

LES
BOISSONS

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

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 Des Prés (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>	

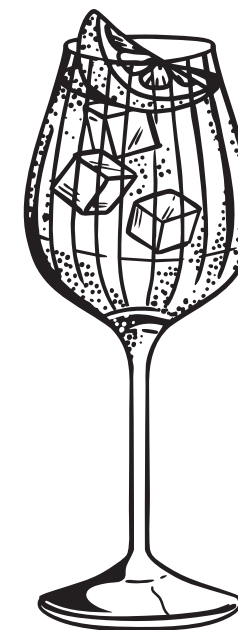
COCKTAILS CLASSIQUES

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€
Dolin 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, 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...

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€

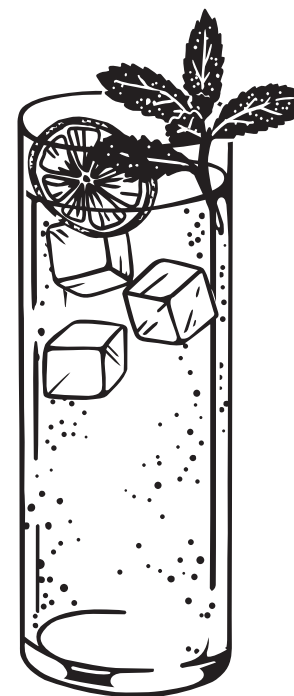
MARTIN



*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€

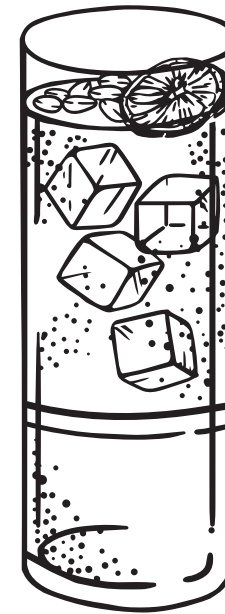
COCKTAIL DU BARMAN



*CRÉATION ÉPHÉMÈRE
DEMANDE À TON SERVEUR !*

13€

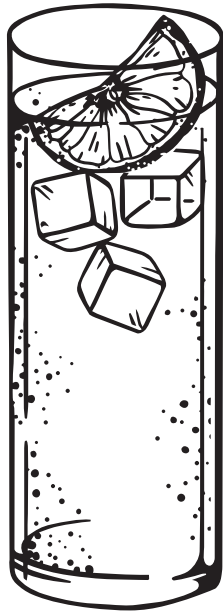
CASEL



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

9€

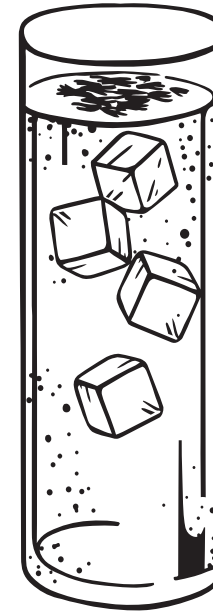
CHARLIE



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 T'ES 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.



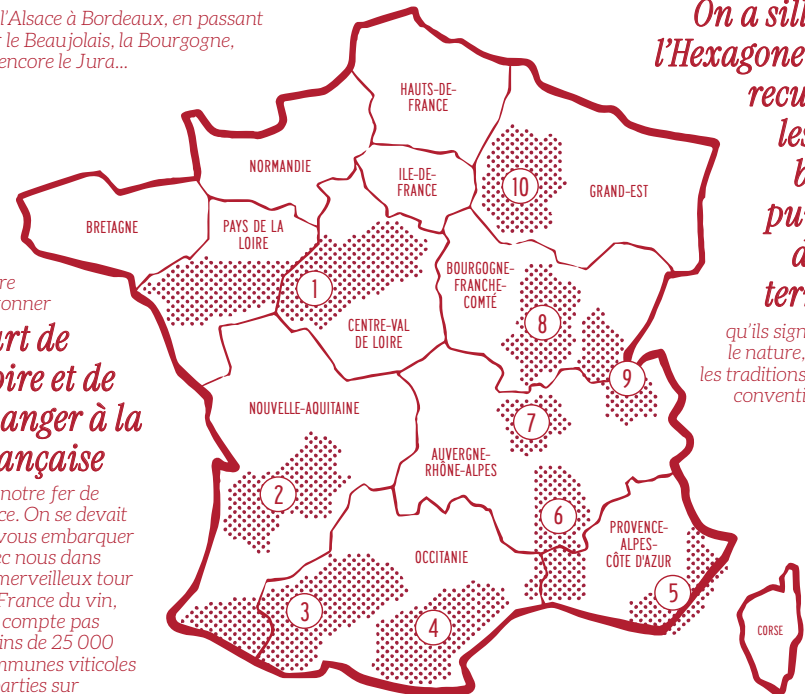
CARTE DE FRANCE DES VINS

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, Viognier
- 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

LANGUEDOC ROUSSILLON - PAYS D'OC IGP CHARDONNAY

Domaine Merlet

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

VIN ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE - CÔTES DU RHÔNE AOC

Les Vignerons d'Estezargues

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

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC - LES 2 TERRES BIO 7 €
Domaine Stéphane et Vincent Perraud

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

BOURGOGNE CHABLIS AOP - BIENOMMÉE 10 €
Domaine Poitout

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC 7 €
Domaine Planchants

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

ROUGE

BOURGOGNE AOC BIO 12 €
Domaine Fanny Sabre

FLEURIE AOP BIO 9 €
Boischamp

BORDEAUX LALANDE DE POMEROL AOC BIO 9 €
Château Vieux Chevrol

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

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

ROSÉ

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

CÔTES-DE-PROVENCE - AOC - ÉLOGE 7 €
Domaine de La Croix

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE - BRUT MAGELIE 13 €
Domaine Bernard Gaucher



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 AOP - BIENOMMÉE	58 €
Domaine Poitout, 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, Niellucciu, 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 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++++	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP BIO 124 € Château La Nerthe, 2022, Syrah, Mourvèdre, Grenache Fruité++ Tannique++ Puissant++	

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS AOC - SAINT-AMOUR 46 € Domaine des Pierres, Gamay Fruité++ Tannique+ Puissant+	
MOULIN À VENT AOP 48 € Domaine des Nugues, Gamay Fruité+++ Tannique+ Puissant+	
JULIÉNAS AOC BIO 50 € Domaine de Boischamp, Gamay Fruité++ Tannique+ Puissant+	
FLEURIE AOP BIO 54 € Domaine de Boischamp, Gamay Fruité++ Tannique+ Puissant+	
MORGON AOP BIO 56 € Domaine Georges Descombes, Gamay Fruité+++ Tannique++ Puissant+	

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC - COULEJOIE	49 €
Domaine Dominique Laurent, Pinot Noir	
Fruité++ Tannique++ Puissant++	
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC	62 €
Domaine Billard et Fils, Pinot Noir	
Fruité++ Tannique+ Puissant++	
BOURGOGNE AOC - BIO	72 €
Domaine Fanny Sabre, 2023, Pinot Noir	
Fruité++ Tannique++ Puissant++	
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC - LE PRIEURÉ	72 €
Domaine Aurélien Verdet, 2023, Pinot Noir	
Fruité++ Tannique++ Puissant+++	
SAINT-ROMAIN - SOUS ROCHE BIO	103 €
Domaine Henri et Gilles Buisson, 2023, Pinot Noir	
Fruité++ Tannique+ Puissant++	
SANTENAY AOC - 1ER CRU CLOS ROUSSEAU VIEILLES VIGNES	107 €
Domaine Bachey Legros, 2022, 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 AOP - SAINT-ANNE BIO	42 €
Château la Tour de l'Evêque, Grenache	
Fruité++ Sec+++ Minéral++	

BULLES - 75CL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT - MAGELIE	65 €
Domaine Bernard Gaucher, Chardonnay, 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 - 4CL 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.

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