



Carte des vins

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

*On doit ce formidable atlas à notre sommelier,
Soyez curieux !*

*Etant donné qu'on chope nos quilles en direct producteur,
certaines réfs peuvent parfois être en rupture de stock. Mais pas de panique,
on est sur le coup pour dénicher très vite de nouvelles pépites.*

LES VINS AU VERRE

Notre sélection de vin nature !

VIN BLANC

ALSACE - KAEFFERKOPF par LES FUNAMBULES	7€	ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES par CHRISTOPHE LINDENLAUB	8€
ALSACE - RIESLING WESTERBERG PERPETUEL par JULIEN ALBERTUS	12€	BOURGOGNE - CLOS BÉRU MONOPOLE par CHÂTEAU DE BÉRU	15€
ALSACE - MALE TEARS par VINS ET VOLAILLES	7€	JURA - SAVAGNIN OUILLÉ par CHÂTEAU BÉTHANIE	7€
ALSACE - PETCHALBA par DOMAINE COMBRILLAC	8€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - EDEN ROC par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	6€
ALSACE - PUTES FÉMINISTES par JULIEN ALBERTUS	8€	LOIRE - LES CHANDELIÈRES par DOMAINE PHILIPPE GILBERT	9€
ALSACE - Y'A PLUS QU'À par KUMPF & MEYER	7€	LOIRE - LES PLEURS par CLOS THIERRIÈRE	8€
ALSACE - JE SUIS DE MARNE par KUMPF & MEYER	10€	SAVOIE - LUCIEN par ADRIEN BERLIOZ	8€

VIN ROUGE

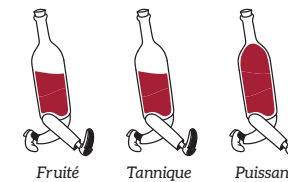
ALSACE - ROUGISSANT par KUMPF & MEYER	6€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE TEMPS FAIT TOUT par RÉMI POUJOL	8€
ALSACE - SOUS LE CIEL ÉTOILÉ par JULIEN ALBERTUS	8€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - HOP LÀ par DOMAINE DU BOUT DU MONDE	7€
ALSACE - AMI AMIS par CHRISTOPHE LINDENLAUB	9€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - GRENACHE DES GRÉS par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€
BORDEAUX - CHÂTEAU BALAC par FAMILLE TOUCHAIS	6€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - VIEILLES VIGNES par RÉMI POUJOL	8€
BOURGOGNE - AMALGAMAY par CHÂTEAU DE BÉRU	7€	LOIRE - BOIS GUYON par FRANÇOIS SAINT LÔ	7€
LANGUEDOC-ROUSSILLON - LES RICOCHETS par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	7€	LOIRE - MC2 par MATHIEU COSTE	8€
LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE MARMOT par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€		

Vin Rouge

ALSACE

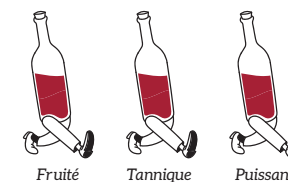
AMI AMIS
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Pinot gris, Pinot noir **55€**



ROUGISSANT
par KUMPF ET MEYER

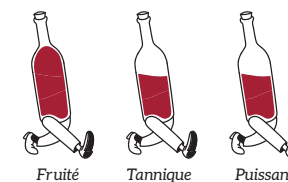
75 cl • Pinot noir **45€**



JURA

ARBOIS - LOVE POULSARD
par CHÂTEAU BETHANIE

75 cl • Poulsard **40€**

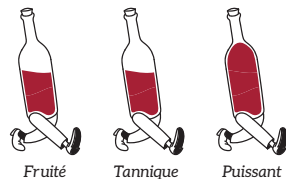


VALLÉE DE LA LOIRE

AMATEÛS BOBI

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

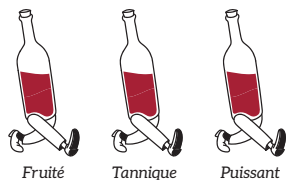
75 cl • Cabernet franc **60€**



BOIS GUYON

par FRANCOIS SAINT LO

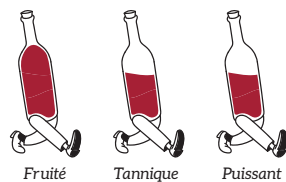
75 cl • Cabernet Franc **50€**



HANAMI

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

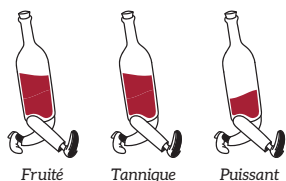
75 cl • Cabernet franc **39€**



MC2

par MATHIEU COSTE

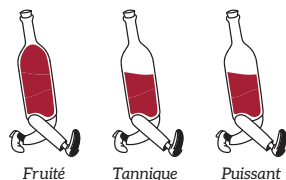
75 cl • Gamay, Pinot noir **50€**



BOURGUEIL - TRINCH

par CATHERINE ET PIERRE BRETON

75 cl • Cabernet franc **36€**

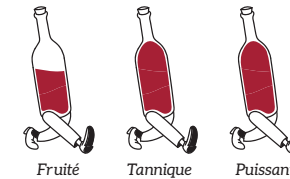


LE BORDELAIS

LALANDE DE POMEROL

par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

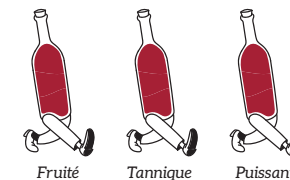
75 cl • Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot **70€**



HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC

par FAMILLE TOUCHAIS

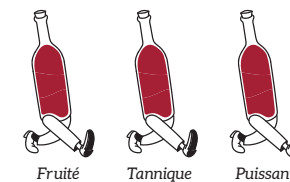
75 cl • Merlot **44€**



BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU LE GEAI

par HENRI DUPORGE

75 cl • Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec et Carmenère **32€**

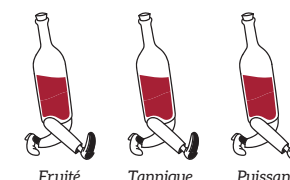


SUD-OUEST

BERGERAC - HIRSUTE

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Cabernet Franc, Merlot **36€**

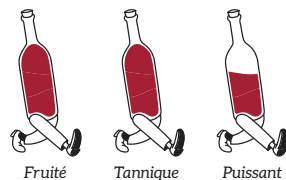


LANGUEDOC ROUSSILLON

GRENACHE DES GRÉS

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

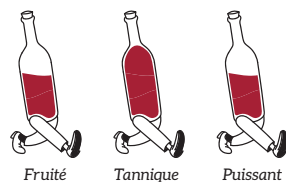
75 cl • Grenache **37€**



HOP LÀ

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

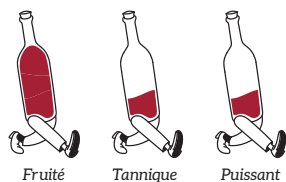
75 cl • Syrah, Carignan, Grenache **44€**



PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE

par MAS FOULAQUIER

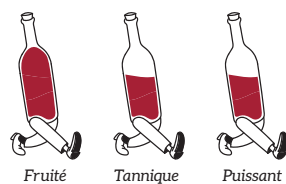
75 cl • Grenache, Syrah **48€**



LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

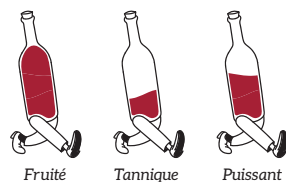
75 cl • Carignan, Grenache, Syrah **46€**



LE MARMOT

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

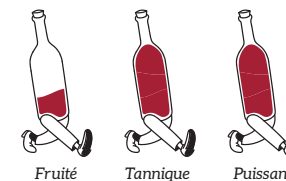
75 cl • Cinsault, Grenache **35€**



LES MÔMES

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

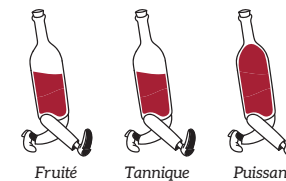
75 cl • Syrah, Cabernet Franc, Merlot **46€**



LES MONTAGNES BLEUES

par MAS FOULAQUIER

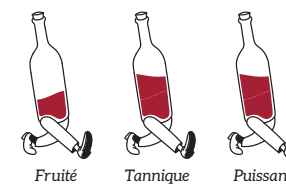
75 cl • Grenache **36€**



LES RICOCHETS

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

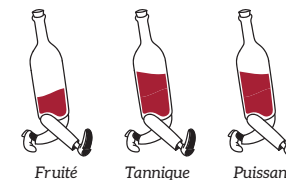
75 cl • Syrah, Merlot, Cabernet Franc **37€**



TAM TAM

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

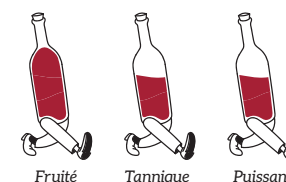
75 cl • Syrah **38€**



VIEILLES VIGNES

par RÉMI POUJOL

75 cl • Carignan **50€**

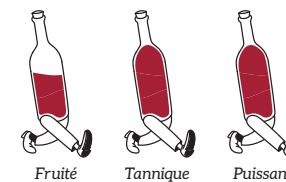


PROVENCE

MEDITERRANÉE - SYRAH

par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

75 cl • Syrah **25€**



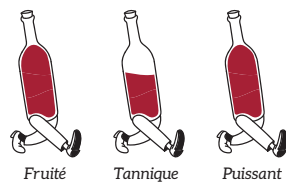
VALLÉE DU RHÔNE

CORNAS - BILLES NOIRES

par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah

72€

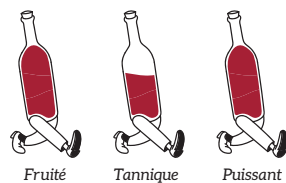


CORNAS - BRISE CAILLOUX

par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah

70€

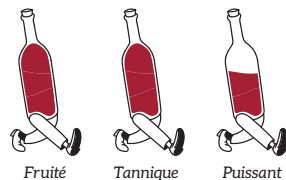


CELLE D'EN FACE

par LA VRILLE ET LE PAPILLON

75 cl • Merlot

50€

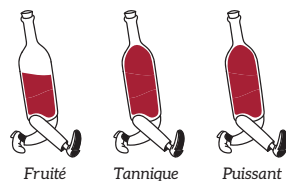


CÔTES DU RHÔNE

par DOMAINE JEAN DAVID

75 cl • Grenache, Syrah, Cinsault

30€

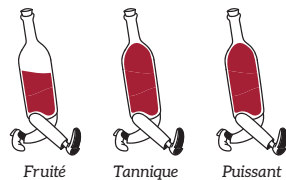


CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECOEURS

par DOMAINE MUCYN

75 cl • Syrah

55€

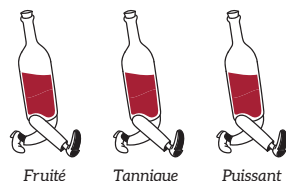


CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS

par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah

40€



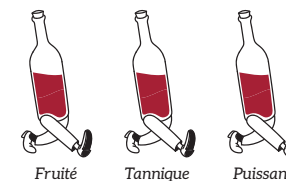
CÔTES DU RHÔNE

T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE

par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

75 cl • Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache

28€

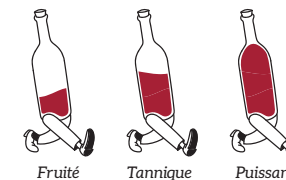


VACQUEYRAS - VARIATION

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl • Grenache

70€



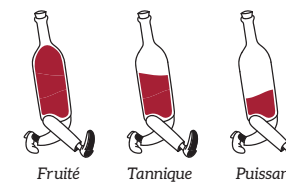
BEAUJOLAIS

BROUILLY

par RÉMI ET LAURENCE DUFAÏTRE

75 cl • Gamay

49€

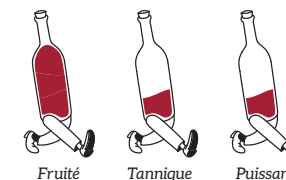


BEAUJOLAIS VILLAGES

par BERNARD BALMET

75 cl • Gamay

43€



JULIÉNAS

par LA SŒUR CADETTE

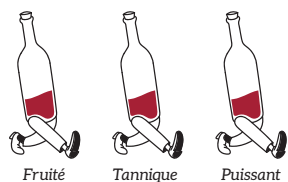
75 cl • Gamay

54€



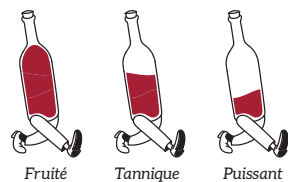
MORGON
par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**



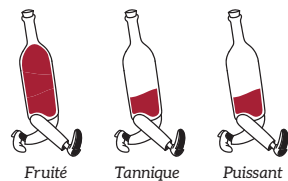
RÉGNIE
par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**



BROUILLY
par JEAN-CLAUDE LAPALU

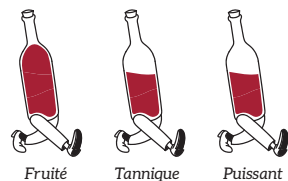
75 cl • Gamay **42€**



BOURGOGNE

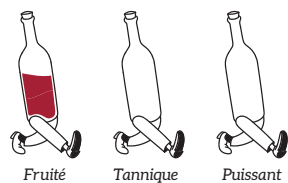
HAUTES CÔTES DE BEAUNE
par ROUX PÈRE & FILS

75 cl • Pinot noir **58€**



AMALGAMAY
par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté **43€**



vin blanc

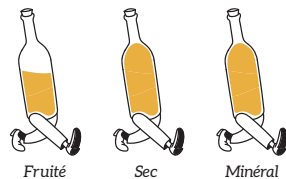
ALSACE

ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Riesling

48€

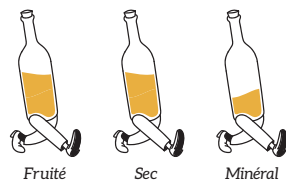


ALSACE - GEWURZTRAMINER

par LES FUNAMBULES

75 cl • Gewurztraminer

43€

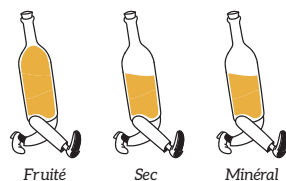


ALSACE - JE SUIS DE MARNE

par KUMPF & MEYER

75 cl • Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer

65€

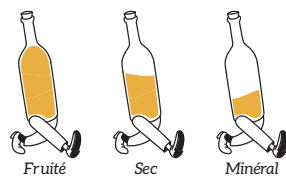


ALSACE - KAEFFERKOPF

par LES FUNAMBULES

75 cl • Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris

40€

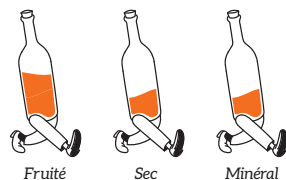


MALE TEARS

par VINS ET VOLAILLES

75 cl • Riesling

45€

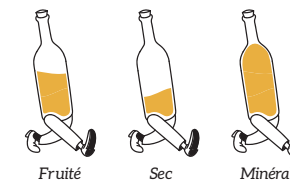


ALSACE - PUTES FÉMINISTES

par JULIEN ALBERTUS

75 cl • Muscat, Gewurztraminer

50€

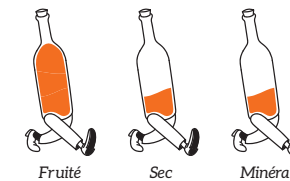


ALSACE - RIESLING WESTERBERG PERPETUEL

par JULIEN ALBERTUS

75 cl • Pinot gris

58€

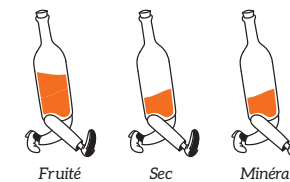


ALSACE - SOUS LE CIEL ÉTOILÉ

par KUMPF & MEYER

75 cl • Pinot gris

53€

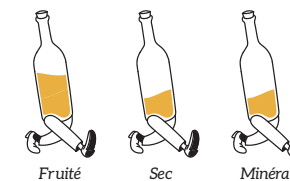


ALSACE - Y'A PLUS QU'À

par KUMPF & MEYER

75 cl • Sylvaner, Pinot Auxerrois

45€

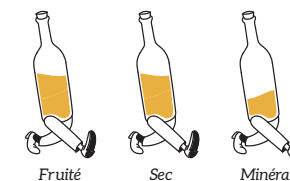


MATIN FOU

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner

42€



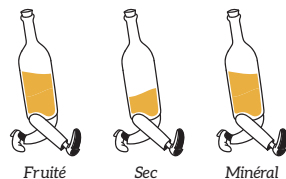
JURA & SAVOIE

ARBOIS - LOVE CHARDONNAY

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Chardonnay

40€

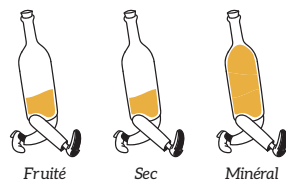


CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILÉ

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Savagnin

50€

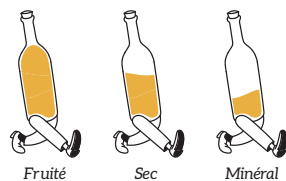


CHIGNIN-BERGERON - LUCIEN

par ADRIEN BERLIOZ

75 cl • Roussanne

42€

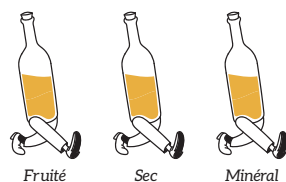


ALLOBROGES - ARGILE BLANC

par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche,
Chardonnay

55€



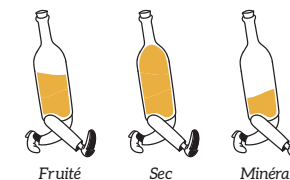
VALLÉE DE LA LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS - CHAMPS GIBAUT

par FLORIAN ROBLIN

75 cl • Sauvignon

34€

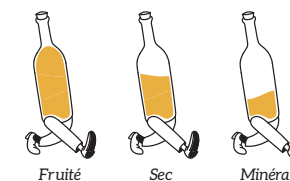


CHENIN DES POSSIBLES

par LES ÉCLAIREURS

75 cl • Chenin

36€

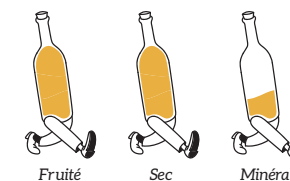


MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES

par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne

30€

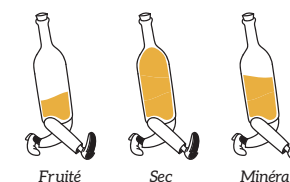


MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES

par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

75 cl • Sauvignon

60€

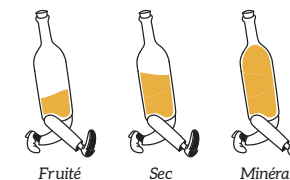


VOUVRAY - LES PLEURS

par CLOS THIERRIÈRE

75 cl • Chenin

47€

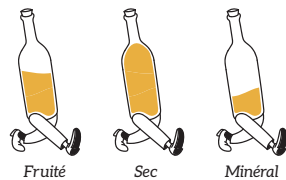


POIL DE LIÈVRE

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Chenin

48€

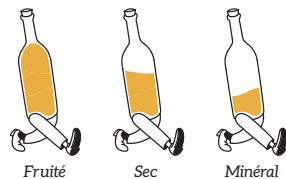


POUILLY FUMÉ

par DOMAINE BERTHIERS

75 cl • Sauvignon

60€

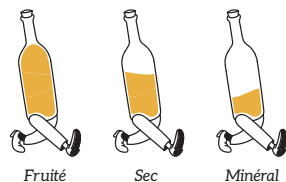


SAUVIGNON BLANC

par DOMAINE DE BABLUT

75 cl • Sauvignon

26€



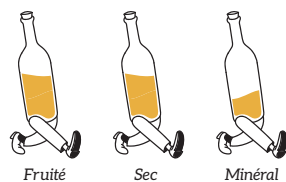
LANGUEDOC ROUSSILLON

EDEN ROC

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl • Ugni Blanc

37€

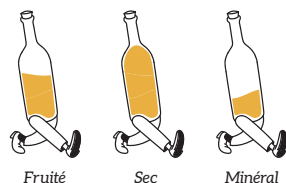


PAYS D'OC - KATE

par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Sauvignon

26€

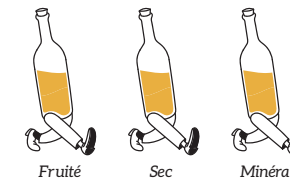


PETCHALBA

par DOMAINE COMBRILLAC

75 cl • Sauvignon, Semillon,
Cabernet Sauvignon

35€

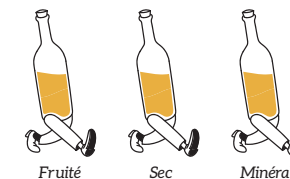


PICPOUL DE PINET - PIC POUL

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Picpoul de Pinet

37€



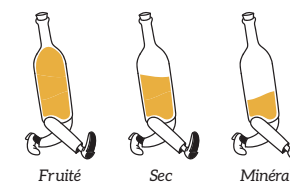
VALLÉE DU RHÔNE

LA POINTE

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl • Grenache Blanc

40€



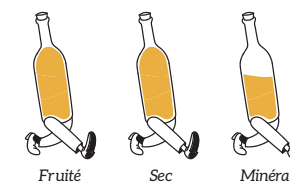
BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté

32€

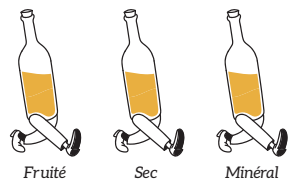


CHABLIS

par MICHEL LAROCHE

75 cl • Chardonnay

55€

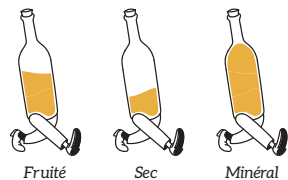


CHABLIS - CLOS BÉRU MONOPOLE

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Chardonnay

110€

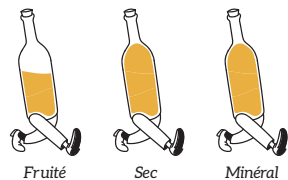


POUILLY FUISSÉ - CLOS VARAMBON

par CHÂTEAU DES RONTETS

75 cl • Chardonnay

62€

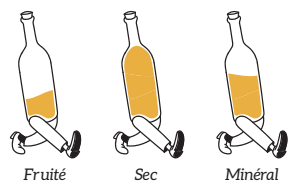


CHITRY - ÉLEA

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

37€

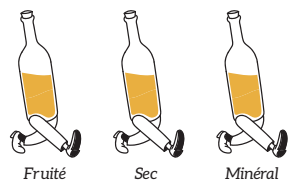


VÉZELAY - LA CHATELAINE

par DOMAINE DE LA CADETTE

75 cl • Chardonnay

57€

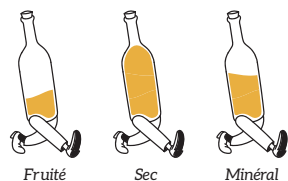


PERNAND VERGELESSES - LES VIGNES BLANCHES

par DOMAINE MARATRAY DUBREUIL

75 cl • Chardonnay

60€



Vin Rosé

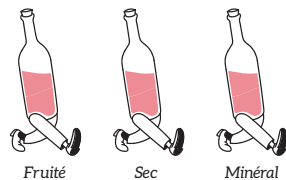
LANGUEDOC ROUSSILLON

PALOOZA

par AUBERT & MATHIEU

75 cl • Grenache

25€



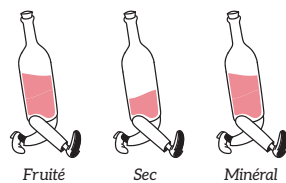
PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE

par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

43€

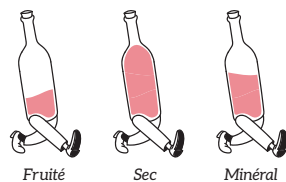


MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD

par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

25€



Bulles

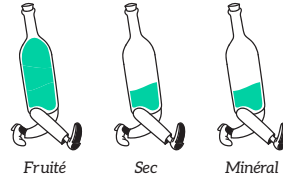
BIÈRE

ORGE ET RAISIN

par BENDORF X KUMPF & MEYER

75 cl • Gewürztraminer

46€



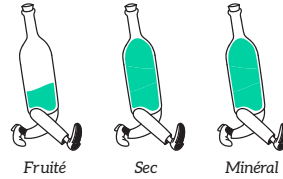
CHAMPAGNE

BULLE FÉMININE EXTRA BRUT

par EMMANUELLE HERBLIN

75 cl • Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

65€



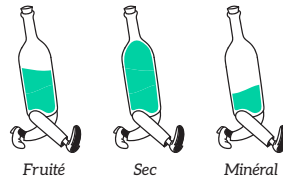
CIDRE

EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme

30€

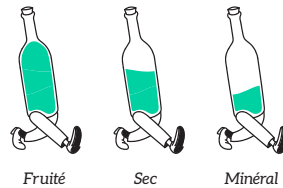


BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme

22€



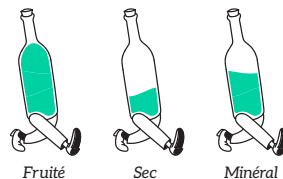
PÉT-NAT'

RESTONS DARK

par KUMPF & MEYER

75 cl • Pinot Gris, Pinot Noir

42€



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 ».

Bellevoie noir

12€

Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.



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 Piores Williams, récoltée et distillée en Alsace.

RHUM (3cl)

Rhum Ezili blanc

7€

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

Plantation Gran Anejo

10€

Des notes épicées et boisées, un rhum de haute volée.

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 (25cl)

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.

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.

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€

Lapéro à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques.

Dolin Cœur de Génépi (3cl)

8€

Les Savoyards disent qu'elle guérit tout...

Limoncello Corsello (3cl)

6€

Ou encore limoncellu, citronné à souhait.

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

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.



6€

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 fraîcheur, finesse et subtilité. Digeo parfait pour les bons vivants !

Fine calvados Domaine de la Flaguerie 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.

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**   @LANOUELLEGARDE

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.