



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.*

Vin Rouge

LE BORDELAIS

CÔTES DE BOURG - LA COMMANDERIE
par CHÂTEAU L'HOSPITAL

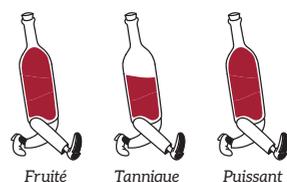
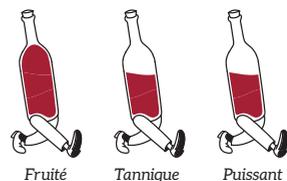
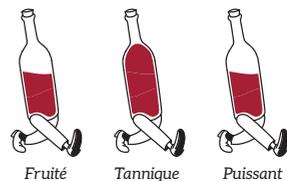
75 cl • Malbec **38€**

GRAVES - ENTRE AMIS
par CHÂTEAU CAZEBONNE

75 cl • Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot **42€**

SAINT EMILION GRAND CRU
par CHÂTEAU LA CHAPELLE LESOURS

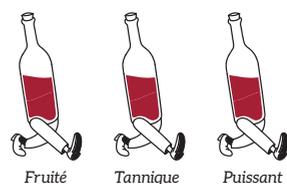
75 cl • Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot **79€**



SUD-OUEST

BERGERAC - HIRSUTE
par LES EQUILIBRISTES

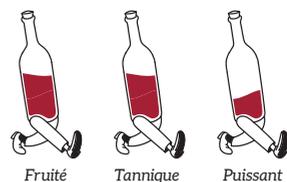
75 cl • Cabernet Franc, Merlot **36€**



LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY - LES TRÉZELLIÈRES
par DOMAINE SAINT VINCENT

75 cl • Cabernet Franc **42€**



LANGUEDOC ROUSSILLON

CORBIÈRES - MARIE ANTOINETTE
par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Grenache, Syrah **33€**

FITOU - JEAN DE PILA
par CLOS NYSA

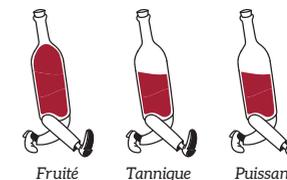
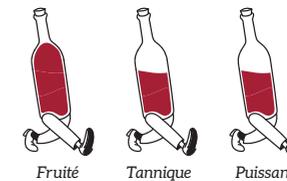
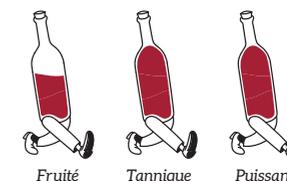
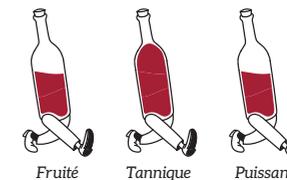
75 cl • Syrah, Grenache, Carignan **42€**

PAYS D'OC - LES 3 VOLCANS
par DOMAINE DE LA GRANGE

75 cl • Syrah, Carignan **28€**

CÉVENNES - FREESIA
par MAS D'ESPANET

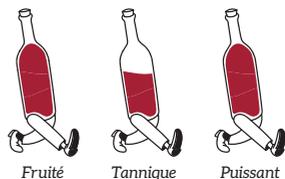
75 cl • Viognier, Grenache **32€**



VALLÉE DU RHÔNE

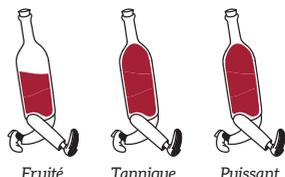
CORNAS - BRISE CAILLOUX par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **70€**



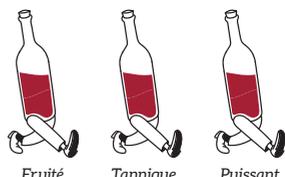
CÔTES DU RHÔNE par DOMAINE JEAN DAVID

75 cl • Grenache, Syrah, Cinsault **30€**



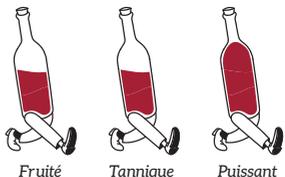
CÔTES DU RHÔNE - CUVÉE DES GALETS par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

75 cl • Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache **28€**



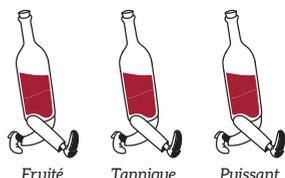
CÔTES DU RHÔNE - HONORÉ par DOMAINE LES TERRIENS

75 cl • Syrah, Grenache, Mourvedre **48€**



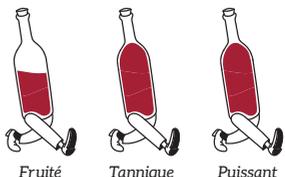
CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **40€**



CROZES-HERMITAGE - LES ENTRECŒURS par DOMAINE MUCYN

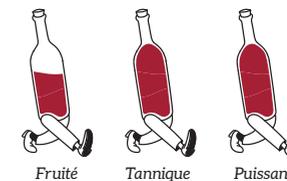
75 cl • Syrah **55€**



PROVENCE

MEDITERRANÉE - SYRAH par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

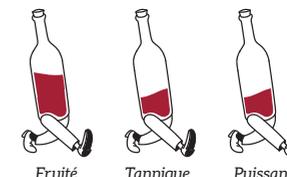
75 cl • Syrah **25€**



BEAUJOLAIS

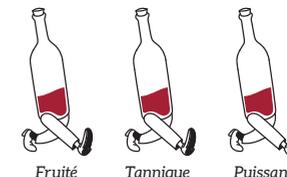
BROUILLY par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **48€**



MORGON par GEORGES DESCOMBES

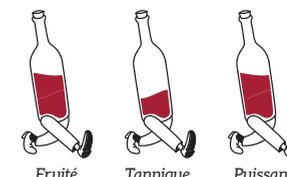
75 cl • Gamay **52€**



BOURGOGNE

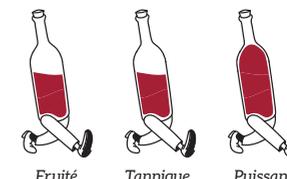
HAUTES CÔTES DE BEAUNE par DOMAINE BILLARD ET FILS

75 cl • Pinot noir **58€**



SAINT ROMAIN - LA PERRIÈRE par DOMAINE BILLARD ET FILS

75 cl • Pinot noir **69€**



vin blanc

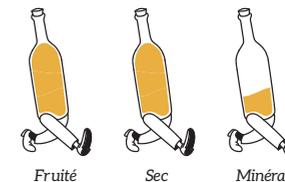
ALSACE

RIESLING

par CAVE DE RIBEAUVILLÉ

75 cl • Riesling

32€



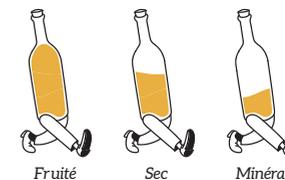
VALLÉE DE LA LOIRE

CHENIN DES POSSIBLES

par LES ÉCLAIREURS

75 cl • Chenin

36€

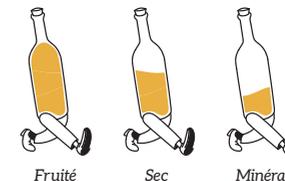


SAUVIGNON BLANC

par DOMAINE DE BABLUT

75 cl • Sauvignon

29€

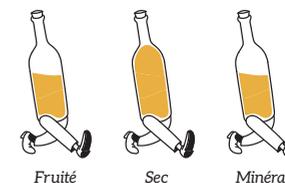


JASNIÈRES - JUS DE TERRE

par DOMAINE GIGOU

75 cl • Chenin Blanc

49€

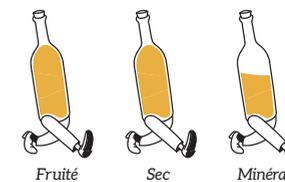


MUSCADET SÈVRE ET MAINE - LES 2 TERRES

par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne

30€

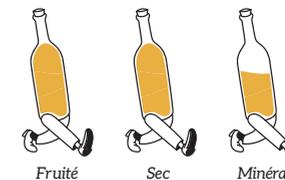


MUSCADET SÈVRE ET MAINE - MOUTON NOIR

par DOMAINE LE FAY D'HOMME

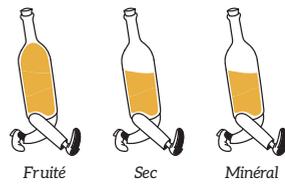
75 cl • Melon de Bourgogne

32€



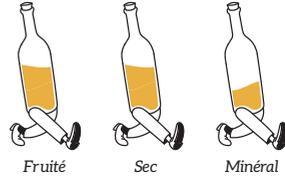
POUILLY FUMÉ
par DOMAINE BERTHIERS

75 cl • Sauvignon **60€**



TOURAINÉ - SAUVIGNON
par DOMAINE ANDRÉ FOUASSIER

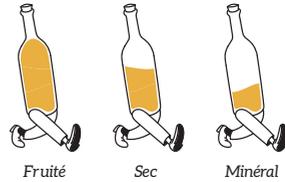
75 cl • Sauvignon **34€**



LANGUEDOC ROUSSILLON

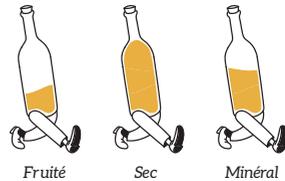
CÉVENNES - DEMAIN...PINOT BLANC
par DOMAINE DE GOURNIER

75 cl • Pinot blanc **32€**



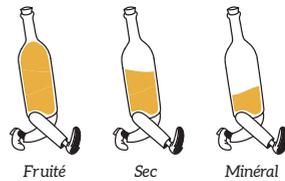
PAYS D'OC - FLEUR DE SEL
par VIGNOBLES DAVID

75 cl • Chardonnay **38€**



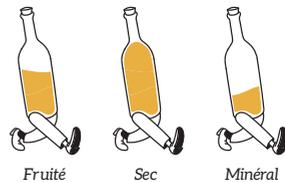
PAYS D'OC - VIOGNIER
par DOMAINE DES SALICES

75 cl • Viognier, Grenache **36€**



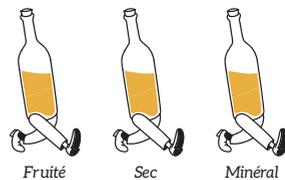
PAYS D'OC - KATE
par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Sauvignon **26€**



BERGERAC - HIRSUTE
par LES EQUILIBRISTES

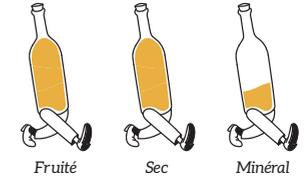
75 cl • Sémillon, Sauvignon **37€**



VALLÉE DU RHÔNE

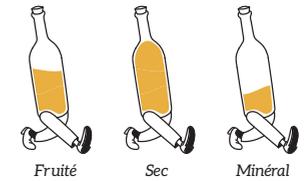
CROZES HERMITAGE - ON THE ROAD AGAIN
par JULIEN PILON

75 cl • Marsanne **68€**



EL BLANCO
par DOMAINE JEAN DAVID

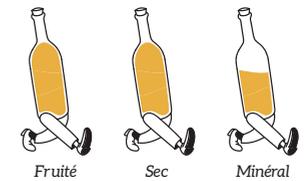
75 cl • Bourbenlec **52€**



BOURGOGNE

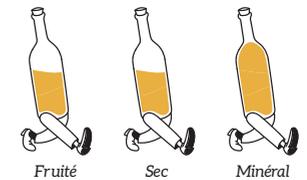
BOURGOGNE ALIGOTÉ
par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté **32€**



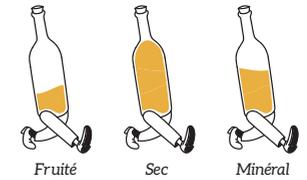
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE - LA JUSTICE
par DOMAINE BILLARD ET FILS

75 cl • Chardonnay **58€**



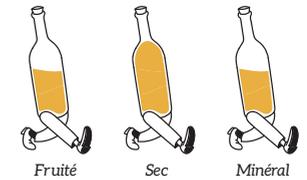
CHITRY - ÉLEA
par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay **37€**



PETIT CHABLIS
par DOMAINE D'ÉLISE

75 cl • Chardonnay **49€**



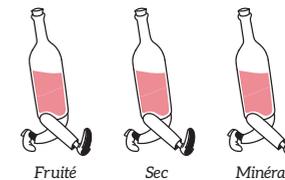
Vin Rosé

LANGUEDOC ROUSSILLON

PALOOZA
par AUBERT & MATHIEU

75 cl | • Grenache

25€

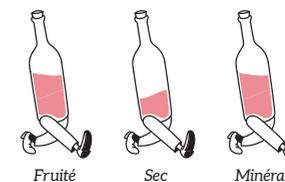


PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE
par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl | • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

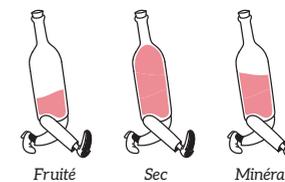
43€



MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD
par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl | • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

25€

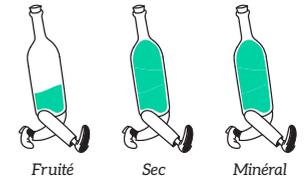


Bulles

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION
par REMY FRANCINET

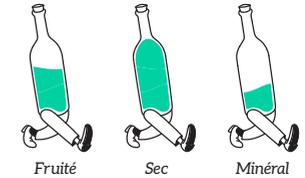
75 cl | • Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier | **65€**



CIDRE

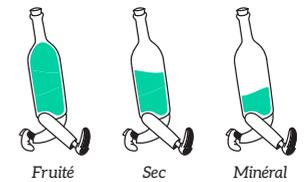
EXTRA BRUT
par MAISON HÉROUT

75 cl | • Pomme | **30€**



BIO MILLÉSIMÉ
par MAISON HÉROUT

75 cl | • Pomme | **40€**



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 Sélection St Sauvant

17€

Suave, rond et finement boisé.
Un numéro est apposé à chaque
nouvel assemblage et vient garantir
la rareté d'un Cognac d'exception.

Merlet VS

7€

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

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.

WHISKY (3cl)

Coperies

7€

Du grain jusqu'à la barrique,
ce whisky single malt est 100% français.
Pour l'anecdote, Coperies est un mot très
ancien qui, en patois charentais, signifie
« moissons ».

Armorik Classic Bio

9€

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

Armorik Yeun Elez

12€

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



EAU DE VIE (3cl)

Framboise d'Alsace IG

7€

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

Mirabelle d'Alsace IG

7€

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

Poire Williams de Balbronn

8€

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

RHUM (3cl)

Embargo blanc

7€

Joli assemblage de rhum agricole
et de rhum de mélasse.

Plantation Gran Anejo

10€

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

Plantation Original Dark

7€

Des notes de prune, de banane
et de vanille, qui donnent une
structure profonde et épicée
à ce rhum.

ABSINTHE ET ANISÉS (25cl)

Absinthe Bourgeois La Verte

9€

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

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 Génèpi (3cl)

8€

Les Savoyards disent qu'elle guérit tout...

Liqueur d'eau de coing (3cl)

6€

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

Grand Brulot (3cl)

9€

La 1^{ère} liqueur premium, cognac
et café 40%, faite en Charente.

Liqueur de sapin (3cl)

5€

Obtenue par macération et distillation
de pousses ou de bourgeons de sapins.

Menthe Pastille (3cl)

5€

Liqueur de menthe blanche,
à la fraîcheur inimitable.

Obazine (3cl)

6€

Mélange de verveine, menthe poivrée
et racines d'angélique, selon une
ancienne méthode monacale.

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.

Bas Armagnac Résistance Baco 10€

Issu à 100 % du cépage hybride baco, avec une robe brillante et un nez intense.

Dartigalongue Un-oaked blanche d'Armagnac 7€

Une distillation continue en petite colonne qui donne des eaux-de-vie très fruitées et généreuses.

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.