



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

ALSACE

AMI AMIS
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Pinot gris, Pinot noir

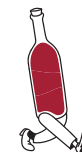
55€



Fruité



Tannique



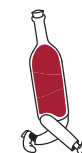
Puissant

JURA

ARBOIS - LOVE POULSARD
par CHÂTEAU BETHANIE

75 cl • Poulsard

40€



Fruité



Tannique



Puissant

VALLÉE DE LA LOIRE

AMATEÛS BOBI
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Cabernet franc

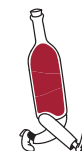
60€



Fruité



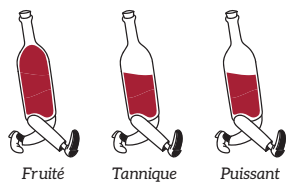
Tannique



Puissant

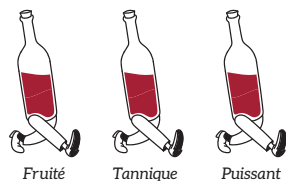
BIAU
par MATHIEU COSTE

75 cl • Gamay, Pinot noir **49€**



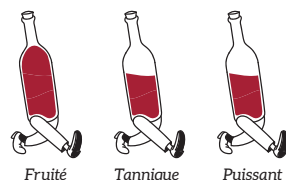
BOIS GUYON
par FRANCOIS SAINT LO

75 cl • Cabernet Franc **62€**



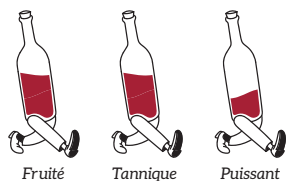
HANAMI
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Cabernet franc **39€**



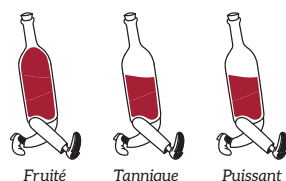
MC2
par MATHIEU COSTE

75 cl • Gamay, Pinot noir **50€**



BOURGUEIL - TRINCH
par CATHERINE ET PIERRE BRETON

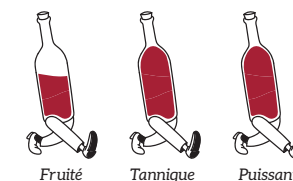
75 cl • Cabernet franc **36€**



LE BORDELAIS

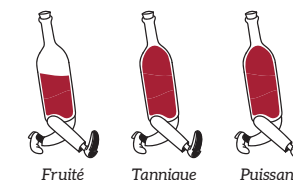
LALANDE DE POMEROL
par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

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



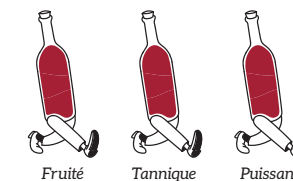
CANCEL CULTURE
par VINS ET VOLAILLES

75 cl • Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot et Petit verdot **49€**



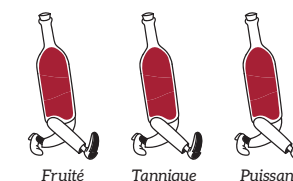
HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC
par FAMILLE TOUCHAIS

75 cl • Merlot **44€**



BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU LE GEAI
par HENRI DUPORGE

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



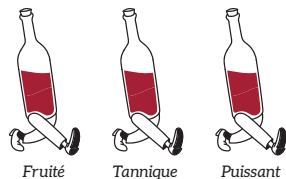
SUD-OUEST

BERGERAC - HIRSUTE

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Cabernet Franc, Merlot

36€



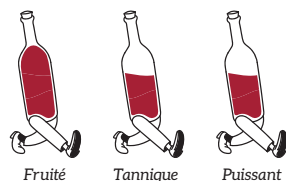
LANGUEDOC ROUSSILLON

1ER DEGRÉ

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl • Carignan, Grenache, Merlot

30€

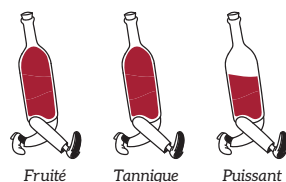


GRENACHE DES GRÉS

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl • Grenache

37€

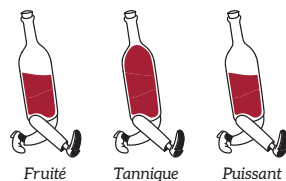


HOP LÀ

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

75 cl • Syrah, Carignan, Grenache

44€

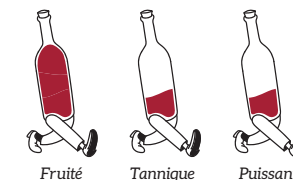


PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE

par MAS FOULAQUIER

75 cl • Grenache, Syrah

48€

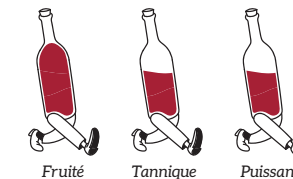


LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

75 cl • Carignan, Grenache, Syrah

46€

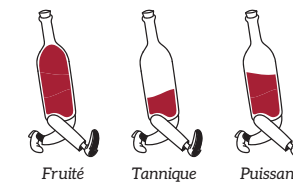


LE MARMOT

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl • Cinsault, Grenache

35€

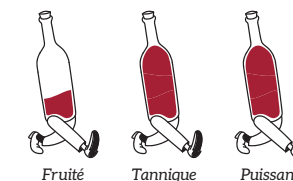


LES MÔMES

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl • Syrah, Cabernet Franc, Merlot

46€

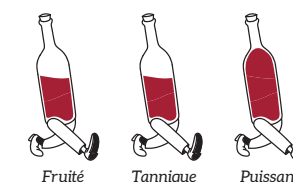


LES MONTAGNES BLEUES

par MAS FOULAQUIER

75 cl • Grenache

36€

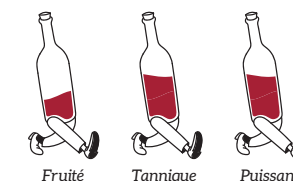


LES RICOCHETS

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

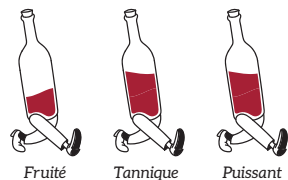
75 cl • Syrah, Merlot, Cabernet Franc

37€



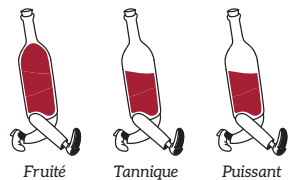
TAM TAM
par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

75 cl • Syrah **38€**



VIEILLES VIGNES
par RÉMI POUJOL

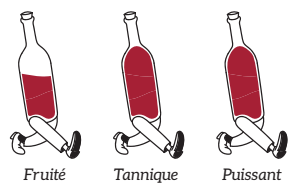
75 cl • Carignan **60€**



PROVENCE

MEDITERRANÉE - SYRAH
par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

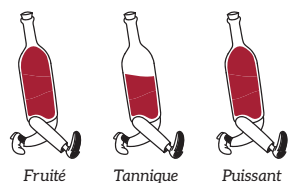
75 cl • Syrah **25€**



VALLÉE DU RHÔNE

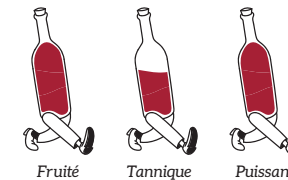
VACQUEYRAS - ARABESQUE
par DOMAINE DE MONTVAC

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



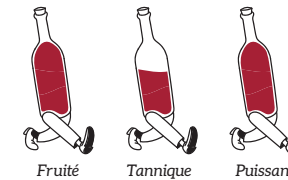
CORNAS - BILLES NOIRES
par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **97€**



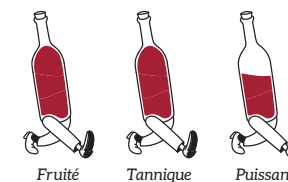
CORNAS - BRISE CAILLOUX
par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **70€**



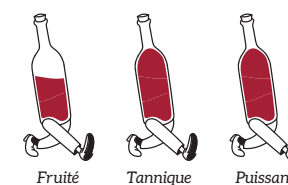
CELLE D'EN FACE
par LA VRILLE ET LE PAPILLON

75 cl • Merlot **50€**



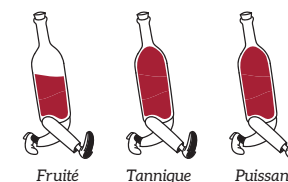
CÔTES DU RHÔNE
par DOMAINE JEAN DAVID

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



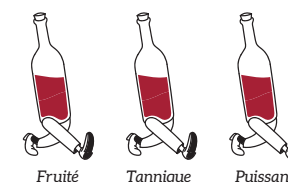
CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECOEURS
par DOMAINE MUCYN

75 cl • Syrah **55€**



CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS
par MATTHIEU BARRET

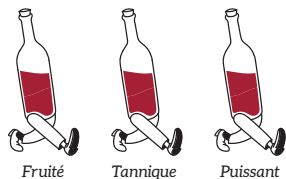
75 cl • Syrah **40€**





CÔTES DU RHÔNE
T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE
 par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

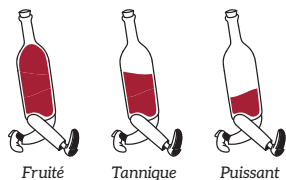
75 cl • Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache **28€**



BEAUJOLAIS

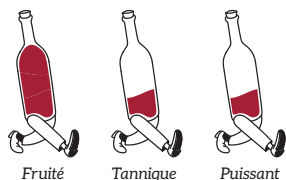
BROUILLY
 par RÉMI ET LAURENCE DUFAÎTRE

75 cl • Gamay **49€**



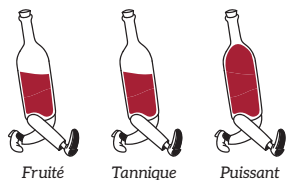
BEAUJOLAIS VILLAGES
 par BERNARD BALMET

75 cl • Gamay **43€**



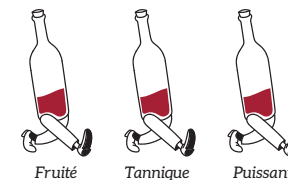
JULIÉNAS
 par LA SCEUR CADETTE

75 cl • Gamay **54€**



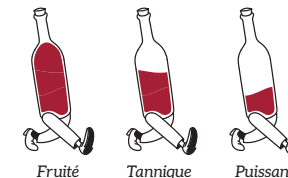
MORGON
 par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**



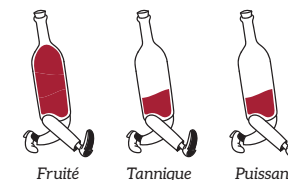
RÉGNIÉ
 par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**



BROUILLY - VIEILLES VIGNES
 par JEAN-CLAUDE LAPALU

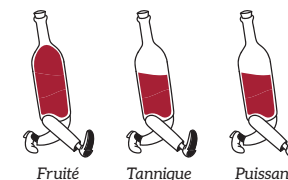
75 cl • Gamay **60€**



BOURGOGNE

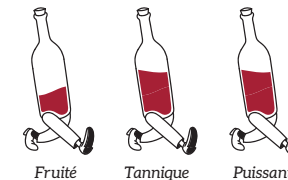
HAUTES CÔTES DE BEAUNE
 par ROUX PÈRE & FILS

75 cl • Pinot noir **58€**



ALOXE - CORTON
 par DOMAINE MARATRAY-DUBREUIL

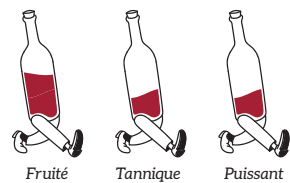
75 cl • Pinot noir **75€**



BOURGOGNE
par FANNY SABRE

75 cl • Pinot noir

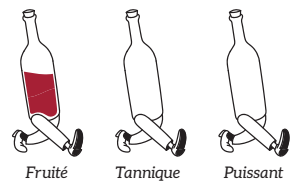
62€



AMALGAMAY
par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté

59€



*Vin blanc
et orange*

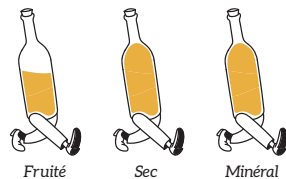
ALSACE

ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Riesling

48€

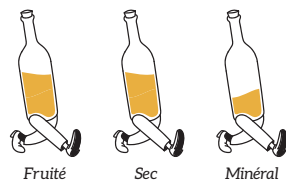


ALSACE - GEWURZTRAMINER

par LES FUNAMBULES

75 cl • Gewurztraminer

43€

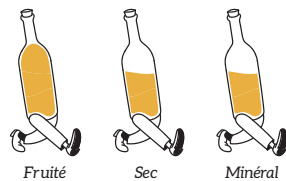


ALSACE - JE SUIS DE MARNE

par KUMPF & MEYER

75 cl • Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer

65€

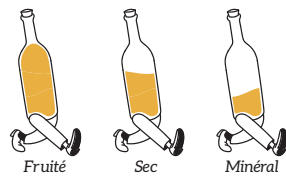


ALSACE - KAEFFERKOPF

par LES FUNAMBULES

75 cl • Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris

60€

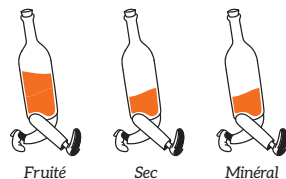


MALE TEARS

par VINS ET VOLAILLES

75 cl • Riesling

75€

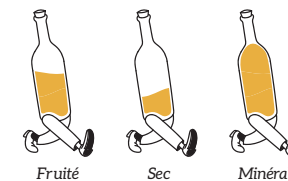


ALSACE - PUTES FÉMINISTES

par KUMPF & MEYER

75 cl • Muscat, Gewurztraminer

50€

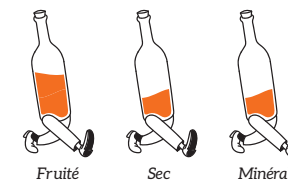


ALSACE - SOUS LE CIEL ÉTOILÉ

par KUMPF & MEYER

75 cl • Pinot gris

53€

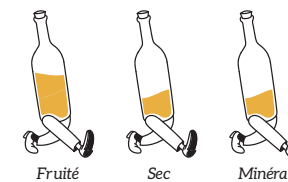


ALSACE - Y'A PLUS QU'À

par KUMPF & MEYER

75 cl • Sylvaner, Pinot Auxerrois

45€

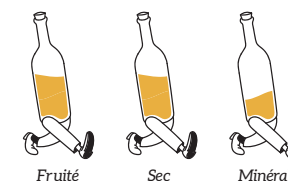


MATIN FOU

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner

42€



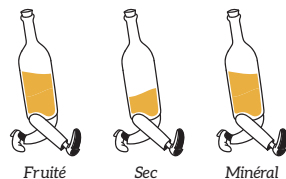
JURA & SAVOIE

ARBOIS - LOVE CHARDONNAY

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Chardonnay

40€

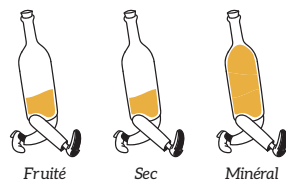


CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILLÉ

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Savagnin

52€

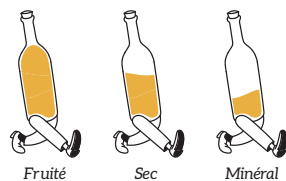


CHIGNIN-BERGERON - LUCIEN

par ADRIEN BERLIOZ

75 cl • Roussanne

65€

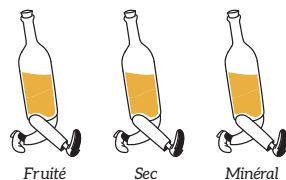


ALLOBROGES - ARGILE BLANC

par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche,
Chardonnay

55€



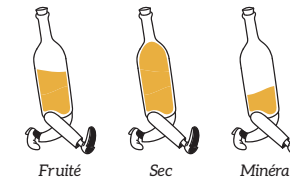
VALLÉE DE LA LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS - CHAMPS GIBAUT

par FLORIAN ROBLIN

75 cl • Sauvignon

34€

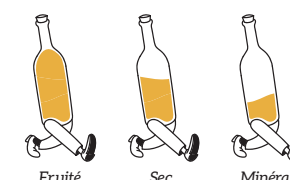


CHENIN DES POSSIBLES

par LES ÉCLAIREURS

75 cl • Chenin

36€

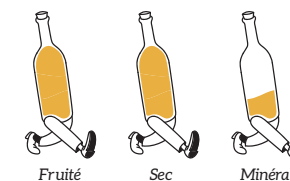


MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES

par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne

30€

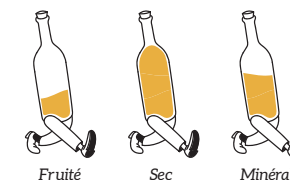


MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES

par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

75 cl • Sauvignon

60€

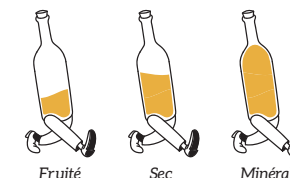


VOUVRAY - LES PLEURS

par CLOS THIERRIÈRE

75 cl • Chenin

47€

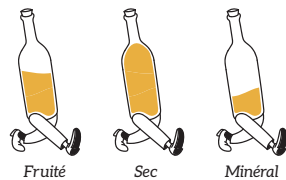


POIL DE LIÈVRE

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Chenin

48€

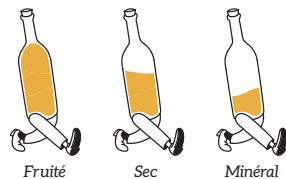


POUILLY FUMÉ

par DOMAINE BERTHIERS

75 cl • Sauvignon

60€

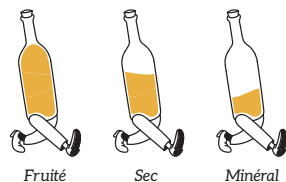


SAUVIGNON BLANC

par DOMAINE DE BABLUT

75 cl • Sauvignon

26€



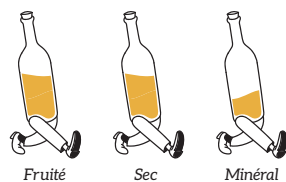
LANGUEDOC ROUSSILLON

EDEN ROC

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl • Ugni Blanc

37€

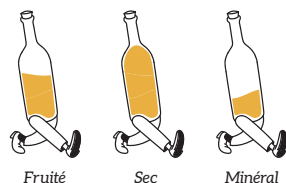


PAYS D'OC - KATE

par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Sauvignon

26€

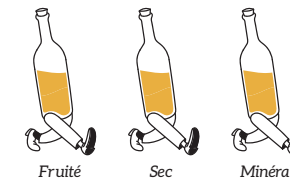


PETCHALBA

par DOMAINE COMBRILLAC

75 cl • Sauvignon, Semillon,
Cabernet Sauvignon

52€

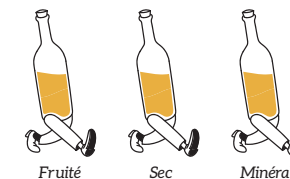


PICPOUL DE PINET - PIC POUL

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Picpoul de Pinet

37€



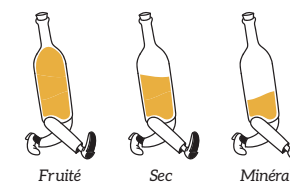
VALLÉE DU RHÔNE

LA POINTE

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl • Grenache Blanc

40€



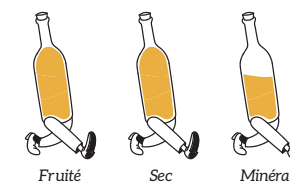
BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté

32€

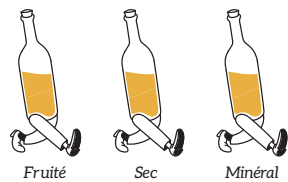


CHABLIS

par MICHEL LAROCHE

75 cl • Chardonnay

55€

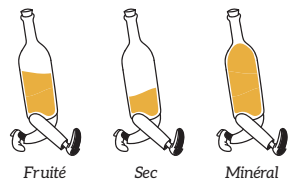


CHABLIS - CLOS BÉRU MONOPOLE

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Chardonnay

110€

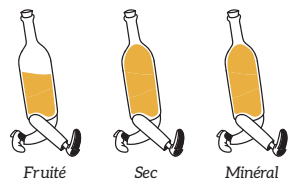


POUILLY FUISSÉ - CLOS VARAMBON

par CHÂTEAU DES RONTETS

75 cl • Chardonnay

72€

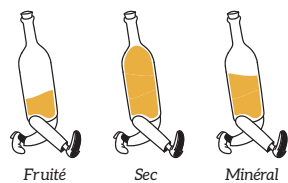


CHITRY - ÉLEA

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

37€

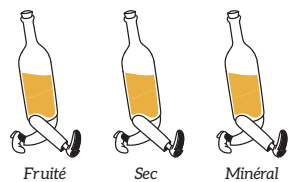


VÉZELAY - LA CHATELAINE

par DOMAINE DE LA CADETTE

75 cl • Chardonnay

57€



Vin Rosé

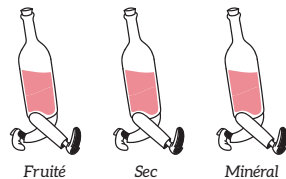
LANGUEDOC ROUSSILLON

PALOOZA

par AUBERT & MATHIEU

75 cl • Grenache

25€



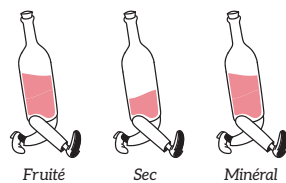
PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE

par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

43€

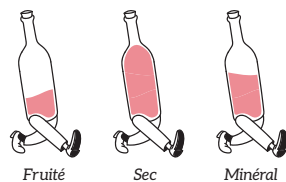


MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD

par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

25€



Bulles

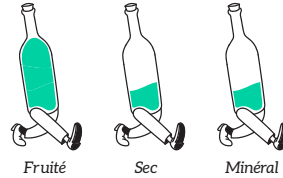
BIÈRE

ORGE ET RAISIN

par BENDORF X KUMPF & MEYER

75 cl • Gewürztraminer

46€



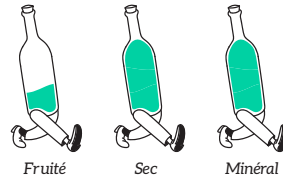
CHAMPAGNE

BRUT 1629

par MATHIEU & NICOLAS MOUSSE

75 cl • Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

65€



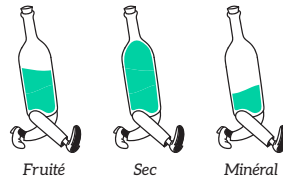
CIDRE

EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme

30€

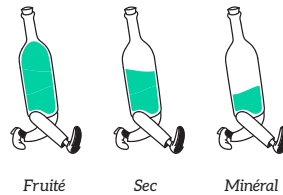


BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme

40€



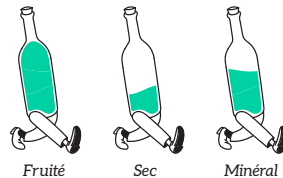
PÉT-NAT'

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 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 Balbron

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 (2,5cl)

Absinthe Bourgeois La Verte

9€

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

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 limoncello,
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.

Grand Brulot (3cl)

9€

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

Liqueur de sapin (3cl)

5€

Obtenu 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.



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 Hérout 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.