

BOISSONS
COCKTAILS
& DIGEOS

NOUVELLE GARDE

LES SOFTS ET BOISSONS MAISON

LES CAFÉS

Nos cafés sont des cafés de spécialité dont les grains sont torréfiés de manière artisanale.

Espresso	2,5€
Double espresso	5€
Allongé	2,5€
Noisette	3,5€
Latte	4,5€
Cappuccino	4,5€
Chocolat chaud	4,5€

LES THÉS

La maison Artefact utilise des méthodes traditionnelles et contemporaines de préparation du thé afin de retrouver en tasse le meilleur des produits.

Thé noir Earl Grey	4,5€
Thé Jasmin Bio	4,5€
Thé Menthe Bio	4,5€
Thé vert de Chine Parfumé papaye, pêche et vanille.	4,5€
Infusion Pomme, gingembre, citron.	4,5€

BOISSONS FRAICHES

Coca 33cl Classique ou sans sucre.	5€
Orangina 25cl	5€
Ice Tea 25cl	5€
Evian / Badoit 33cl	5€
Tonic Thomas Henry 25cl	5€
Ginger Beer Thomas Henry 20cl	5€
Limonade La Gosse 25cl	5€

BOISSONS MAISON

Vin chaud 12,5cl Vin rouge, triple sec, crème de cassis, orange, miel, cannelle, noix de muscade, clous de girofle.	7€
Grog 3cl Rhum ambré, jus de citron vert, miel.	5,5€
Jus frais maison 15cl Citron, orange ou pamplemousse.	5€
Jus 25cl Ananas, pomme et tomate.	5€
Thé glacé maison 20cl	5€
Citronnade maison 20cl	5€

APÉRITIFS

BIÈRES ET CIDRE ARTISANAUX

Notre sélection de bières des Hauts-de-France.	25cl	50cl
Blonde de la Brasserie Champion (4,7°)	3,5€	6€
Blonde de la brasserie Angelus (7°)	5€	9€
IPA de la brasserie Angelus (7°)	5€	9,5€
Triple de la brasserie Angelus (8°)	6€	9€
Blanche artisanale du Nord (4,5°) 33cl		8€
Cidre artisanal 27,5cl Le classique cidre brut français.		7€

L'APÉRO

Ricard 2,5cl La base des bases.	4€
Pontarlier 2,5cl Premier alcool anisé français fait à Pontarlier dans le Doubs suite à l'interdiction de l'absinthe.	5€
Kir/Kir Royal 12cl Mûre, framboise, cassis ou pêche.	7€/13€
Dolin Rouge ou Blanc 5cl Un vermouth français produit à Chambéry.	8€
Avèze 5cl Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.	5€
Suze 5cl Liqueur de gentiane amère.	5€
Digeos À la fin de cette carte retrouvez l'ensemble digeos et spiritueux de la maison.	

COCKTAILS CLASSIQUES

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

NG Spritz (5cl) Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	9€
NG Negroni (9cl) Gin charentais, vermouth rouge de Corse, apéritif aux écorces d'orange amère.	11€
Americano (6cl) Vermouth rouge de Corse, apéritif aux écorces d'orange amère, eau gazeuse.	8€
Elderflower Spritz (5cl) Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	12€
Gin Tonic (4cl) Gin charentais, tonic français.	12€
Moscow Mule (4cl) Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer française, angostura bitter.	12€
Cosmopolitan (6cl) Vodka charentaise, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry.	12€
Whisky Sour (4cl) Whisky charentais, jus de citron jaune, sirop de sucre, angostura bitter, blanc d'oeuf.	12€
Bloody Mary (4cl) Vodka charentaise, jus de tomate, jus de citron jaune, Worcestershire sauce, sel de céleri, sauce foudre.	11€
Dry Martini (7cl) Dolin dry vermouth, vodka ou gin charentais.	11€
Expresso Martini (5cl) Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.	12€
Old Fashioned (4cl) Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.	12€

COCKTAILS CLASSIQUES

(5cl)

NG SPRITZ



Eau gazeuse • Vin pétillant
Apéritif aux écorces d'orange amère

9€

Mitonné à la sauce Nouvelle Garde, avec notre propre recette d'apéritif amer élaborée main dans la main avec Merlet et Fils, distilleurs 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...

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

(4cl)

GATSBY



*Gin Nuage • Apéritif Lutèce
Citron jaune • Blanc d'oeuf
Sirop de thé à la fleur d'oranger*

12€

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

(4cl)

FLAPPER



*Vodka Nuage • Liqueur de kumquat
Citron jaune • Sirop de sucre
Mirabelle • Romarin*

12€

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

(4cl)

LE MAGNIFIQUE



*Rhum Ezili Gold • Citron vert
Sirop de sucre • Pomme
Apéritif de pomme Double-jus 30&40*

12€

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

(5cl)

CHARLESTON



*Cognac Merlet VSOP
Liqueur de cerise
Raisin noir • Lait de coco*

13€

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

(4cl)

L'AGITÉ DU BOCAL



*Gin Nuage • Citron vert
Sirop & jus de concombre
Feuilles de menthe*

12€

LES CRÉATIONS DE LA MAISON

COCKTAIL DU BARMAN



*Création éphémère,
demande à ton serveur !*

12€

LES SANS ALCOOL

RHAPSODY



*Citron vert • Sirop de sucre
Pomme
Ginger beer La French*

8€

LES SANS ALCOOL

DANDY



*Citron jaune • Sirop de sucre
Mirabelle
Raisin noir • Tonic*

8€

LES DIGEOS

On t'as concocté une méchante sélection de digeos 100% français.
Alcools oubliés, distillations légendaires, furieux assemblages...
Cette carte, c'est un peu comme un cabinet de curiosité à elle seule.
Que des pépites presque introuvables qu'on est allé chiner en direct producteur.

COGNAC 3cl

Merlet VSOP 9€

Délicat et subtil, une finale intensément fruitée.

Merlet XO 15€

Gourmand pour une dégustation pure, qui se caractérise par une palette aromatique riche, et de subtiles notes de fruits.

Merlet VS 7€

Léger et facile d'approche, avec un boisé très fin et un fruité délicat.

WHISKY 3cl

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 ».

Armorik Classic Bio 9€

Vieillis en fûts de bourbon. Un whisky breton doux, onctueux et gourmand.

Armorik Yeun Elez 12€

Whisky breton tourbé, distillé à partir de malt Ecosais. Délicat, élégant, et fruité.

EAU DE VIE 3cl

Framboise d'Alsace IG 7€

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

Mirabelle d'Alsace IG 7€

Exubérante et suave, l'eau-de-vie de Mirabelle livre ses arômes dès qu'elle a coulé dans ton verre.

Poire Williams de Balbronn 8€

La star des Poirés Williams, récoltée et distillée en Alsace.

RHUM 3cl

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.

ABSINTHE ET ANISÉS 2,5cl

Absinthe Bourgeois La Verte 9€

Revisite la plante médicinale par la maison d'Emile Pernot à Pontarlier dans le Doubs, fondée en 1890.

Absinthe La Fée Parisienne 11€

Une recette du XIXème siècle, faite à partir de 9 herbes.

Pontarlier 5€

Premier alcool anisé français fait à Pontarlier dans le Doubs suite à l'interdiction de l'absinthe.

Ricard 4€

La base des bases.

LES DIGEOS

LIQUEUR

Avèze 5cl 5€

Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.

Chartreuse verte / jaune 3cl 9€/8€

Élixirs végétaux basés sur les recettes d'un grimoire du 16^{ème} siècle, élaborées par les Pères Chartreux.

Dolin rouge / blanc 5cl 8€

L'apéro à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques.

Dolin Cœur de Génépi 3cl 8€

Les Savoyards disent qu'elle guérit tout...

Liqueur d'eau de coing 3cl 6€

Liqueur de jus de coing, cognac, armagnac, sirop de sucre lentement cuit au feu de bois.

Menthe Pastille 3cl 5€

Liqueur de menthe blanche, à la fraîcheur inimitable.

Suprême Denoix 3cl 6€

Depuis 1939, la famille Denoix produit cette liqueur. Elle s'apprécie en fin d'un bon gros repas.

Suze 5cl 5€

La liqueur de gentiane par excellence!

VODKA 3cl

Nuage 6€

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.

ARMAGNAC 3cl

Armin 6 ans Bas Armagnac 7€

Parfait pour un premier date, l'Armagnac.

Armin 10 ans Bas Armagnac 13€

Vieilli 10 ans en fût de chêne, les anciens l'appellent XO.

CALVADOS 3cl

Pommeau Herout 7€

Obtenu par l'assemblage d'un jus de pomme non fermenté et de calvados.

AOC 12 ans d'âge de la Maison Héroult 13€

Un subtil équilibre entre fraicheur, finesse et subtilité. Digeo parfait pour les bons vivants!

Fine calvados Domaine de la Flaugerie 7€

Calvados bio, avec une robe ambrée.

GIN 3cl

Nuage 6€

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

BOISSONS COCKTAILS & DIGEOS

@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