

LES COCKTAILS

Nos cocktails sont réalisés à partir d'alcools français.
Gin Charentais, Whisky Breton, Vermouth Corse...
C'est à Jennifer Le Nechet, championne du monde de cocktails,
que l'on doit ces précieux élixirs.

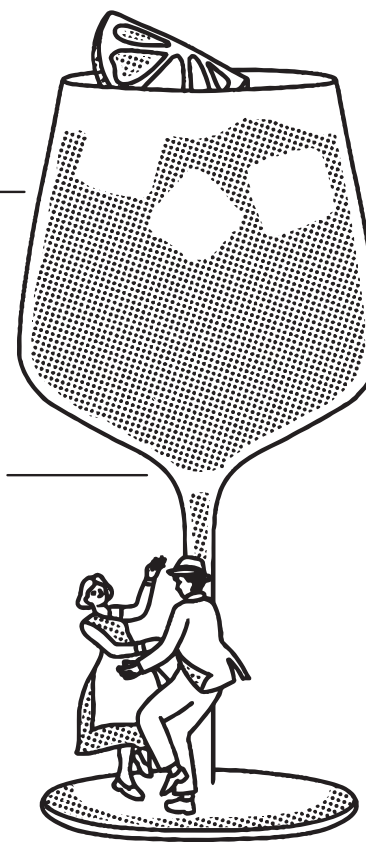
LES CLASSIQUES

NG SPRITZ - 9€

Eau gazeuse

Vin pétillant

Apéritif aux écorces
d'orange amère

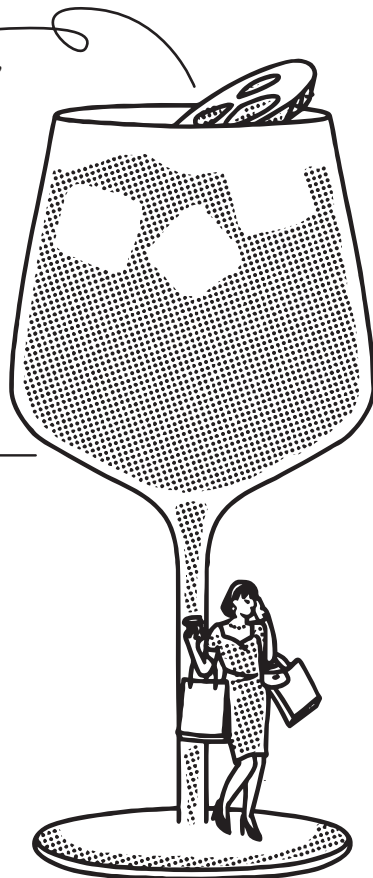


GIN TONIC - 11€

Twist au choix:

Rondelle de concombre,
zeste de citron,
de pamplemousse
ou d'orange.

Gin charentais

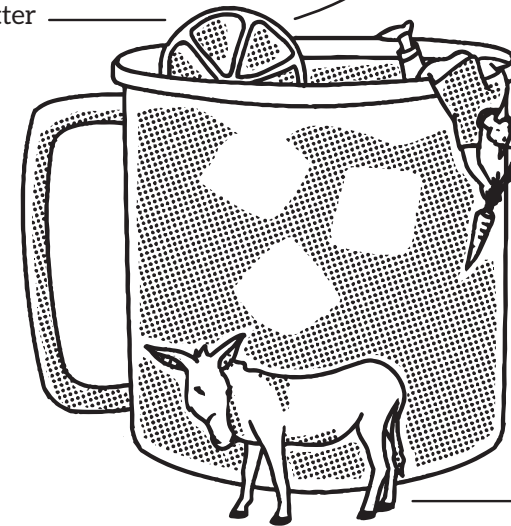


Tonic français

MOSCOW MULE - 11€

Angostura bitter

Ginger beer française



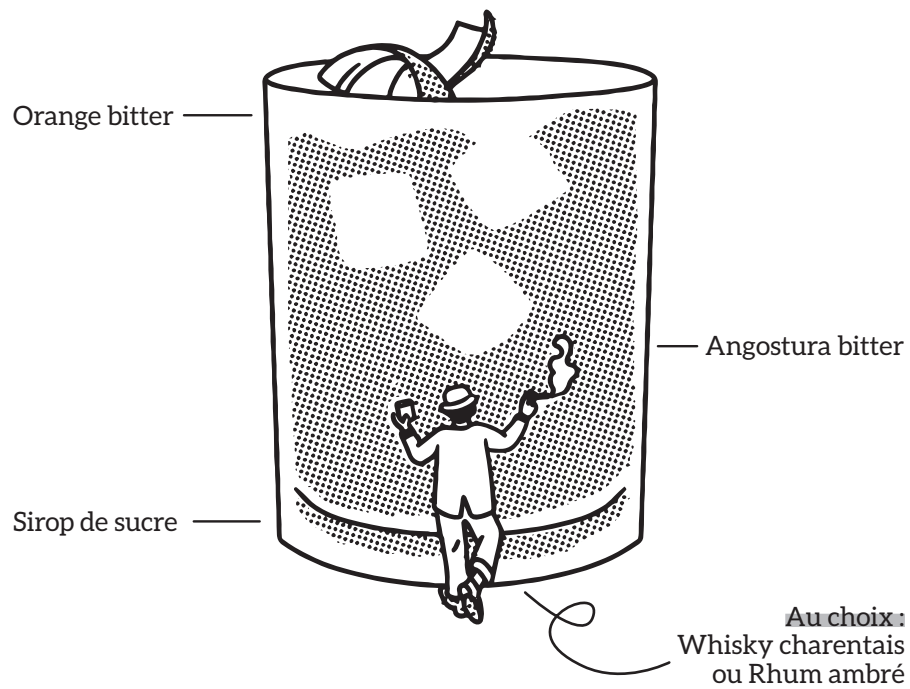
Sirop de sucre

Jus de citron vert

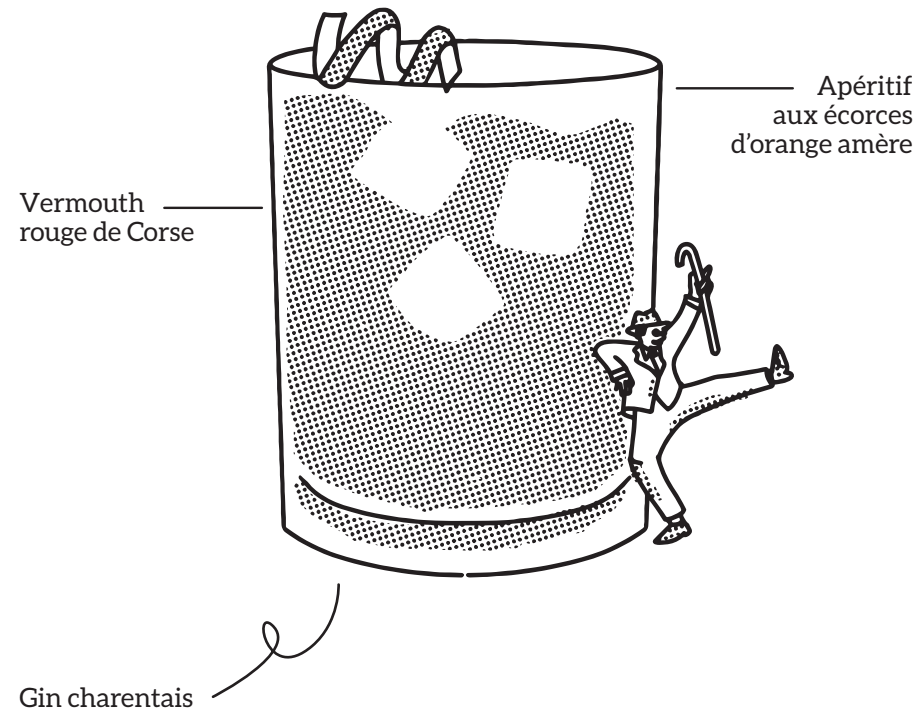
Vodka charentaise

SMOKY OLD FASHIONED - 11€

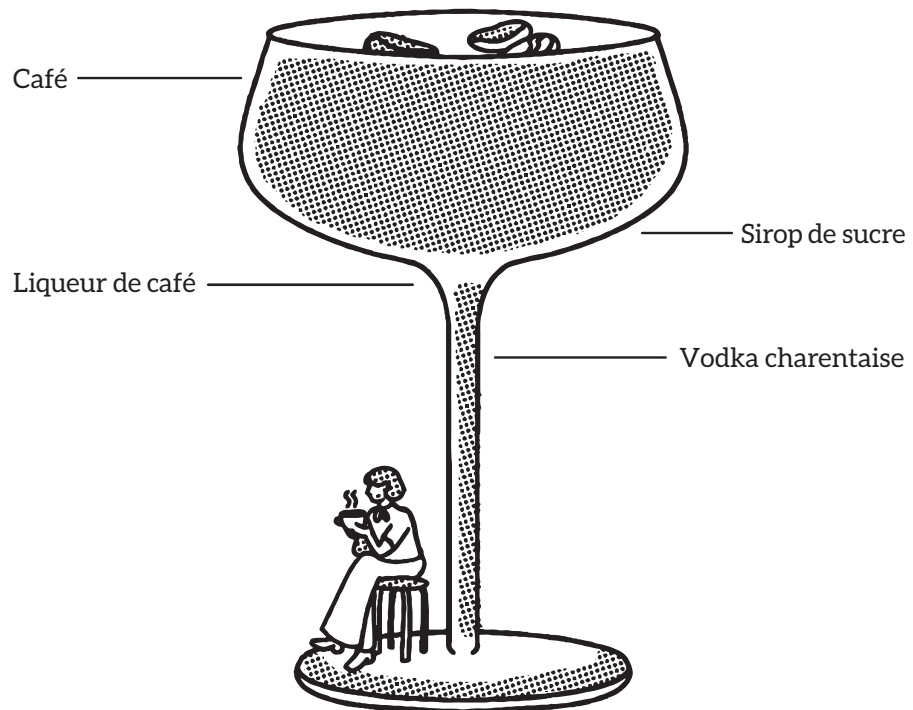
Cocktail fumé au bois de hêtre



NG NEGRONI - 11€



EXPRESSO MARTINI - 12€

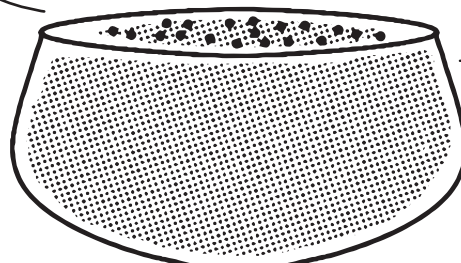


LES CRÉATIONS
DE LA MAISON



TU M'EN BOUCHES UN COING - 13€

Blanc d'oeuf



Blanche
d'armagnac

Sirop de
carrot cake

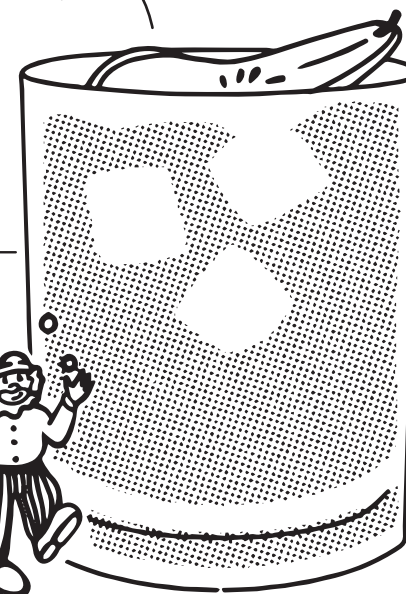
Jus de citron jaune

Liqueur d'eau
de coing



LA BONNE POIRE - 13€

Jus de citron jaune



Sirop de noisette

Liqueur
Cuir lointain

Jus de poire

Vodka charentaise

SE PRESSER LE CITRON - 12€

Tonic
français

Limoncellu corse

Jus de citron jaune

Jus de Granny Smith

Sirop de basilic



CHAUD CACAO ! - 12€

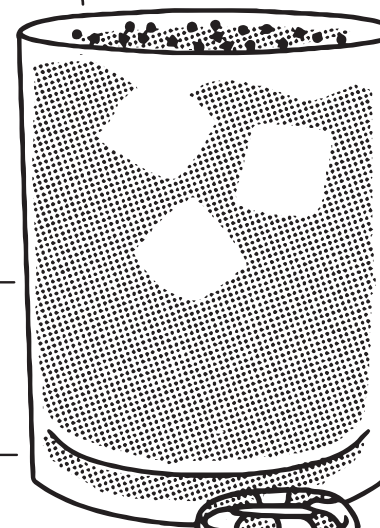
Rhum ambré

Crème de cacao blanc

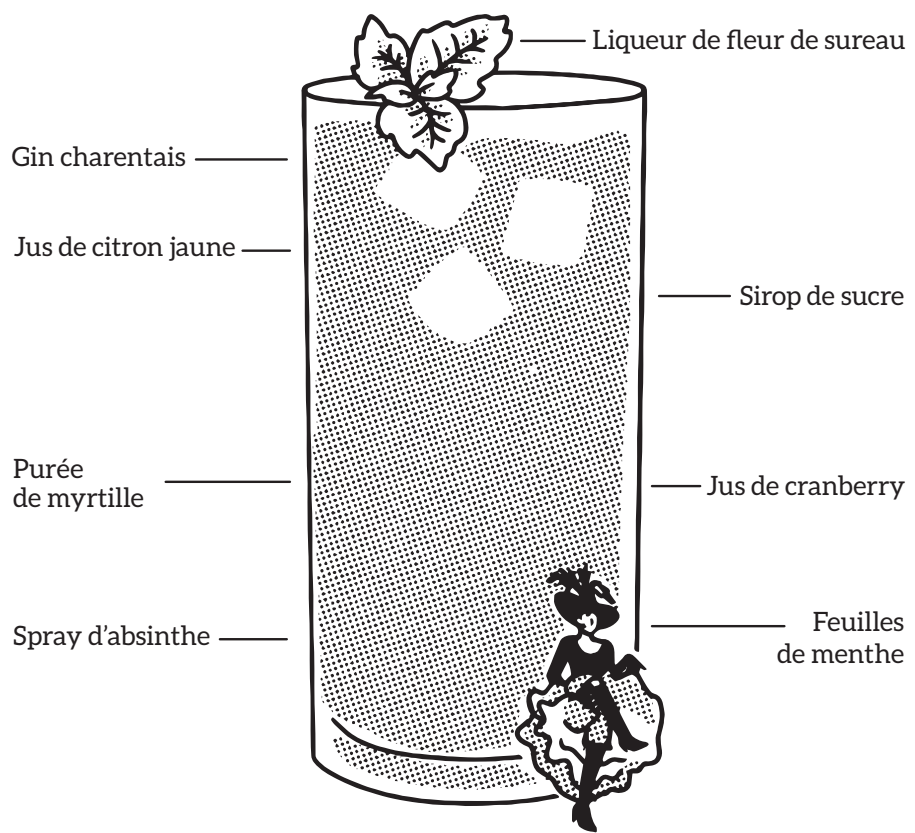
Jus de citron vert

Orgeat

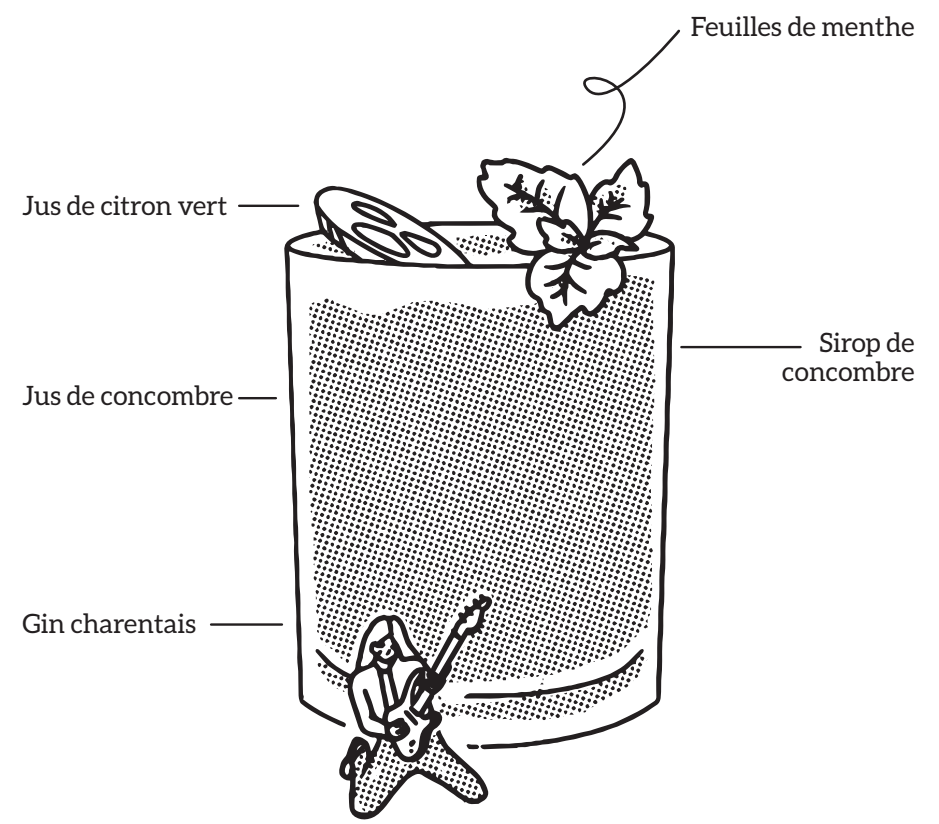
Jus d'ananas



LA FÉE VERTE DES BOULEVARDS - 12€



L'AGITÉ DU BOCAL - 12€



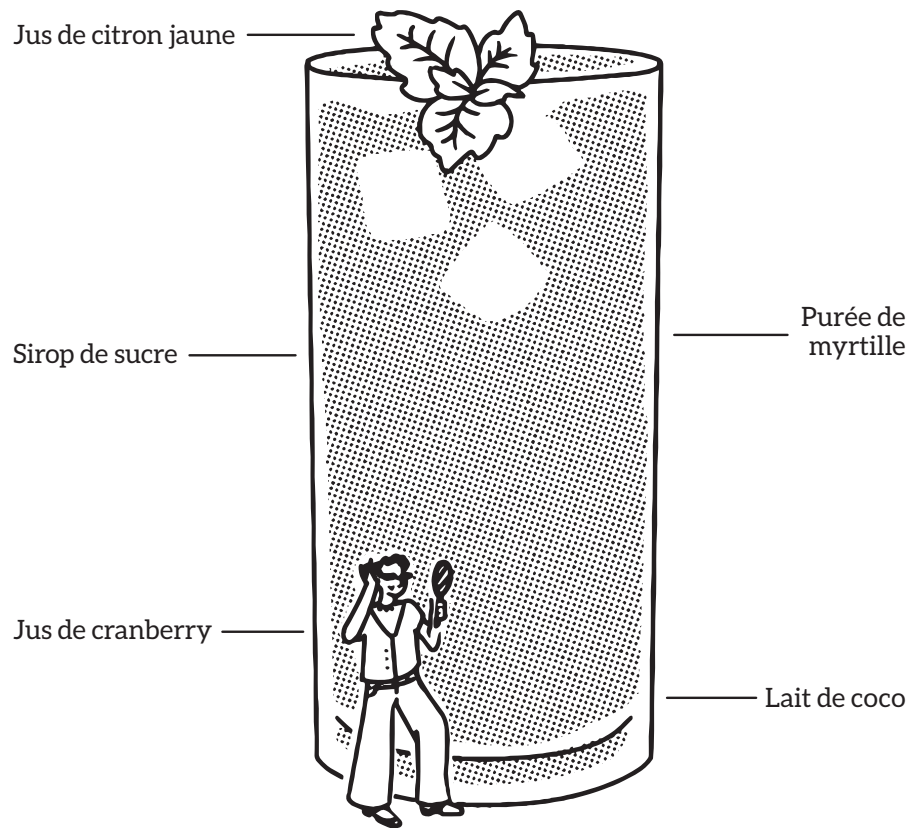
COCKTAIL DU BARMAN - 12€

Création éphémère, demande à ton serveur !

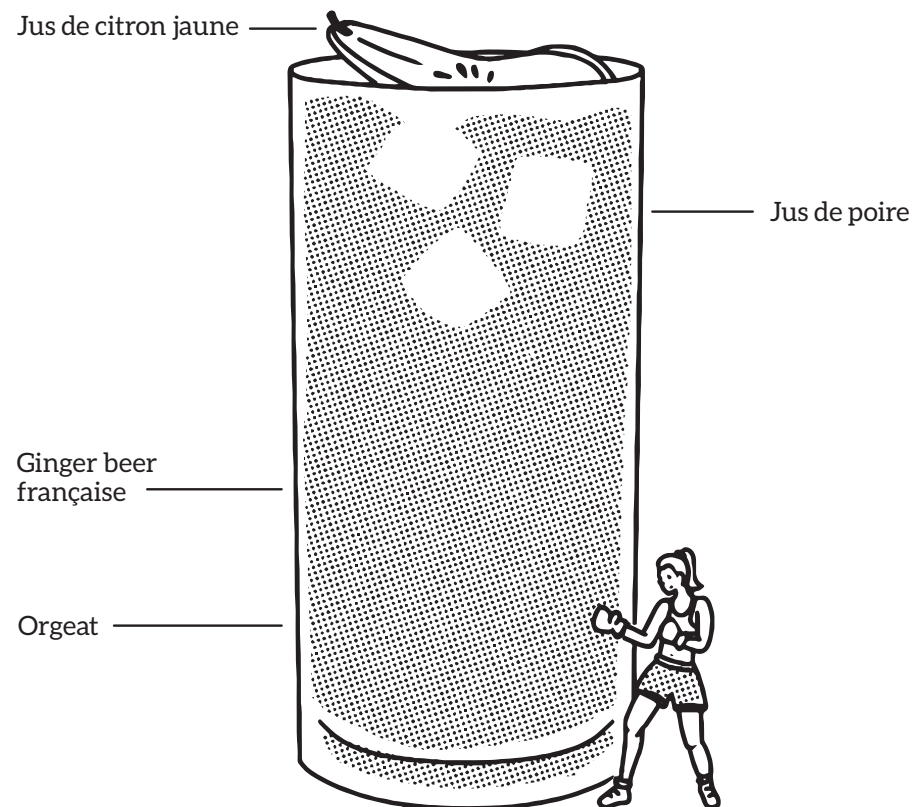


* LES SANS ALCOOL *

T'AS LE LOOK COCO - 9€



METTRE À L'AMANDE - 8€



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 Ecosais. 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 Paires 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.

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€

L'apéro 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.

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 6€

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 Héroult 13€

Un subtil équilibre entre fraîcheur, finesse et subtilité. Digeo parfait pour les bons vivants !

Fine calvados Domaine de la Flagerie 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.