de cinq générations en Charente. Notre élixir amer détonne avec ses notes d'orange amère, fruits rouges, gentiane, armoise et autres bontés botaniques...

BELLANGER



*GIN CHARENTAIS • CHARTREUSE VERTE
JUS DE CITRON VERT • SIROP DE BASILIC
LAIT DE COCO*

13€

BARBOTIN



*GIN CHARENTAIS
JUS DE CITRON VERT • SIROP DE CONCOMBRE
JUS DE CONCOMBRE • MENTHE FRAÎCHE*

13€

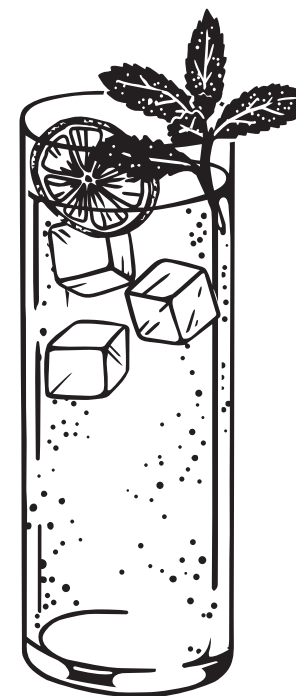
MARTIN



*RHUM • LIQUEUR D'ABRICOT
JUS DE CITRON JAUNE • JUS D'ABRICOT
SIROP DE FALERNUM • BLANC D'ŒUF*

13€

CAMPION



*VODKA CHARENNAISE
LIQUEUR D'AÇAÏ • JUS DE CITRON JAUNE
JUS DE FRAMBOISE • TONIC*

13€

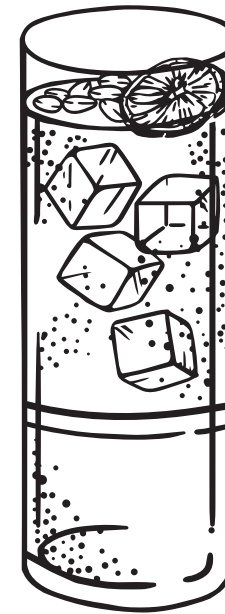
COCKTAIL DU BARMAN



*CRÉATION ÉPHÉMÈRE
DEMANDE À TON SERVEUR !*

13€

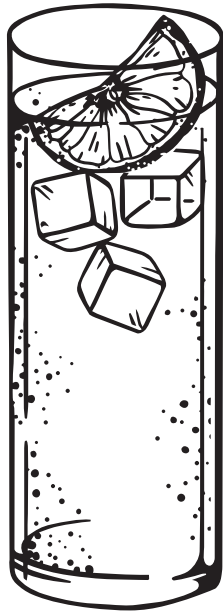
CASEL



*SANS ALCOOL :
JUS DE CITRON JAUNE • JUS D'ABRICOT
SIROP DE FALERNUM • LAIT DE COCO*

9€

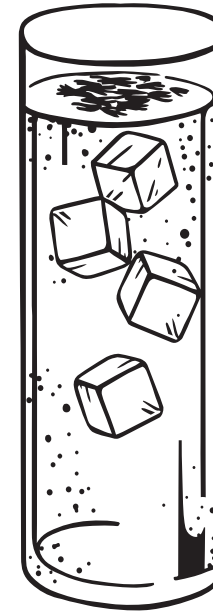
CHARLIE



SANS ALCOOL :
VERMOUTH ROUGE SANS ALCOOL
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE CHOCOLAT BLANC
JUS DE FRAMBOISE • TONIC

9€

VINATIER



SANS ALCOOL :
VERMOUTH BLANC SANS ALCOOL
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE FLEUR DE SUREAU
JUS DE PASSION • PURÉE DE PÊCHE BLANCHE

9€

LES VINS

Les vins de nos brasseries ont été élaborés avec passion par des producteurs indépendants respectueux de leur terroir.

Etant donné qu'on dénicher nos vins en direct producteur, certaines réfs peuvent parfois être en rupture de stock.

NOUVELLE GARDE

LES CUVÉES NOUVELLE GARDE

Parce qu'à la Nouvelle Garde on aime bien pousser le bouchon un peu plus loin, on s'est maqué avec deux de nos vigneron historiques préférés pour créer deux cuvées qui nous ressemblent.

A LÂCHE LA GRAPPE

Domaine De Bablut • Sauvignon Blanc, Brissac, Pays de Loire

Notre pur jus blanc désaltère sans déboussoler le palais avec ses notes acidulées de pêche et d'agrumes, et sa franche minéralité.

Christophe et Antoine Daviau, vigneron de père en fils depuis 6 générations dans le Val de Loire, vinifient leurs vins avec une éthique bien dessinée : aucun pesticide de synthèse pour le traitement de leurs vignes, et le strict minimum d'intrants dans leurs cuvées.

B TES CUIT TITI

Vignerons d'Estézargues • Syrah, Carignan, Cinsault et Grenache, Estézargues, Côtes-du-Rhône

Notre vin rouge de table, véritable glouglou ensoleillé, est le fruit du collectif des Vignerons d'Estézargues. Depuis 1965, les raisins des familles Kupke, Martinez, Miramant et Blanc, cultivés dans 10 domaines répartis sur 550 hectares du terroir de Signargues, sont mutualisés puis vinifiés sans intrants, avec des fermentations spontanées, sans collage ni filtration. Une jolie symphonie d'orchestre qui se boit sans fin.

LES FORMES DES BOUTEILLES

C LA BOUTEILLE DE BORDEAUX : LA RIGUEUR AVANT TOUT

Ses épaules angulaires et sa base droite sont associées aux vins tanniques et structurés que sont les Bordeaux. En réalité, sa forme était conçue pour favoriser le transport des bouteilles.

D LA BOUTEILLE DE BOURGOGNE : ÉLÉGANCE TOUTE EN COURBES

Élancée, avec des flancs arrondis, la forme des vins de Bourgogne a été pensée pour mettre en valeur les vins plus légers et plus fins produits dans la région, comme le Pinot noir et le Chardonnay.

E LA FLÛTE ALSACIENNE : ÉLANCÉE COMME PRATIQUE

Sa forme étroite permet de conserver les bulles plus longtemps pour les vins effervescents, tout en concentrant les arômes. Elle est idéale pour les vins nécessitant une aération mais aussi une protection contre l'oxydation.

F LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE : UNE ODE À SA FORCE

Sa forme la rend résistante à la pression interne des bulles de gaz générées par la fermentation secondaire du vin. La pression à l'intérieur d'une bouteille de Champagne pouvant atteindre jusqu'à 6 atmosphères, soit environ trois fois celle d'un pneu de voiture.

G LA BOUTEILLE DE VIN DE LA LOIRE : LA DIFFÉRENCE COMME MARQUE DU TERROIR

On y trouve une grande variété de styles de vin et de bouteilles. Cependant, une forme particulière est celle de la "bouteille de Sancerre", qui est assez droite, avec des côtés légèrement concaves. Elle est traditionnellement utilisée pour les vins blancs du cépage Sauvignon Blanc et pour certains rouges ou rosés. Sa forme élégante reflète la fraîcheur et la minéralité des vins produits dans cette région.



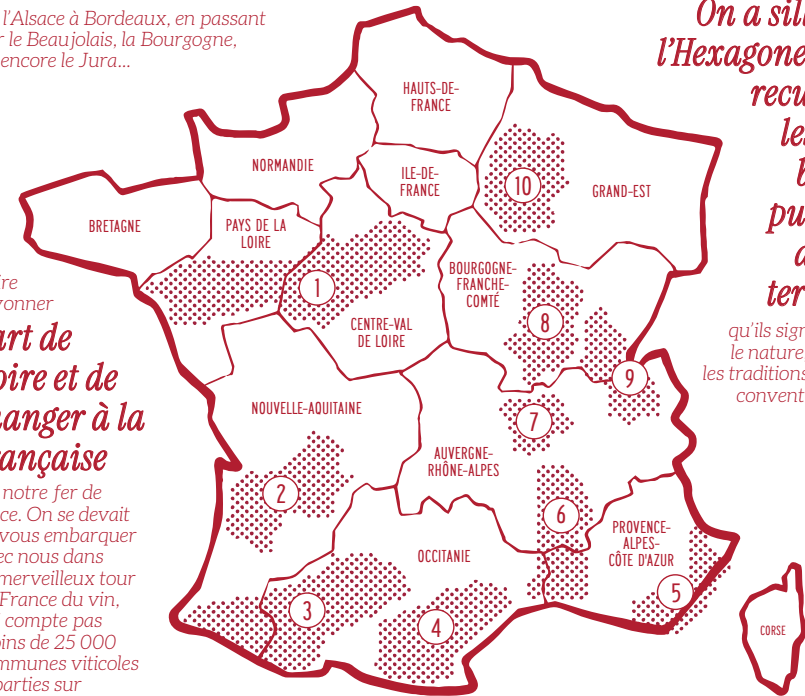
CARTE DE FRANCE DES VINS

De l'Alsace à Bordeaux, en passant par le Beaujolais, la Bourgogne, ou encore le Jura...

Faire rayonner

l'art de boire et de manger à la française

est notre fer de lance. On se devait de vous embarquer avec nous dans ce merveilleux tour de France du vin, qui compte pas moins de 25 000 communes viticoles réparties sur 13 régions distinctes.



On a sillonné l'Hexagone pour recueillir les plus beaux purs jus de nos terroirs,

qu'ils signent dans le nature, le bio ou les traditions viticoles conventionnelles.

VIN ROUGE

1 - VALLÉE DE LA LOIRE

Cabernet franc

2 - LE BORDELAIS

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec

3 - SUD-OUEST

Cabernet franc, Merlot

4 - LANGUEDOC-ROUSSILLON

Grenache, Syrah, Carignan

5 - PROVENCE

Syrah

6 - VALLÉE DU RHÔNE

Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache, Petite Syrah, Mourvèdre

7 - BEAUJOLAIS

Gamay

8 - BOURGOGNE

Pinot noir

VIN BLANC

1 - VALLÉE DE LA LOIRE

Melon de Bourgogne, Sauvignon, Chenin

4 - LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sauvignon, Picpoul Blanc, Chenin Blanc, Viogner, Petit Manseng

6 - VALLÉE DU RHÔNE

Roussanne, Viogner

7 - BEAUJOLAIS

Chardonnay

8 - BOURGOGNE

Aligoté, Chardonnay

9 - JURA & SAVOIE

Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay

VIN ROSÉ

4 - LANGUEDOC-ROUSSILLON

Grenache

5 - PROVENCE

Grenache, Cinsault, Tibouren, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre

BULLES

10 - CHAMPAGNE

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

LES VINS À LA FICELLE - 75CL

PAIE SEULEMENT CE QUE TU BOIS !

Vous vous servez autant que vous voulez sur cette quille, et vous ne payez que ce que vous avez consommé.

12,5cl	5€
25cl	10€
37,5cl	15€
50cl	20€
62,5cl	25€
75cl	30€



VIN BLANC

CUVÉE SAINT-PIERRE

Languedoc, Chardonnay

Cépage iconique aux notes de fruits blancs, un vin vif qui garde la pêche.

VIN ROUGE

CUVÉE DES GALETS

Côte du Rhône, Grenache, Carignan

Un canon bien fruité, rond et désaltérant.

SAINTE POURÇAIN

Auvergne, Pinot noir, Gamay

Vin à la genèse du concept de la ficelle, un vin de soif jeune et frais d'une belle couleur rubis.

VIN ROSÉ

GRIS DE GRENACHE

Languedoc, Maison Fortant

Un rosé aux arômes délicats de fruits rouges et de fleurs blanches. Sa fraîcheur et sa belle longueur en bouche révèlent toute l'élégance du terroir méditerranéen. Idéal pour l'apéritif.

LES VINS AU VERRE - 12,5CL

BLANC

LANGUEDOC - PICPOUL DE PINET AOP 7 €
Domaine Félines Jourdan

PROVENCE - ALPILLE IGP LIQUOREUX BIO 9 €
Domaine Vallon des Glauges

BOURGOGNE ALIGOTÉ - AOP 8 €
Domaine Wengier

VALLÉE DE LA LOIRE - POIL DE LIÈVRE VDF BIO 8 €
Domaine Emeline Calvez et Sébastien Bobinet

CHARDONNAY - CUVÉE SAINT-PIERRE 6 €
Domaine De Mommessin

ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE - CROZES-HERMITAGE AOC BIO 10 €
Domaine des Entrefaux

BEAUJOLAIS - MORGON AOP BIO 9 €
Domaine Georges Descombes

BOURGOGNE - AOC - COULEJOIE 8 €
Domaine Dominique Laurent

VALLÉE DE LA LOIRE - CHINON AOP BIO 7 €
Domaine Grosbois

AUVERGNE - SAINT-POURÇAIN AOP 6 €
Cave De Saint-Pourçain

ROSÉ

LANGUEDOC ROUSSILLON - PAYS D'OC IGP GRIS DE GRENACHE 6 €
Maison Fortant

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE - BRUT 13 €
Comte de Saint Julien



VIN BLANC - 75CL

VALLÉE DE LA LOIRE

TOURAINÉ AOP - POINTE D'AGRUMES	30 €
Domaine Complice de Loire, Sauvignon	
Fruité+++ Sec++++ Minéral+++	
MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOP - ACCOSTAGE BIO	35 €
Domaine Ménard-Gaborit, Melon de Bourgogne	
Fruité++ Sec++++ Minéral++++	
POIL DE LIÈVRE VDF BIO	54 €
Domaine Emeline Calvez et Sébastien Bobinet, Chenin	
Fruité++ Sec+++ Minéral++	
SANCERRE AOC - LE PITON BIO	59 €
Domaine du Piton, Sauvignon	
Fruité+++ Sec+++ Minéral++++	

JURA & SAVOIE

ALLOBROGES IGP - ARGILE BLANC BIO	64 €
Domaine des Ardoisières, Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay	
Fruité+++ Sec++ Minéral+++	

LANGUEDOC ROUSSILLON

PAYS D'OC IGP - KATE BIO	27 €
Aubert et Mathieu, Sauvignon	
Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
PICPOUL DE PINET AOP	36 €
Domaine Félines Jourdan, Piquepoul blanc	
Fruité++ Sec+++ Minéral+++	

CORSE

SARTÈNE AOC BIO	54 €
Domaine Fiumicicoli, Vermentinu	
Fruité+++ Sec+++ Minéral++	

PROVENCE

MÉDITERRANÉE IGP - LA RÉSERVE BIO 28 € Château d'Estoublon, Rolle Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
ALPILLE IGP - IRIS BIO 35 € Domaine des Glauges, Grenache Blanc , Viognier Fruité+++ Sec++ Minéral++	
SAINTE-BAUME IGP - À BOUCHE QUE VEUX-TU 52 € Domaine des Terres Promises, Clairette, Rolle Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
ALPILLE IGP - LIQOREUX 56 € Domaine des Glauges, Roussanne, Viognier Fruité++++ Sec++ Minéral++	
BANDOL AOP 55 € Château Salettes, Clairette, Ugni blanc, Rolle Fruité++ Sec+++ Minéral++	
CASSIS AOP - BLANC DE BLANC BIO 60 € Domaine du Paternel, 2022, Clairette, Marsanne, Ugni blanc Fruité++ Sec+++ Minéral++	
CÔTES-DE-PROVENCE AOP BIO 64 € Domaine des Artauds, Rolle, Clairette Fruité+++ Sec+++ Minéral++	

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES AOP - TRADITION BIO 37 € Domaine de La Petite Verdrière, Clairette, Bourboulenc Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
CÔTES DU RHÔNE AOC - LE TEMPS EST VENU 41 € Domaine Stéphane Ogier, Grenache Blanc, Roussanne Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
VACQUEYRAS AOC BIO 49 € Domaine de Piéblanc, Clairette, Grenache Fruité++ Sec+++ Minéral++	
CROZES-HERMITAGE AOC BIO 60 € Domaine des Entrefaux, Marsanne, Roussanne Fruité+++ Sec++ Minéral+	
SAINT-JOSEPH AOC 62 € Domaine Courbis, Marsanne, Roussanne Fruité+++ Sec++ Minéral++	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP BIO 80 € Domaine Raymond Usseglio, 2023, Grenache blanc, Clairette, Roussane Fruité++ Sec+++ Minéral++	

CONDRIEU AOP - CÔTE BELLAY 130 € Domaine Martin Clerc, 2023, Viognier Fruité+++ Sec++ Minéral+	
---	--

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP 49 € Domaine Wengier, Aligoté Fruité++ Sec++++ Minéral++	
CHABLIS AOP 62 € Domaine Chantemerle, Chardonnay Fruité+++ Sec++ Minéral++++	
MÂCON-VILLAGES AOC BIO 69 € Domaine Le Grappin, Chardonnay Fruité++ Sec++ Minéral++	
POUILLY-FUISSÉ AOP - SUR LA ROCHETTE BIO 75 € Domaine Vaupré, 2023, Chardonnay Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
SANTENAY AOC - EN FOULOT 85 € Domaine Simon Gaudet, 2022, Chardonnay Fruité+++ Sec+++ Minéral++	
MEURSAULT AOC 153 € Domaine Dominique Laurent, 2022, Chardonnay Fruité+++ Sec+++ Minéral+++	



VIN ROUGE - 75CL

VALLÉE DE LA LOIRE

- CHINON AOP BIO** 42 €
 Domaine Grosbois, Cabernet Franc
 Fruité+++ Tannique++ Puissant++
- SAUMUR-CHAMPIGNY - AMATEÛS BOBI BIO** 69 €
 Domaine Emeline Calvez et Sébastien Bobinet, 2019, Cabernet Franc
 Fruité++ Tannique++ Puissant++

LE BORDELAIS

- LALANDE DE POMEROL AOC BIO** 54 €
 Château Vieux Chevrol, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
 Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

LANGUEDOC ROUSSILLON

- CORBIÈRES AOP - MARIE ANTOINETTE BIO** 36 €
 Aubert et Mathieu, Grenache, Syrah
 Fruité++ Tannique++ Puissant++
- TERRASSES DU LARZAC AOP - SAINT-JEAN** 50 €
 Domaine Le Clos du Serres, Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
 Fruité+++ Tannique++ Puissant++

PROVENCE

- MÉDITERRANÉE - IGP - LA RÉSERVE BIO** 27 €
 Château d'Estoublon, Syrah
 Fruité++ Tannique+++ Puissant+++
- ALPILLE - IGP - IRIS BIO** 35 €
 Domaine des Glauges, Syrah, Cinsault
 Fruité++ Tannique+++ Puissant+++
- COTEAUX D'AIX AOP - LES PENTES DOUCES BIO** 60 €
 Château Lacoste, Cabernet Sauvignon, Syrah
 Fruité++ Tannique++ Puissant++

CORSE

PATRIMONIO AOP - CUVÉE DE L'AGRIATE BIO	42 €
Domaine Giacometti, Niellucciu, Sciacarellu Fruité+++ Tannique++ Puissant++	
SARTÈNE - AOC BIO	54 €
Domaine Fiumicicoli, Niellucciu, Sciacarellu Fruité+++ Tannique++ Puissant++	

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE AOC - T'ES CUIT TITI, CUVÉE NOUVELLE GARDE	30 €
Les Vignerons d'Estezargues, Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache Fruité++ Tannique+++ Puissant++	
CÔTES-DU-RHÔNE - AOC - LE TEMPS EST VENU	38 €
Domaine Stéphane Ogier, Grenache, Syrah Fruité+++ Tannique+++ Puissant+++	
ARDÈCHE IGP	45 €
Domaine Courbis, Syrah Fruité++ Tannique+++ Puissant++	
BEAUMES-DE-VENISE AOP - ALAZARD BIO	52 €
Domaine des Garances, Grenache, Syrah Fruité++ Tannique++ Puissant++	
CROZES-HERMITAGE - AOC BIO	60 €
Domaine des Entrefaux, Syrah Fruité++ Tannique+++ Puissant++	
SAINT-JOSEPH AOP - TUMULTE	72 €
Domaine Goudard et Filles, 2023, Syrah Fruité++ Tannique+++ Puissant++++	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - BIO AOC	80 €
Domaine Raymond Usseglio, 2021, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cunoise Fruité++ Tannique++ Puissant++	
CÔTE-RÔTIE AOC - LES SCHISTES BIO	117 €
Domaine Clusel-Roch, 2021, Syrah Fruité++ Tannique++ Puissant+	
CORNAS AOC - BILLES NOIRES BIO	120 €
Matthieu Barret, 2015, Syrah Fruité+++ Tannique++ Puissant++++	

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS-LANCIÉ	36 €
Domaine des Nugues, Gamay Fruité++ Tannique+++ Puissant++++	
JULIÉNAS AOC BIO	48 €
Domaine de Boischamp, Gamay Fruité++ Tannique+ Puissant+	
MORGON AOP BIO	54 €
Domaine Georges Descombes, Gamay Fruité+++ Tannique++ Puissant+	
CHÉNAS AOC	63 €
Domaine Christophe Pacalet, Gamay Fruité++ Tannique+ Puissant+	
BOURGOGNE	
<hr/>	
BOURGOGNE AOC - COULEJOIE	49 €
Domaine Dominique Laurent, Pinot Noir Fruité++ Tannique++ Puissant++	
CHOREY-LES-BEAUNE AOP	62 €
Domaine Georges Roy, Pinot Noir Fruité++ Tannique++ Puissant+	
BOURGOGNE AOC BIO	72 €
Domaine Fanny Sabre, 2023, Pinot Noir Fruité++ Tannique++ Puissant++	
CÔTES DE NUITS-VILLAGE AOC - LES CHAILLOTS	82 €
Domaine Bony Gachot, 2022, Pinot Noir Fruité++ Tannique+ Puissant+	
MERCUREY PREMIER CRU AOP BIO	90 €
Domaine Menand, 2022, Pinot Noir Fruité+++ Tannique+ Puissant+	
SAINT-ROMAIN - SOUS ROCHE BIO	95 €
Domaine Henri et Gilles Buisson, 2023, Pinot Noir Fruité++ Tannique+ Puissant++	



VIN ROSÉ - 75CL

LANGUEDOC ROUSSILLON

PAYS D'OC IGP - PALOOZA BIO 28 €
 Aubert et Mathieu, Grenache
 Fruité++ Sec++ Minéral++

PROVENCE

MÉDITERRANÉE IGP - SOURCE DE ROSEBLOOD 33 €
 Château d'Estoublon, Grenache Noir, Syrah, Cinsault
 Fruité++ Sec+++ Minéral++

CÔTES-DE-PROVENCE AOC BIO 49 €
 Domaine du Paternel, Grenache, Cinsault
 Fruité++ Sec+++ Minéral++

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC - LE GRAND VIN ROSÉ 69 €
 Château Lacoste, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah
 Fruité++ Sec+++ Minéral++

BULLES - 75CL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT 65 €
 Comte de Saint Julien, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
 Fruité+ Sec+++ Minéral+++



LES DIGEOS

ABSINTHE ET ANISÉS - 2CL

ABSINTHE PERNOD 11 €
 Héritière de la recette originale de 1805, offre un équilibre raffiné d'anis et de plantes aromatiques, pour une dégustation authentique et subtilement épicée.

HENRI BARDOUIN 4,5 €
 Un grand cru complexe et élégant.

RICARD 3 €
 La base des bases.

LIQUEUR

AVÈZE - 5CL 5 €
 Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons.

CHARTREUSE VERTE - 4CL 13 €
 Élixirs végétaux basés sur les recettes d'un grimoire du XVIème siècle, élaborées par les Pères Chartreux.

CHARTREUSE JAUNE - 4CL 13 €
 Élixirs des Pères Chartreux basés sur les recettes du 16ème siècle.

DOLIN ROUGE / BLANC - 5CL 8 €
 L'apéro à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques.

LIQUEUR ABRICOT MAISON JACOULOT - 4CL 8 €
 Une liqueur d'abricot mûr alliant onctuosité et fraîcheur. Son profil est marqué par une bouche veloutée et une finale délicate, subtilement sucrée.

LIQUEUR LEMON MAISON JACOULOT - 4CL 8 €
 Découvrez un vrai limoncello Bourguignon !

LIQUEUR POIRE MAISON JACOULOT - 4CL 8 €
 Un parfait assemblage entre les eaux-de-vie et nectars de Poire de la Maison Jacoulot.

LIQUEUR MENTHE LA MENTHEUSE - 4CL 6 €
 Élaborée à partir d'arômes naturels de menthe blanche et menthe poivrée.

SUZE - 5CL 5 €
 La liqueur de gentiane par excellence !

GIN - 4CL

GIN NUAGE 7 €

Distillé à partir de genièvre, il est également composé d'agrumes, d'angélique, de bourgeons de cassis, de coriandre et de gingembre.

VODKA - 4CL

VODKA NUAGE 7 €

Une vodka premium produite dans les Charentes, région au savoir-faire ancestral en matière d'élaboration, de distillation et d'assemblage de spiritueux les plus fins.

RHUM - 4CL

RHUM EZILI BLANC 7 €

Jolis arômes de canne fraîche, un rhum suave et légèrement vanillé.

RHUM EZILI GOLD DARK 7 €

Puissant, dominé par la vanille avec des notes d'orange et d'abricot. Bien équilibré et légèrement boisé.

ARMAGNAC - 4CL

ARMIN 6 ANS BAS ARMAGNAC 13 €

Parfait pour un premier date, l'Armagnac.

CALVADOS - 4CL

EXTRA OLD 30&40 13 €

Conçu pour représenter la richesse et la diversité des vieilles eaux-de-vie Normandes. Un assemblage créé avec des Calvados vieillies entre 10 et 27 ans en fûts de chêne français.

COGNAC - 4CL

MERLET VSOP 12 €

Délicat et subtil, une finale intensément fruitée.

MERLET XO 15 €

Gourmand pour une dégustation pure, une palette aromatique riche, et des notes de fruits.

WHISKY - 4CL

COPERIES 7 €

Du grain jusqu'à la barrique, ce whisky single malt est 100% français. Pour l'anecdote, Coperies est un mot très ancien qui, en patois charentais, signifie « moissons ».

BELLEVOYE NOIR 12 €

Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.

EAU DE VIE - 4CL

FRAMBOISE D'ALSACE IG 8 €

La princesse des eaux-de-vie alsaciennes : parfumée, fraîche, séductrice, fatale presque.

MIRABELLE D'ALSACE IG 8 €

Exubérante et suave, livre ses arômes dès qu'elle a coulé dans ton verre.

POIRE WILLIAMS MAISON JACOULOT 8 €

Issue de la distillation de la variété Williams rouge, cette eau-de-vie de poire Williams dégage d'intenses arômes. En bouche, vous aurez la sensation de croquer le fruit.

VIEILLE PRUNE MAISON LOUIS ROQUE 10 €

Issue de dix variétés de prunes et vieillie deux ans en fût, cette eau-de-vie d'exception allie la suavité du fruit cuit à une rondeur remarquable.

LES BOISSONS

@lanouvellegarde • lanouvellegarde.com

Taxes et service 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.

Brasserie fondée par la

NOUVELLE GARDE