

BOISSONS
COCKTAILS
VINS
& DIGEOS

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.

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 (coco ou avoine)	1€
Supplément Viennois	2€
Vin chaud	7€
Irish Coffee	9€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca 33cl Classique ou sans sucre.	5€
Orangina 25cl	5€
Ice Tea 25cl	5€
Jus 25cl Ananas, pomme et tomate.	5€
Abatilles plate 33cl/75cl	5€/6€
Abatilles pétillante 33cl/75cl	5€/7€
Tonic la French 25cl	6€
Ginger Beer la French 25cl	6€
Limonade Mira 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	5€
Citron, orange ou pamplemousse.	
Thé glacé maison 20cl	5€
Citronnade maison 20cl	5€

APÉRITIFS

BIÈRES ET CIDRE ARTISANAUX

Notre sélection de bières bordelaises.	25cl	50cl
Blonde de la brasserie Vinatier (4,7°)	4€	7€
Blanche de la brasserie Mira (4,2°)	4,5€	8€
IPA de la brasserie Mira (4,5°)	5€	8,5€

Cidre Appie 33cl Le classique cidre brut français.	7€
Bière sans alcool Goudale 25cl	7€

L'APÉRO

Ricard 2,5cl La base des bases.	4€
Henri Bardouin 2,5cl Un grand cru complexe et élégant.	4,5€
Kir/Kir Royal 12,5cl 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.	

NOS SUPER TROUVAILLES À DÉGUSTER

Des pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions. À savourer avec vos verres, toute la journée. Demandez le détail à votre serveur.

COCKTAILS CLASSIQUES

NG Spritz	9€
Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	
NG Negroni	11€
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	12€
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	
Gin Tonic	12€
Gin charentais, tonic français.	
Moscow Mule	12€
Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer française, angostura bitter.	
Cosmopolitan	12€
Vodka charentaise, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry.	
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	11€
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, Vermouth corse... 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...

GRIMAUD



*GIN CHARENTAIS • LIQUEUR DE CITRON
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE
PURÉE DE GRIOTTE • BLANC D'OEUF*

13€

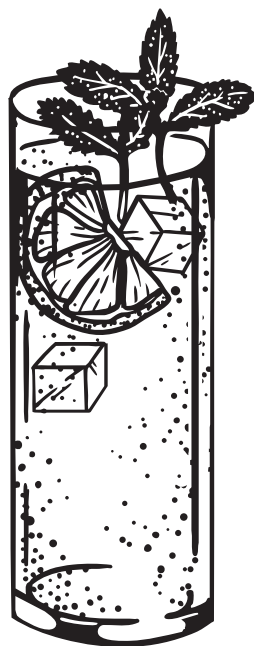
VALMOREL



*VODKA CHARENTAISE • LIQUEUR DE POIRE
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP WINTER SPICES
JUS DE POIRE*

13€

MOSNAC



*GIN CHARENTAIS • LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE
PURÉE DE RHUBARBE • TONIC*

13€

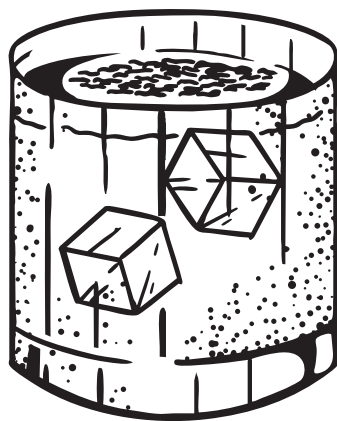
ROSE-HILL



*RHUM AMBRÉ • LIQUEUR DE PANDAN
JUS DE CITRON VERT • SIROP D'ORGEAT
JUS D'ANANAS • MENTHE FRAÎCHE*

13€

LE VAUCLIN



*VODKA CHARENTAISE • JUS DE CITRON VERT
SIROP CARAMEL SALÉ • JUS DE PASSION
LAIT DE COCO*

13€

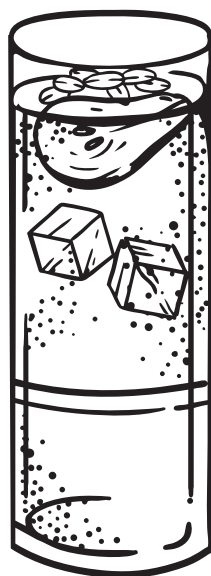
COCKTAIL DU BARMAN



*CRÉATION ÉPHÉMÈRE
DEMANDE À TON SERVEUR !*

13€

MONTFLEUR

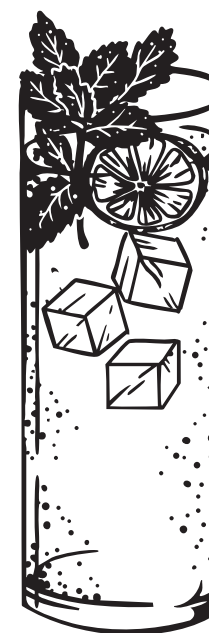


SANS ALCOOL :

*JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE VANILLE
PURÉE DE RHUBARBE • JUS DE POIRE • EAU GAZEUSE*

8€

GASSIN



SANS ALCOOL :

*JUS DE CITRON VERT • SIROP DE WINTER SPICES
JUS D'ANANAS • GINGER BEER*

8€

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 vigneron historiques préférés pour créer deux cuvées qui nous ressemblent.

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.

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

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.

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.

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.

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.



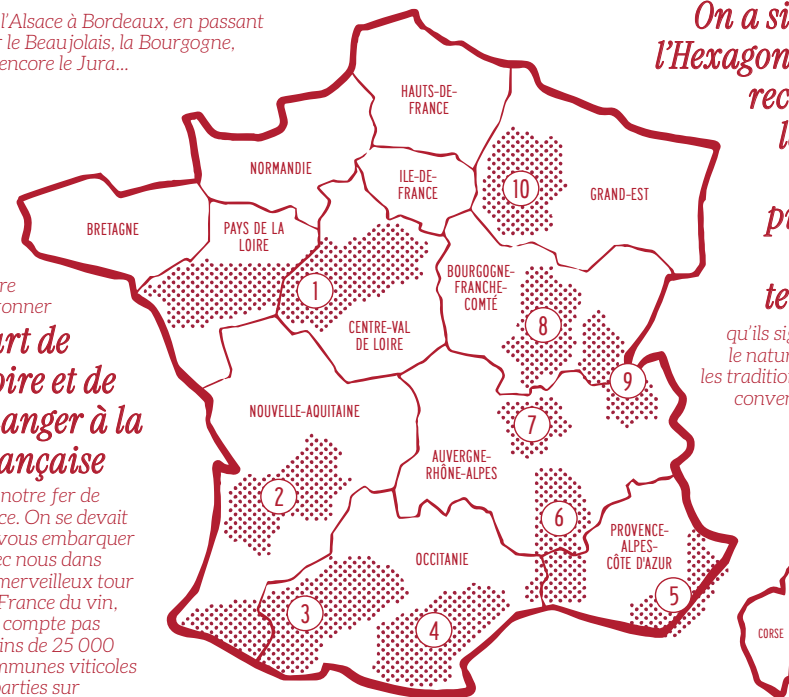
CARTE DE FRANCE DES VINS

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

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

BORDEAUX - GRAVE AOC - ENTRE AMIS BIO 7 €
Château Cazebonne

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES AOP - TRADITION - BIO 6 €
Domaine de La Petite Verdère

BOURGOGNE - CHABLIS AOC 9 €
Domaine d'Elise

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

BORDEAUX BLANC - MOELLEUX BIO 6 €
Château Ballan Larquette

ROUGE

BEAUJOLAIS - JULIÉNAS AOC BIO 8 €
Domaine de Boischamp

BOURGOGNE - CHOREY-LES-BEAUNE AOP 11 €
Domaine Georges Roy

BORDELAIS - SAINT-ÉMILION AOC - LA RÉSERVE BIO 8 €
Château Jean Faure

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

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE - BRUT 13 €
Comte de Saint Julien

LES GRANDS VINS (ROUGES)

Château Marquis de Terme, Grand cru classé, Margaux, 2016
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
139€

Dense et expressif, sur des notes de cassis, de mûre avec une pointe poivrée.
Un vin équilibré, soyeux, délicat, tout en fraîcheur.



Château Giscours, Grand cru classé, Margaux, 2010
Cabernet Sauvignon, Merlot
250€

Au nez, ce vin dévoile des arômes fruités, floraux et minéraux.
L'élevage apporte des touches boisées sans masquer le fruit.



Château Lynch-Bages, Grand cru classé, Pauillac, 2012
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
380€

Notes de cassis, griotte, cèdre et poivre, avec des tanins francs.



Château Calon Ségur, Grand cru classé, Saint-Estèphe, 2006
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
410€

Cerise, groseille et épices, avec une structure équilibrée, des tanins onctueux
et une belle intensité aromatique.



Château Beychevelle, Saint-Julien, 2010
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
420€

Ce vin révèle des fruits noirs mûrs, des épices et de la réglisse,
avec une bouche longue et équilibrée.



VIN BLANC - 75CL

ALSACE

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

JURA & SAVOIE

ALLOBROGES IGP - ARGILE BLANC BIO 59 €
Domaine des Ardoisières, Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay
Fruité+++ Sec++ Minéral+++

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

LE BORDELAIS

ENTRE-DEUX-MERS AOC 35 €
Domaine Ricaud, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle
Fruité+++ Sec+++ Minéral++

GRAVE AOC - ENTRE AMIS BIO 42 €
Château Cazebonne, Sauvignon blanc, Sémillon
Fruité+++ Sec++ Minéral++

BORDEAUX BLANC AOC - PETITE LILY BIO 54 €
Château Climens, Sémillon
Fruité+++ Sec+++ Minéral+

PESSAC-LÉOGNAN AOP 63 €
La Croix de Carbonnieux, Sauvignon blanc, Sémillon
Fruité+++ Sec+++ Minéral++

VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOP - ACCOSTAGE BIO 35 €
Domaine Ménard-Gaborit, 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 42 €
Catherine et Pierre Breton, Chenin
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 BIO 67 €
Domaine de Chasseignes, 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+++

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++

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

BOURGOGNE

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

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

CHABLIS AOC 58 €
Domaine d'Elise, Chardonnay
Fruité++ Sec++ Minéral+++

MÂCON-VILLAGES AOC BIO 69 €
Domaine Le Grappin, Chardonnay
Fruité++ Sec++ Minéral++

CHABLIS 1ER CRU AOP - LES FOURNEAUX 72 €
Domaine Poitout, 2023, 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++



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, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique++ Puissant++

LE BORDELAIS

BORDEAUX AOC 26 €

Château Barreyre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot

Fruité++ Tannique+++ Puissant++

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC 33 €

Château Virecourt Conté, Merlot, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

HAUT MÉDOC AOP 41 €

Château Chevalier de Lanessan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

SAINT-ÉMILION AOC - LA RÉSERVE BIO 50 €

Château Jean Faure, Cabernet franc, Merlot, Malbec

Fruité++ Tannique++ Puissant+++

LALANDE DE POMEROL AOC BIO 54 €

Château Vieux Chevrol, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

PESSAC-LÉOGNAN - AOP 58 €

La Croix de Carbonnieux, Merlot, Cabernet Sauvignon

Fruité+++ Tannique++ Puissant+++

SAINT-ESTÈPHE AOC 67 €

Château Tour de Marbuzet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Fruité++ Tannique++++ Puissant++++

PAUILLAC AOP 72 €

La Chapelle de Haut-Bages Libéral, 2017, Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruité++ Tannique++++ Puissant++++

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC 73 €

Château le Petit Vauthier, 2015, Merlot, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

EMILIEN VDF BIO 79 €

Domaine Le Puy, 2021, Merlot, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

SAINT-ESTÈPHE AOC - FRANK PHÉLAN 82 €

Château Phélan Ségur, 2019, Merlot, Cabernet Sauvignon

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

SAINT-JULIEN AOC - LA PETITE MARQUISE 84 €

Château Le Clos Du Marquis, 2019, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Fruité++ Tannique+++ Puissant+++

MARGAUX AOC 89 €

Château Baron de Brane, 2018, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Fruité+++ Tannique++ Puissant+++

SUD-OUEST

CAHORS - HAUTE CÔTE DE FRUIT BIO 42 €

Domaine Fabien Jouvès, Malbec

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 49 €

Domaine Le Clos du Serres, Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

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+++

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++

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, 2022, Syrah
Fruité++ Tannique++ Puissant++

CORNAS AOC - BILLES NOIRES BIO 120 €
Matthieu Barret, 2015, Syrah
Fruité+++ Tannique++ Puissant++++

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS-LANCIÉ AOC 36 €
Domaine des Nugues, Gamay
Fruité++ Tannique+++ Puissant++++

JULIÉNAS AOC BIO 48 €
Domaine de Boischampt, Gamay
Fruité++ Tannique+ Puissant+

MORGON AOP BIO 54 €
Domaine Georges Descombes, Gamay
Fruité+++ Tannique++ Puissant+

BOURGOGNE

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 70 €
Domaine Fanny Sabre, 2022, Pinot Noir
Fruité++ Tannique++ Puissant++

HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC - LE PRIEURÉ 72 €
Domaine Aurélien Verdet, 2022, Pinot Noir
Fruité++ Tannique++ Puissant+++

FIXIN AOP 89 €
Domaine Aurélien Verdet, 2022, Pinot Noir
Fruité++ Tannique++ Puissant+++

SAINT-ROMAIN - SOUS ROCHE BIO 103 €
Domaine Henri et Gilles Buisson, 2021, 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

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+++



LES DIGEOS

ABSINTHE ET ANISÉS - 2,5CL

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 4 €
 La base des bases.

LIQUEUR

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

CHARTREUSE VERTE - 3CL 10 €
 Élixirs végétaux basés sur les recettes d'un grimoire du XVIème siècle, élaborées par les Pères Chartreux.

CHARTREUSE JAUNE - 3CL 9 €
 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 LEMON MAISON JACOULOT - 3CL 7 €
 Découvrez un vrai limoncello Bourguignon !

LIQUEUR POIRE MAISON JACOULOT - 3CL 7 €
 un parfait assemblage entre les eaux-de-vie et nectars de Poire de la Maison Jacoulot

LIQUEUR MENTHE PASTILLE - 3CL 5 €
 Liqueur de menthe blanche, à la fraîcheur inimitable.

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

GIN - 3CL

GIN NUAGE7 €

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

VODKA - 3CL

VODKA NUAGE7 €

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 - 3CL

RHUM EZILI BLANC7 €

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

RHUM EZILI GOLD DARK7 €

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

ARMAGNAC - 3CL

ARMIN 6 ANS BAS ARMAGNAC7 €

Parfait pour un premier date, l'Armagnac.

CALVADOS - 3CL

DROUIN VSOP12 €

Ce calvados 100 % pommes du Pays d'Auge, doublement distillé et vieilli près de dix ans, offre une richesse aromatique mêlant pomme mûre, vanille et épices, avec une bouche souple et harmonieuse

COGNAC - 3CL

MERLET VSOP9 €

Délicat et subtil, une finale intensément fruitée.

MERLET XO15 €

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

WHISKY - 3CL

COPERIES7 €

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 NOIR12 €

Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.

EAU DE VIE - 3CL

FRAMBOISE D'ALSACE IG7 €

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

MIRABELLE D'ALSACE IG7 €

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

POIRE WILLIAMS DE BALBRONN7 €

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

BOISSONS COCKTAILS VINS & 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