



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 - MATIN FOU par CHRISTOPHE LINDENLAUB	7€	JURA - SAVAGNIN OUILLÉ par CHÂTEAU BÉTHANIE	7€
ALSACE - KAEFFERKOPF par LES FUNAMBULES	7€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE TEMPS FAIT TOUT par RÉMI POUJOL	7€
ALSACE - PUTES FÉMINISTES par JULIEN ALBERTUS	8€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - EDEN ROC par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	6€
ALSACE - Y'A PLUS QU'À par KUMPF & MEYER	7€	LOIRE - LES CHANDELIÈRES par DOMAINE PHILIPPE GILBERT	9€
ALSACE - JE SUIS DE MARNE par KUMPF & MEYER	10€	LOIRE - LES PLEURS par CLOS THIERRIÈRE	8€
ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES par CHRISTOPHE LINDENLAUB	8€	SAVOIE - LUCIEN par ADRIEN BERLIOZ	8€

VIN ROSÉ

CÔTEAUX BOURGUIGNON par DOMAINE CHARDIGNY	6€
--	----

VIN ROUGE

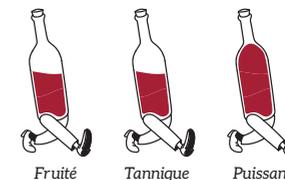
ALSACE - ROUGISSANT par KUMPF & MEYER	6€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE MARMOT par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€
ALSACE - AMI AMIS par CHRISTOPHE LINDENLAUB	9€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE TEMPS FAIT TOUT par RÉMI POUJOL	8€
BORDEAUX - CHÂTEAU LE GEAI par HENRI DUPORGE	6€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - HOP LÀ par DOMAINE DU BOUT DU MONDE	7€
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 - BRUTAL par RÉMI POUJOL	7€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - GRENACHE DES GRÉS par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€
LANGUEDOC-ROUSSILLON - LES RICOCHETS par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	7€		

Vin Rouge

ALSACE

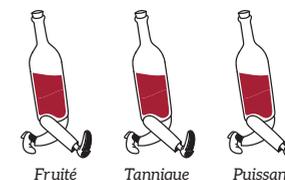
AMI AMIS
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

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



ROUGISSANT
par KUMPF ET MEYER

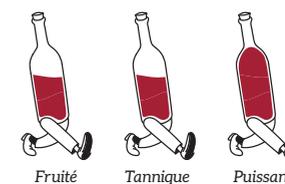
75 cl | • Pinot noir | **45€**



VALLÉE DE LA LOIRE

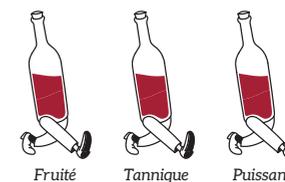
AMATEÛS BOBI
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl | • Cabernet franc | **60€**



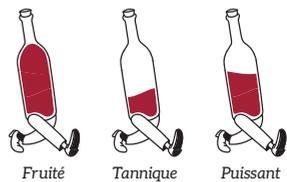
BOIS GUYON
par FRANCOIS SAINT LO

75 cl | • Cabernet Franc | **50€**



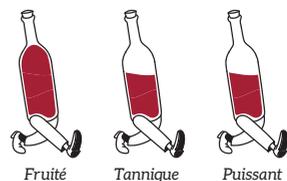
CHINON
par DOMAINE RAB

75 cl • Cabernet Franc **38€**



HANAMI
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

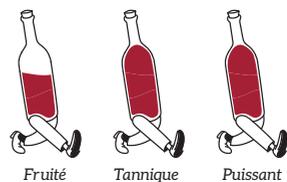
75 cl • Cabernet franc **39€**



LE BORDELAIS

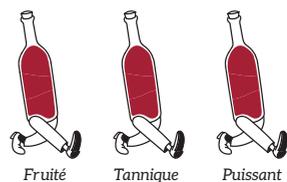
LALANDE DE POMEROL
par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

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



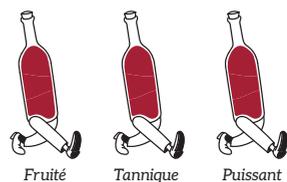
HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC
par FAMILLE TOUCHAIS

75 cl • Merlot **44€**



BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU LE GEAI
par HENRI DUPORGE

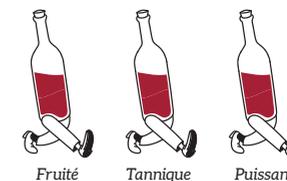
75 cl • Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec et Carmenère **32€**



SUD-OUEST

BERGERAC - HIRSUTE
par LES EQUILIBRISTES

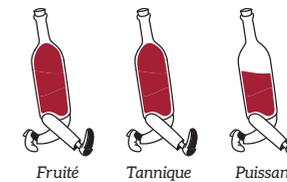
75 cl • Cabernet Franc, Merlot **36€**



LANGUEDOC ROUSSILLON

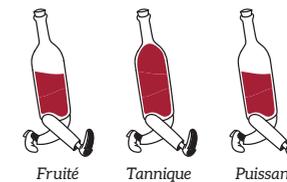
GRENACHE DES GRÉS
par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl • Grenache **37€**



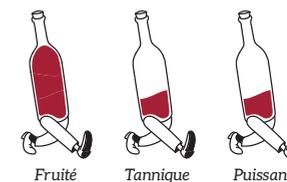
HOP LÀ
par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

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



PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE
par MAS FOULAQUIER

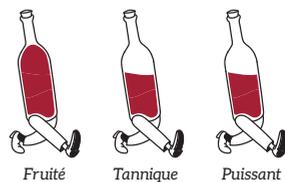
75 cl • Grenache, Syrah **48€**



LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

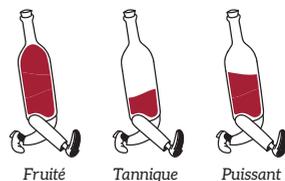
75 cl • Carignan, Grenache, Syrah **46€**



LE MARMOT

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

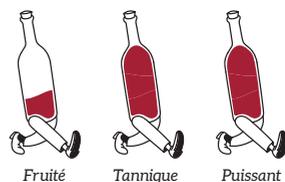
75 cl • Cinsault, Grenache **35€**



LES MÔMES

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

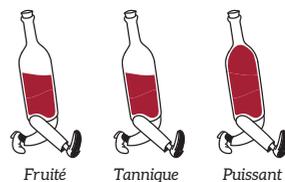
75 cl • Syrah, Cabernet Franc, Merlot **46€**



LES MONTAGNES BLEUES

par MAS FOULAQUIER

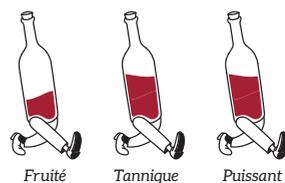
75 cl • Grenache **36€**



LES RICOCHETS

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

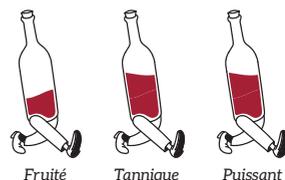
75 cl • Syrah, Merlot, Cabernet Franc **37€**



TAM TAM

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

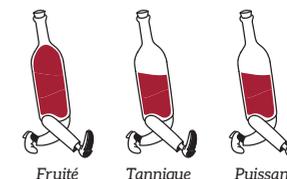
75 cl • Syrah **38€**



VIEILLES VIGNES

par RÉMI POUJOL

75 cl • Carignan **50€**

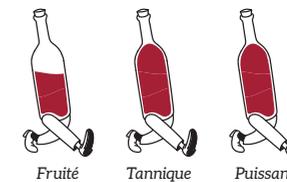


PROVENCE

MEDITERRANÉE - SYRAH

par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

75 cl • Syrah **25€**

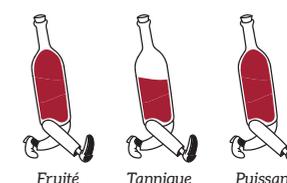


VALLÉE DU RHÔNE

CORNAS - BILLES NOIRES

par MATTHIEU BARRET

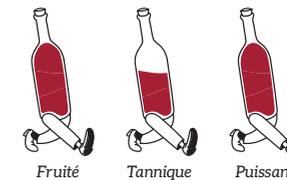
75 cl • Syrah **72€**



CORNAS - BRISE CAILLOUX

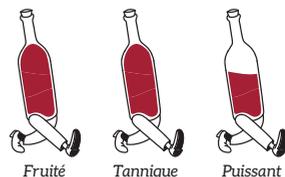
par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **70€**



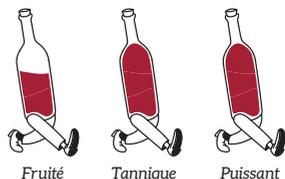
CELLE D'EN FACE
par LA VRILLE ET LE PAPILLON

75 cl • Merlot **50€**



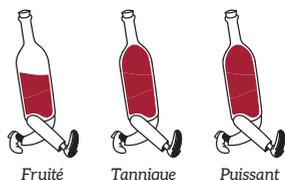
CÔTES DU RHÔNE
par DOMAINE JEAN DAVID

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



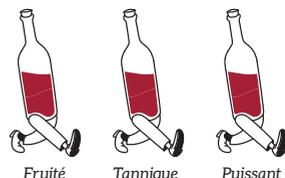
CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECOEURS
par DOMAINE MUCYN

75 cl • Syrah **55€**



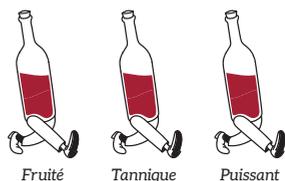
CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS
par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **40€**



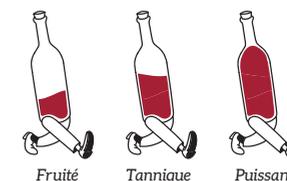
CÔTES DU RHÔNE
T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE
par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

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



VACQUEYRAS - VARIATION
par DOMAINE DE MONTVAC

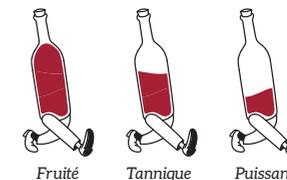
75 cl • Grenache **70€**



BEAUJOLAIS

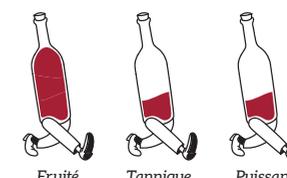
BROUILLY
par RÉMI ET LAURENCE DUFAÏTRE

75 cl • Gamay **49€**



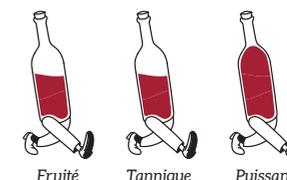
BEAUJOLAIS VILLAGES
par BERNARD BALMET

75 cl • Gamay **43€**



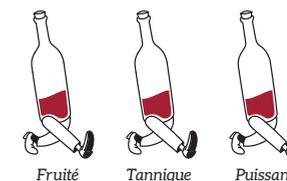
JULIÉNAS
par LA SCEUR CADETTE

75 cl • Gamay **54€**



MORGON
par GEORGES DESCOMBES

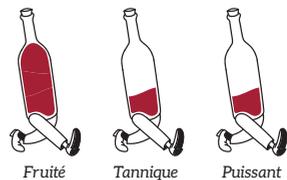
75 cl • Gamay **47€**



RÉGNIE
par PIERRE COTTON

75 cl • Gamay

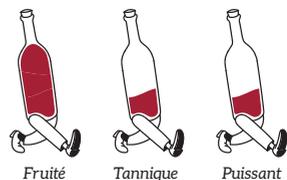
54€



BROUILLY
par JEAN-CLAUDE LAPALU

75 cl • Gamay

42€

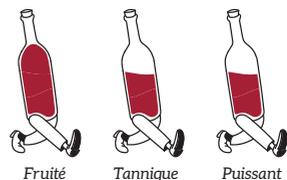


BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE
par ROUX PÈRE & FILS

75 cl • Pinot noir

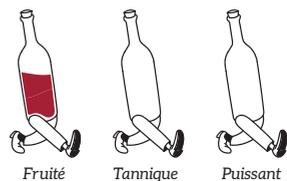
58€



AMALGAMAY
par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté

43€



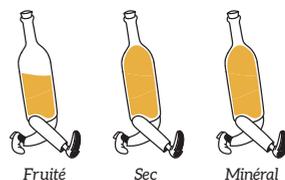
vin blanc

ALSACE

ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

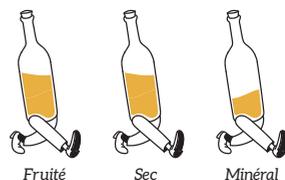
75 cl • Riesling **48€**



ALSACE - GEWURZTRAMINER

par LES FUNAMBULES

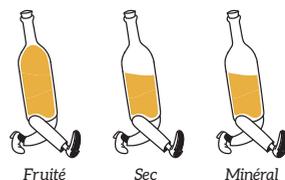
75 cl • Gewurztraminer **43€**



ALSACE - JE SUIS DE MARNE

par KUMPF & MEYER

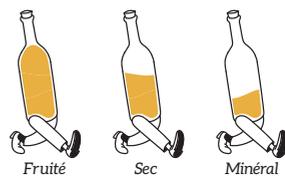
75 cl • Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer **65€**



ALSACE - KAEFFERKOPF

par LES FUNAMBULES

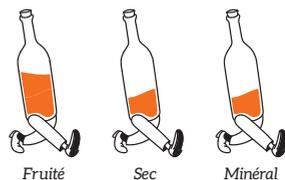
75 cl • Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris **40€**



MALE TEARS

par VINS ET VOLAILLES

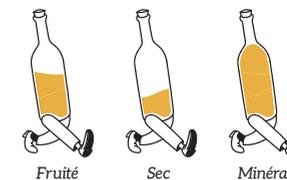
75 cl • Riesling **45€**



ALSACE - PUTES FÉMINISTES

par JULIEN ALBERTUS

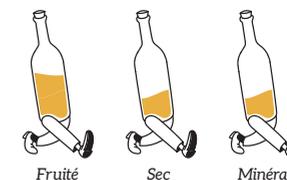
75 cl • Muscat, Gewurztraminer **50€**



ALSACE - Y'A PLUS QU'À

par KUMPF & MEYER

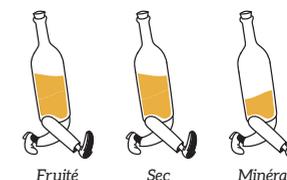
75 cl • Sylvaner, Pinot Auxerrois **45€**



MATIN FOU

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner **42€**

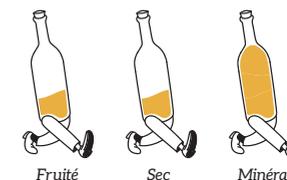


JURA & SAVOIE

CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILLÉ

par CHÂTEAU BÉTHANIE

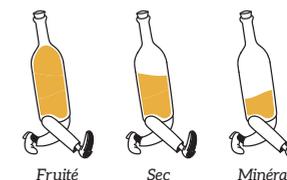
75 cl • Savagnin **50€**



CHIGNIN-BERGERON - LUCIEN

par ADRIEN BERLIOZ

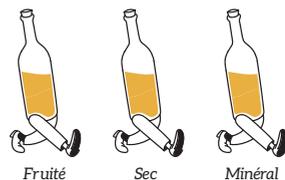
75 cl • Roussanne **42€**



ALLOBROGES - ARGILE BLANC

par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

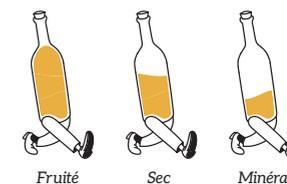
75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay **55€**



SAUVIGNON BLANC

par DOMAINE DE BABLUT

75 cl • Sauvignon **26€**

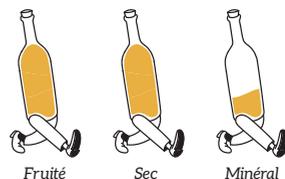


VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES

par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

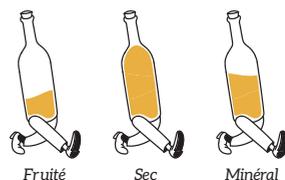
75 cl • Melon de Bourgogne **30€**



MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES

par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

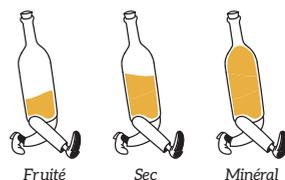
75 cl • Sauvignon **60€**



VOUVRAY - LES PLEURS

par CLOS THIERRIÈRE

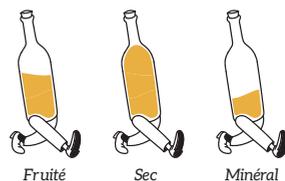
75 cl • Chenin **47€**



POIL DE LIÈVRE

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

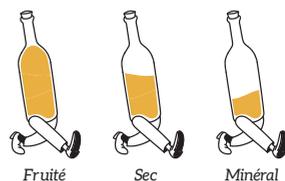
75 cl • Chenin **48€**



POUILLY FUMÉ

par DOMAINE BERTHIERS

75 cl • Sauvignon **60€**

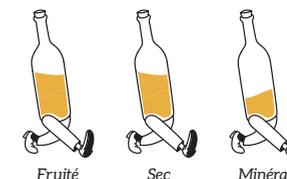


LANGUEDOC ROUSSILLON

EDEN ROC

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

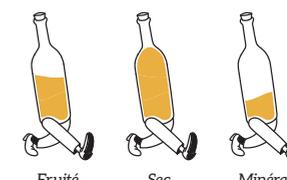
75 cl • Ugni Blanc **37€**



PAYS D'OC - KATE

par AUBERT ET MATHIEU

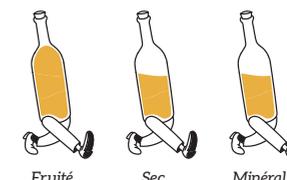
75 cl • Sauvignon **26€**



LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

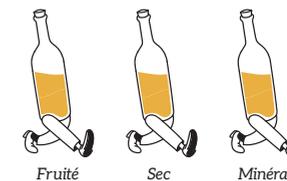
75 cl • Clairette, Ugni Blanc **50€**



PICPOUL DE PINET - PIC POUL

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Picpoul de Pinet **37€**



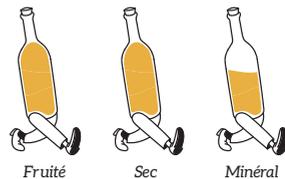
BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté

32€

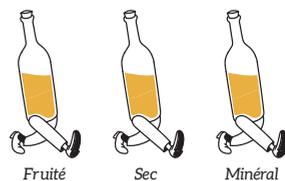


CHABLIS

par MICHEL LAROCHE

75 cl • Chardonnay

55€

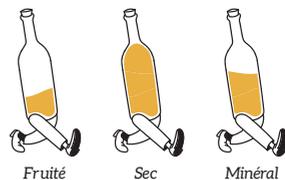


CHITRY - ÉLEA

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

37€

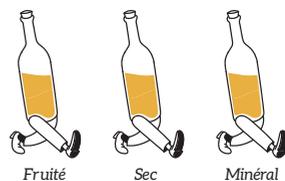


VÉZELAY - LA CHATELAINE

par DOMAINE DE LA CADETTE

75 cl • Chardonnay

57€

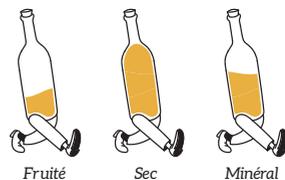


PERNAND VERGELESSES - LES VIGNES BLANCHES

par DOMAINE MARATRAY DUBREUIL

75 cl • Chardonnay

60€



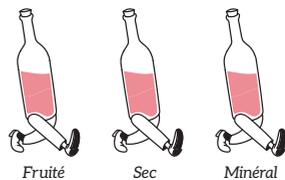
Vin Rosé

LANGUEDOC ROUSSILLON

PALOOZA
par AUBERT & MATHIEU

75 cl | • Grenache

25€

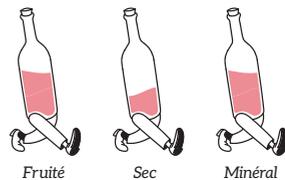


PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE
par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl | • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

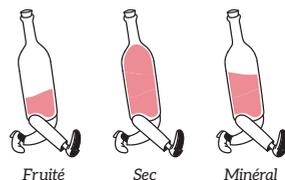
43€



MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD
par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl | • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

25€



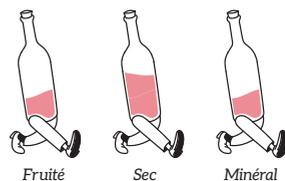
Bulles

BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNON
par DOMAINE CHARDIGNY

75 cl | • Gamay

29€

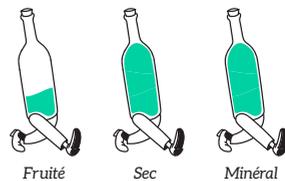


CHAMPAGNE

BULLE FÉMININE EXTRA BRUT

par EMMANUELLE HERBLIN

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

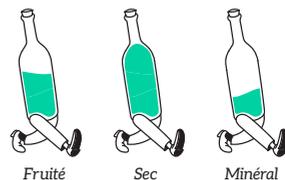


CIDRE

EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

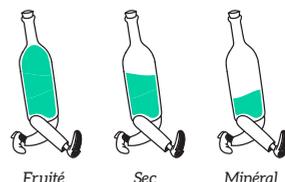
75 cl • Pomme **30€**



BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme **22€**

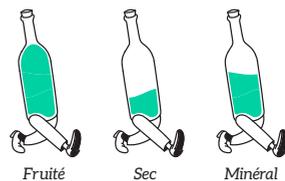


PÉT-NAT'

RESTONS DARK

par KUMPF & MEYER

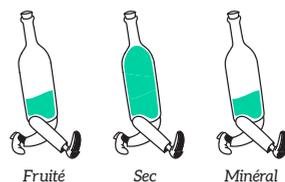
75 cl • Pinot Gris, Pinot Noir **42€**



CHARIVARI

par ANNE CÉCILE JADAUD

75 cl • Gamay, Grolleau **24€**



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 ».

Bellevoye 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 Paires 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 (2,5cl)

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€

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.

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.