

BRASSERIE
CHARLIE

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.....	3€
Double expresso.....	5€
Allongé.....	3€
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>	5,5€
Orangina 25cl.....	5,5€
Jus 25cl..... <i>Ananas, pomme et tomate.</i>	5€
Evian ou Badoit 33cl/1l.....	5,5/7€
Tonic la French 25cl.....	6€
Ginger Beer la French 25cl.....	6€
Limonade Mona Bio 33cl.....	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>	6€
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

	25cl	50cl
Blonde de la Brasserie Charlie (4.7°).....	4€	7€
Blanche de la Brasserie BAPBAP (4.5°).....	4,5€	8€
IPA de la Brasserie BAPBAP (5.8°).....	5€	8,5€
Cidre Appie 33cl..... <i>Le classique cidre brut français.</i>		7€
Bière sans alcool de la Brasserie BAPBAP 33cl.....		7€

L'APÉRO

Ricard 2cl..... <i>La base des bases.</i>	4€
Henri Bardouin 2cl..... <i>Un grand cru complexe et élégant.</i>	4,5€
Kir/Kir Royal 12,5cl..... <i>Mûre, framboise, cassis ou pêche.</i>	7€/13€
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>	

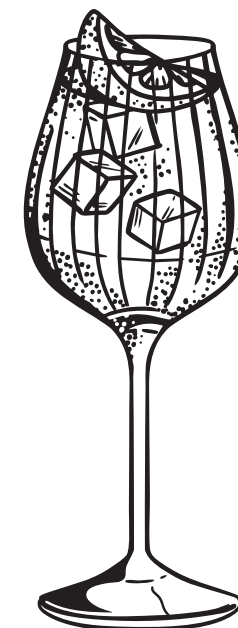
COCKTAILS CLASSIQUES

NG Spritz	10€
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€
Dolín dry vermouth, vodka ou gin charentais.	
Expresso Martini	13€
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*

10€

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€

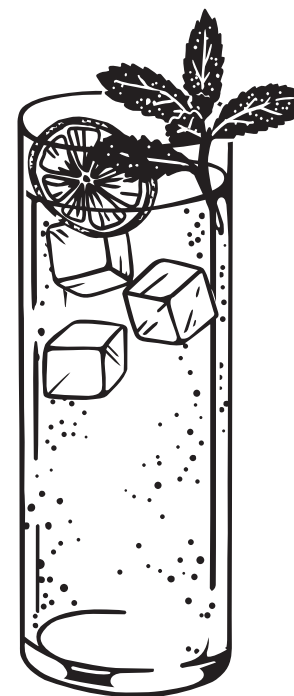
MARTIN



*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€

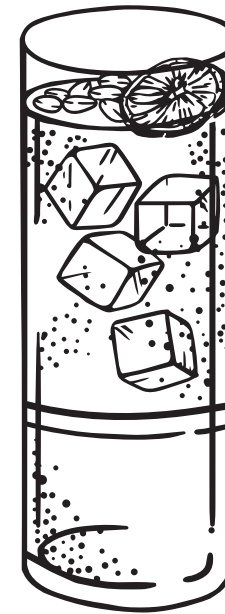
COCKTAIL DU BARMAN



*CRÉATION ÉPHÉMÈRE
DEMANDE À TON SERVEUR !*

13€

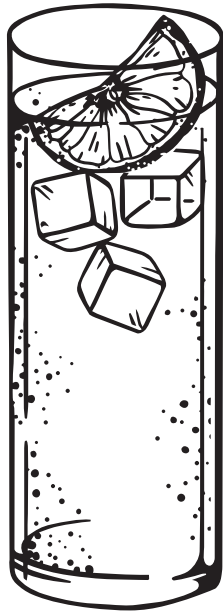
CASEL



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

9€

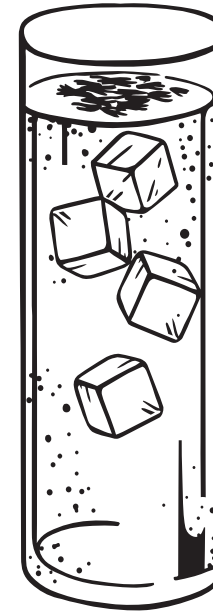
CHARLIE



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 déniché 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 vignerons 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, vignerons 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.



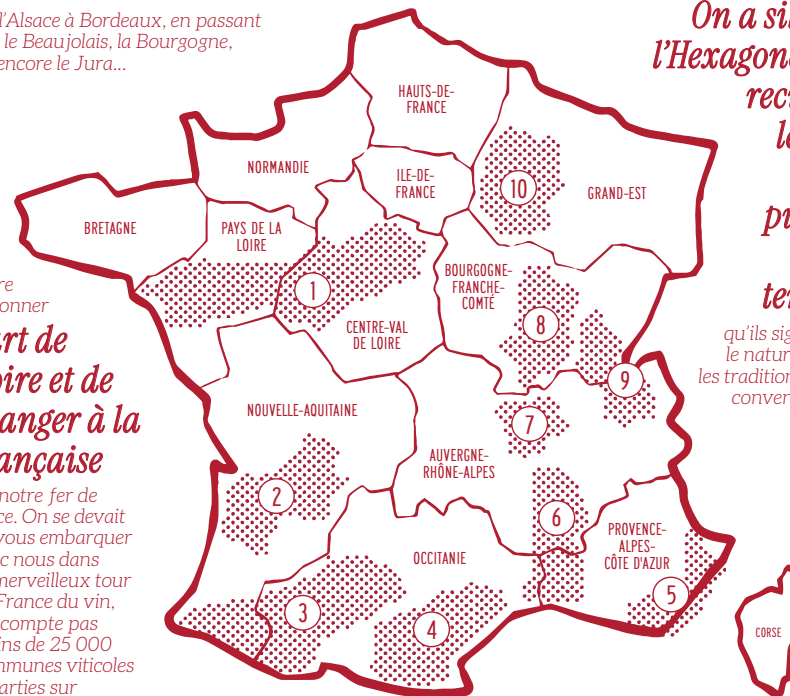
CARTE DE FRANCE DES VINS

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.

SAINT 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.

LES VINS AU VERRE - 12,5CL

BLANC

BOURGOGNE - CHABLIS AOC 9 €
 Domaine Long Depaquit - Albert Bichot

VALLÉE DE LA LOIRE - CÔTAUX DU LAYON AOC LIQUEUREUX 9 €
 Domaine de la Bergerie

BOURGOGNE - ALIGOTÉ AOC 7 €
 Domaine Planchants

LANGUEDOC ROUSSILLON - PAYS D'OC IGP CHARDONNAY 6 €
 Domaine Merlet

ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE - CÔTES DU RHÔNE AOC 6 €
 Les Vignerons d'Estezargues

BOURGOGNE - COULEJOIE 9 €
 Domaine Dominique Laurent

BORDELAIS GRAVE AOC - ENTRE AMIS BIO 7 €
 Château Cazebonne

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

ROSÉ

LANGUEDOC ROUSSILLON - PAYS D'OC IGP 6 €
 Domaine Merlet

CÔTES-DE-PROVENCE - AOC - ÉLOGE 8 €
 Domaine de La Croix

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE - BRUT 13 €
 Comte de Saint Julien



VIN BLANC - 75CL

ALSACE

ALSACE - RIESLING BIO 42 €
Domaine Wassler, Riesling
Fruité++++ Sec++ Minéral++++

JURA & SAVOIE

ALLOBROGES IGP - ARGILE BLANC BIO 61 €
Domaine des Ardoisières, Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay
Fruité+++ Sec++ Minéral+++

SAVOIE AOP - LUCIEN BIO 72 €
Domaine Adrien Berlioz, 2023, Roussanne
Fruité+++ Sec++ Minéral+++

VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC - LES 2 TERRES BIO 38 €
Domaine Stéphane et Vincent Perraud, Melon de Bourgogne
Fruité+++ Sec++++ Minéral+++

SAUVIGNON BLANC - LÂCHE LA GRAPPE, CUVÉE NOUVELLE GARDE BIO 39 €
Domaine de Bablut, Sauvignon
Fruité++ Sec+++ Minéral++

VOUVRAY AOP - AUSSI SEC BIO 41 €
Catherine et Pierre Breton, Chenin
Fruité+++ Sec+++ Minéral++++

CÔTEAUX-DU-GIENNOIS AOP - L'INCONTOURNABLE BIO 44 €
Domaine Villargeau, Sauvignon
Fruité+++ Sec++ Minéral+++

POIL DE LIÈVRE VDF BIO 54 €
Domaine Emeline Calvez et Sébastien Bobinet, Chenin
Fruité++ Sec+++ Minéral+++

POUILLY-FUMÉ AOP BIO 64 €
Terre de Caillotte, Sauvignon
Fruité++++ Sec++ Minéral+++

SANCERRE AOC - LE PITON BIO 59 €
Domaine du Piton, 2022, Sauvignon
Fruité+++ Sec+++ Minéral++++

LANGUEDOC ROUSSILLON

PAYS D'OC IGP - KATE BIO 27 €
Aubert et Mathieu, Sauvignon
Fruité+++ Sec+++ Minéral++

MINERVOIS AOP - L'AIR DE RIEN BIO 48 €
Domaine Lignères Lathenay, Rolle, Viognier, Macabeu
Fruité+++ Sec++ Minéral+++

PROVENCE

ALPILLE IGP - IRIS BIO 35 €
Domaine des Glauges, Grenache Blanc, Viognier
Fruité+++ Sec++ Minéral++

CORSE

PATRIMONIO AOP - CUVÉE DE L'AGRIATE - BIO 54 €
Domaine Giacometti, Vermentino
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++

ARDÈCHE IGP 48 €
Domaine Courbis, Viognier
Fruité+++ Sec+++ Minéral++

SAINT-JOSEPH AOC 67 €
Domaine Courbis, Marsanne, Roussanne
Fruité+++ Sec++ Minéral++

CONDRIEU AOC BIO 114 €
Domaine François Villard, 2022, Viognier
Fruité++++ Sec+++ Minéral++++

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC - SABLE BIO 33 €
Domaine de Millebuis, Aligoté
Fruité++ Sec+++ Minéral++

SAINT-VÉРАН AOP 54 €
Collovray et Terrier, Chardonnay
Fruité+++ Sec+++ Minéral++

MONTAGNY AOC - 1ER CRU 58 €
Domaine de Millebuis, Chardonnay
Fruité+++ Sec++++ Minéral+++

CHABLIS AOC 58 €
Domaine Long Depaquit - Albert Bichot, 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 AOC - LA FOSSE AUX LOUPS BIO	48 €
Domaine de Bel Air, 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

GRAVE AOC - ENTRE AMIS BIO	42 €
Château Cazebonne, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	
Fruité++ Tannique++ Puissant++	
LALANDE DE POMEROL AOC BIO	54 €
Château Vieux Chevrol, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
SAINT-ESTÈPHE AOC - LES PÉLERINS	63 €
Château Lafon-Rochet, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
SAINT-ÉMILION AOC - CHAPELLE LESCOURS	78 €
Capdevielle et Ginter, 2013, Merlot, Cabernet Franc	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
EMILIEN VDF BIO	80 €
Domaine Le Puy, 2021, Merlot, Cabernet Franc	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
SAINT-ESTÈPHE AOC - FRANK PHÉLAN	85 €
Château Phélan Ségur, 2019, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
PESSAC-LÉOGNAN AOC - CRU CLASSÉ	110 €
Château Carbonnieux, 2019, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	
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++	
NIMALAYA	87 €
Domaine Cassagne et Vitailles, 2021, Carignan	
Fruité+++ Tannique+++ Puissant+++	

PROVENCE

MÉDITERRANÉE IGP - SYRAH BIO	25 €
Château d'Estoublon, Syrah	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
ALPILLE - IGP - IRIS BIO	35 €
Domaine des Glauges, Syrah, Cinsault	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	

CORSE

PATRIMONIO AOP - CUVÉE DE L'AGRIATE BIO	49 €
Domaine Giacometti, Nielluciu, Sciacarellu	
Fruité+++ Tannique++ Puissant++	

VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES-RHODANIENNES IGP - PETITE SYRAH	29 €
Cave de Tain L'Hermitage, Syrah	
Fruité++ Tannique++ Puissant++	
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 BIO	37 €
Domaine Jean David, Grenache, Syrah, Cinsault	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	
CÔTES DU RHÔNE AOP - PETIT OURS BIO	48 €
Matthieu Barret, Syrah	
Fruité++ Tannique++ Puissant++	
CROZES-HERMITAGE - LES ENTRECOEURS BIO	67 €
Domaine Mucyn, Syrah	
Fruité++ Tannique+++ Puissant+++	

SAINT-JOSEPH AOP - TUMULTE	72 €
Domaine Goudard et Filles, 2023, Syrah	
<i>Fruité++ Tannique+++ Puissant++++</i>	
CORNAS AOC - BRISE CAILLOUX	95 €
Matthieu Barret, 2021, Syrah	
<i>Fruité+++ Tannique++ Puissant++++</i>	
CÔTE-RÔTIE AOC - LES SCHISTES BIO	117 €
Domaine Clusel-Roch, 2021, Syrah	
<i>Fruité++ Tannique++ Puissant+</i>	
CORNAS AOC - BILLES NOIRES BIO	120 €
Matthieu Barret, 2015, Syrah	
<i>Fruité+++ Tannique++ Puissant++++</i>	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP BIO	124 €
Château La Nerthe, 2022, Syrah, Mourvèdre, Grenache	
<i>Fruité++ Tannique++ Puissant++</i>	

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS AOC - SAINT-AMOUR	46 €
Domaine des Pierres, Gamay	
<i>Fruité++ Tannique+ Puissant+</i>	
JULIÉNAS AOC BIO	50 €
Domaine de Boischamp, Gamay	
<i>Fruité++ Tannique+ Puissant+</i>	
FLEURIE AOP BIO	54 €
Domaine de Boischamp, Gamay	
<i>Fruité++ Tannique+ Puissant+</i>	
MORGON AOP BIO	56 €
Domaine Georges Descombes, Gamay	
<i>Fruité+++ Tannique++ Puissant+</i>	

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC - COULEJOIE	49 €
Domaine Dominique Laurent, Pinot Noir	
<i>Fruité++ Tannique++ Puissant++</i>	
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC	62 €
Domaine Billard et Fils, Pinot Noir	
<i>Fruité++ Tannique+ Puissant++</i>	
BOURGOGNE AOC BIO	72 €
Domaine Fanny Sabre, 2023, Pinot Noir	
<i>Fruité++ Tannique++ Puissant++</i>	
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC - LE PRIEURÉ	72 €
Domaine Aurélien Verdet, 2023, Pinot Noir	
<i>Fruité++ Tannique++ Puissant+++</i>	
SAINT-ROMAIN - SOUS ROCHE BIO	103 €
Domaine Henri et Gilles Buisson, 2023, Pinot Noir	
<i>Fruité++ Tannique+ Puissant++</i>	
SANTENAY AOC - 1ER CRU CLOS ROUSSEAU VIEILLES VIGNES	107 €
Domaine Bachey Legros, 2022, Pinot Noir	
<i>Fruité+++ Tannique+ Puissant++</i>	



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 AOP - SAINT-ANNE BIO 42 €
Château la Tour de l'Evêque, Grenache
Fruité++ Sec+++ Minéral++

BULLES - 75CL

CHAMPAGNE

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

BRUT 110 €
Billecart-Salmon, Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay
Fruité++ Sec+++ Minéral+++

ROSÉ 161 €
Billecart-Salmon, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier
Fruité+ Sec+++ Minéral+++



LES DIGEOS

ABSINTHE ET ANISÉS - 2CL

ABSINTHE LA FÉE PARISIENNE 11 €
Une recette du XIXème siècle, faite à partir de 9 herbes.

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

RICARD 4 €
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 !

MENTHE PASTILLE - 4CL 6 €
Liqueur de menthe blanche, à la fraîcheur inimitable.

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 vieilliss 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 DE BALBRONN 8 €

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

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