

# 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

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

## VIN ROSÉ

<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - TU DESSERS TA CAUSE</b> par VINS ET VOLAILLES	<b>6€</b>
--	-----------

## VIN ROUGE

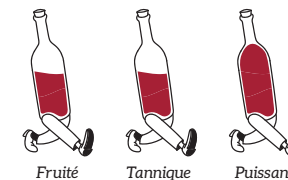
<b>ALSACE - ROUGISSANT</b> par KUMPF & MEYER	<b>6€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE MARMOT</b> par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	<b>6€</b>
<b>ALSACE - AMI AMIS</b> par CHRISTOPHE LINDENLAUB	<b>9€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE TEMPS FAIT TOUT</b> par RÉMI POUJOL	<b>8€</b>
<b>BORDEAUX - CHÂTEAU LE GEAI</b> par HENRI DUPORGE	<b>6€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - HOP LÀ</b> par DOMAINE DU BOUT DU MONDE	<b>7€</b>
<b>BORDEAUX - CHÂTEAU BALAC</b> par FAMILLE TOUCHAIS	<b>6€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - GRENACHE DES GRÉS</b> par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	<b>6€</b>
<b>BOURGOGNE - AMALGAMAY</b> par CHÂTEAU DE BÉRU	<b>7€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - VIEILLES VIGNES</b> par RÉMI POUJOL	<b>8€</b>
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - LES RICOCHETS</b> par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	<b>7€</b>		

# Vin Rouge

## ALSACE

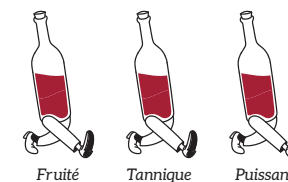
**AMI AMIS**  
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl	• Pinot gris, Pinot noir	<b>55€</b>
-------	--------------------------	------------



**ROUGISSANT**  
par KUMPF ET MEYER

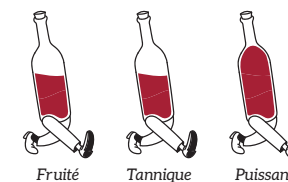
75 cl	• Pinot noir	<b>45€</b>
-------	--------------	------------



## VALLÉE DE LA LOIRE

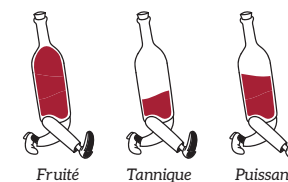
**AMATEÛS BOBI**  
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl	• Cabernet franc	<b>60€</b>
-------	------------------	------------



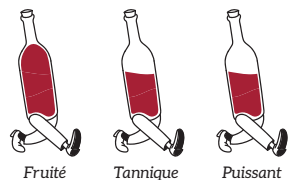
**CHINON**  
par DOMAINE RAB

75 cl	• Cabernet franc	<b>38€</b>
-------	------------------	------------



**HANAMI**  
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

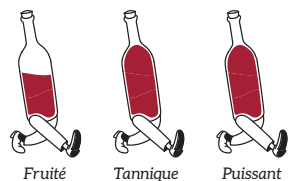
75 cl • Cabernet franc **39€**



## LE BORDELAIS

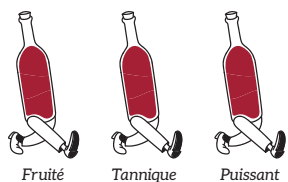
**LALANDE DE POMEROL**  
par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

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



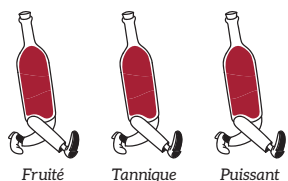
**HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC**  
par FAMILLE TOUCHAIS

75 cl • Merlot **44€**



**BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU LE GEAI**  
par HENRI DUPORGE

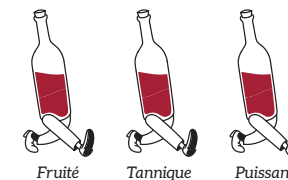
75 cl • Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec et Carmenère **32€**



## SUD-OUEST

**BERGERAC - HIRSUTE**  
par LES EQUILIBRISTES

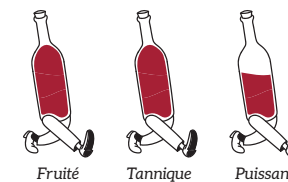
75 cl • Cabernet Franc, Merlot **36€**



## LANGUEDOC ROUSSILLON

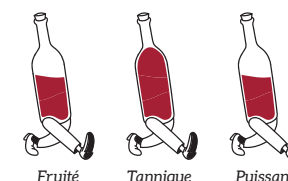
**GRENACHE DES GRÉS**  
par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl • Grenache **37€**



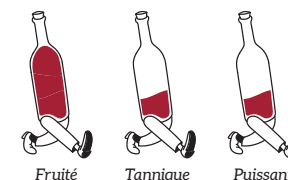
**HOP LÀ**  
par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

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



**PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE**  
par MAS FOULAQUIER

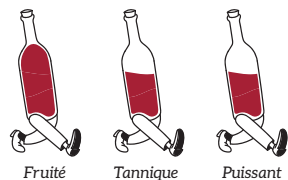
75 cl • Grenache, Syrah **48€**



## LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

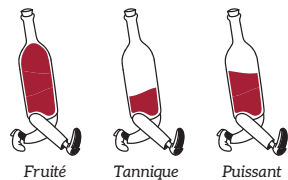
75 cl • Carignan, Grenache, Syrah **46€**



## LE MARMOT

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

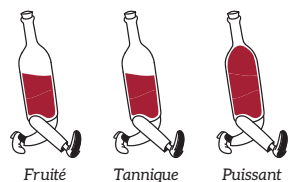
75 cl • Cinsault, Grenache **35€**



## LES MONTAGNES BLEUES

par MAS FOULAQUIER

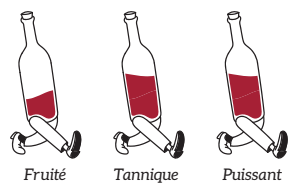
75 cl • Grenache **36€**



## LES RICOCHETS

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

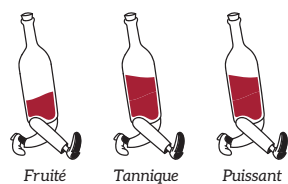
75 cl • Syrah, Merlot, Cabernet Franc **37€**



## TAM TAM

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

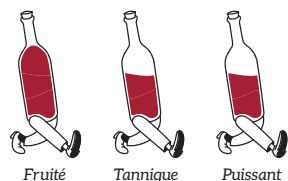
75 cl • Syrah **38€**



## VIEILLES VIGNES

par RÉMI POUJOL

75 cl • Carignan **50€**

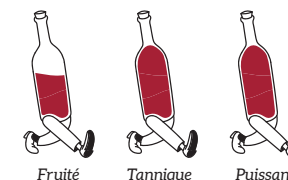


## PROVENCE

### MEDITERRANÉE - SYRAH

par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

75 cl • Syrah **25€**

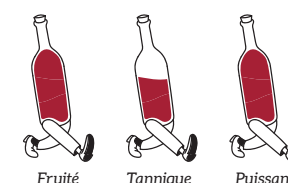


## VALLÉE DU RHÔNE

### CORNAS - BILLES NOIRES

par MATTHIEU BARRET

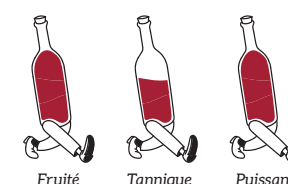
75 cl • Syrah **72€**



### CORNAS - BRISE CAILLOUX

par MATTHIEU BARRET

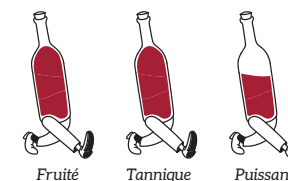
75 cl • Syrah **70€**



### CELLE D'EN FACE

par LA VRILLE ET LE PAPILLON

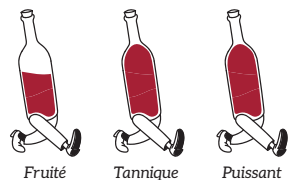
75 cl • Merlot **50€**



### CÔTES DU RHÔNE

par DOMAINE JEAN DAVID

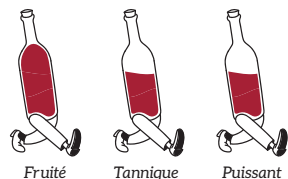
75 cl • Grenache, Syrah, Cinsault **30€**



### LE BRUIT DES GLAÇONS

par LA VRILLE ET LE PAPILLON

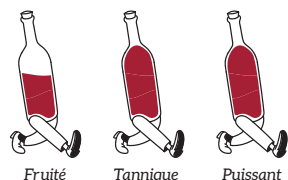
75 cl • Syrah, Grenache **48€**



### CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECŒURS

par DOMAINE MUCYN

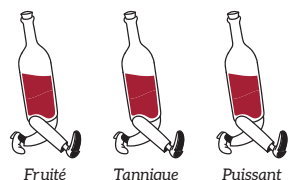
75 cl • Syrah **55€**



### CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS

par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **40€**

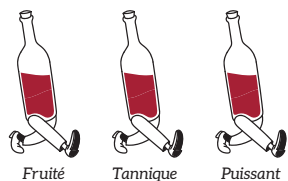


### CÔTES DU RHÔNE

#### T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE

par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

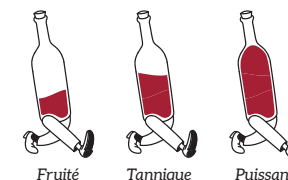
75 cl • Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache **28€**



### VACQUEYRAS - VARIATION

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl • Grenache **70€**

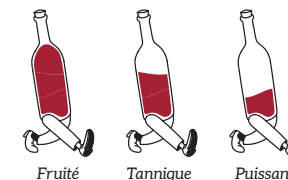


## BEAUJOLAIS

### BROUILLY

par RÉMI ET LAURENCE DUFAÏTRE

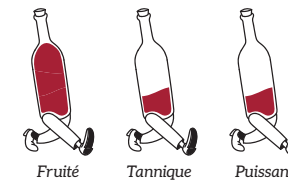
75 cl • Gamay **49€**



### BEAUJOLAIS VILLAGES

par BERNARD BALMET

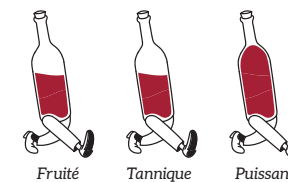
75 cl • Gamay **43€**



### JULIÉNAS

par LA SCEUR CADETTE

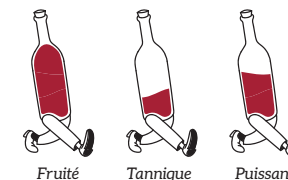
75 cl • Gamay **54€**



### MOULIN À VENT

par DOMAINE DU MONT VERRIER

75 cl • Gamay **46€**

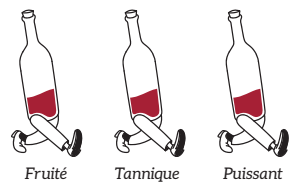


## MORGON

par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay

47€

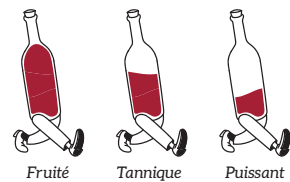


## RÉGNIE

par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay

47€

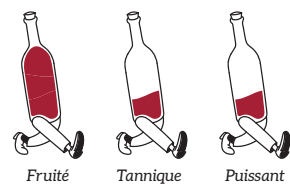


## BROUILLY

par JEAN-CLAUDE LAPALU

75 cl • Gamay

42€



vin blanc

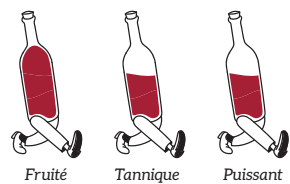
# BOURGOGNE

## HAUTES CÔTES DE BEAUNE

par ROUX PÈRE & FILS

75 cl • Pinot noir

58€

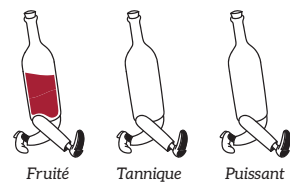


## AMALGAMAY

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté

43€

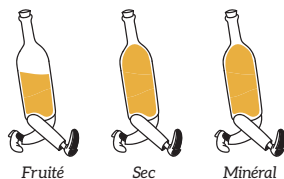


## ALSACE

### ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

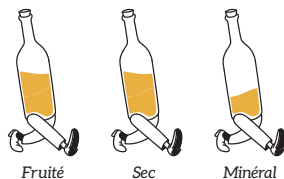
75 cl • Riesling **48€**



### ALSACE - GEWURZTRAMINER

par LES FUNAMBULES

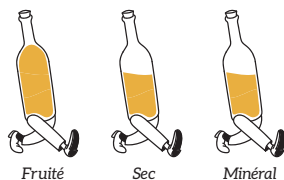
75 cl • Gewurztraminer **43€**



### ALSACE - JE SUIS DE MARNE

par KUMPF & MEYER

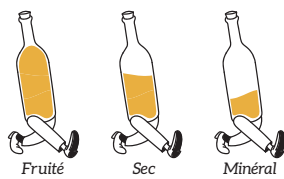
75 cl • Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer **65€**



### ALSACE - KAEFFERKOPF

par LES FUNAMBULES

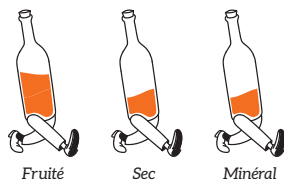
75 cl • Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris **40€**



### MALE TEARS

par VINS ET VOLAILLES

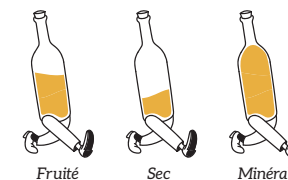
75 cl • Riesling **45€**



### ALSACE - PUTES FÉMINISTES

par JULIEN ALBERTUS

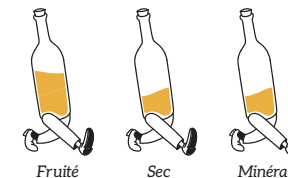
75 cl • Muscat, Gewurztraminer **50€**



### ALSACE - Y'A PLUS QU'À

par KUMPF & MEYER

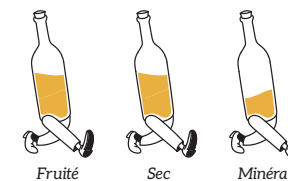
75 cl • Sylvaner, Pinot Auxerrois **45€**



### MATIN FOU

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner **42€**

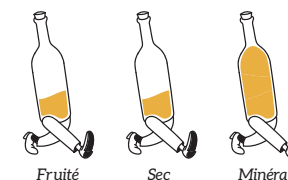


## JURA & SAVOIE

### CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILLÉ

par CHÂTEAU BÉTHANIE

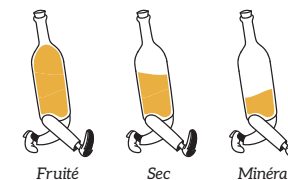
75 cl • Savagnin **50€**



### CHIGNIN - BERGERON - LUCIEN

par ADRIEN BERLIOZ

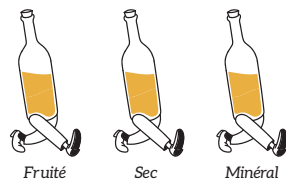
75 cl • Roussanne **42€**





**ALLOBROGES - ARGILE BLANC**  
par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

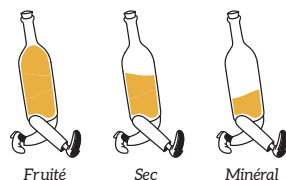
75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche,  
Chardonnay **55€**



## VALLÉE DE LA LOIRE

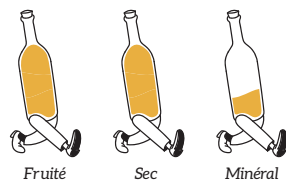
**CHENIN DES POSSIBLES**  
par LES ÉCLAIREURS

75 cl • Chenin **36€**



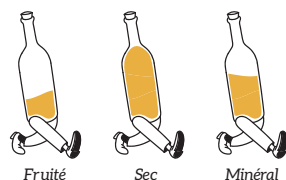
**MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES**  
par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne **30€**



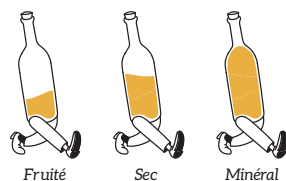
**MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES**  
par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

75 cl • Sauvignon **60€**



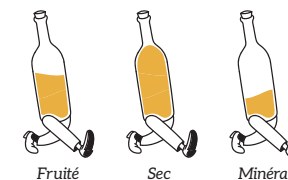
**VOUVRAY - LES PLEURS**  
par CLOS THIERRIÈRE

75 cl • Chenin **47€**



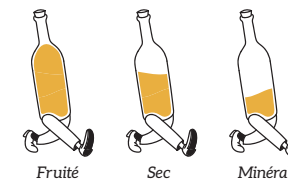
**POIL DE LIÈVRE**  
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Chenin **48€**



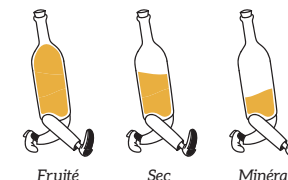
**POUILLY FUMÉ**  
par DOMAINE BERTHIERS

75 cl • Sauvignon **60€**



**SAUVIGNON BLANC**  
par DOMAINE DE BABLUT

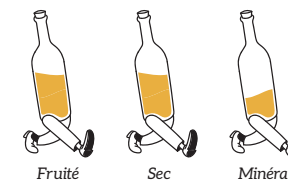
75 cl • Sauvignon **26€**



## LANGUEDOC ROUSSILLON

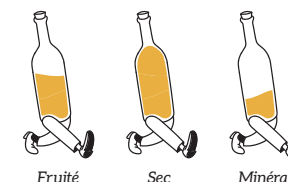
**EDEN ROC**  
par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl • Ugni Blanc **37€**



**PAYS D'OC - KATE**  
par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Sauvignon **26€**

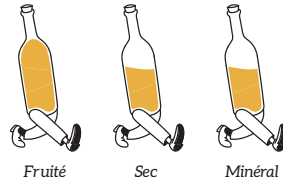


## LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

75 cl • Clairette, Ugni Blanc

50€

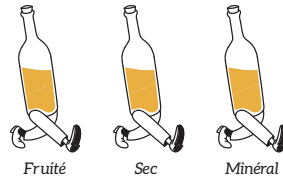


## PICPOUL DE PINET - PIC POUL

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Picpoul de Pinet

37€



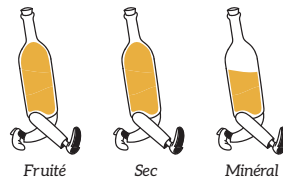
# BOURGOGNE

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté

32€

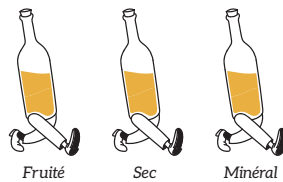


## CHABLIS

par MICHEL LAROCHE

75 cl • Chardonnay

55€

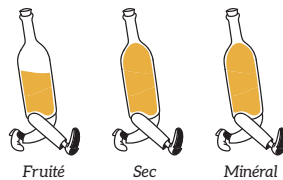


## POUILLY FUISSÉ - CLOS VARAMBON

par CHÂTEAU DES RONTETS

75 cl • Chardonnay

62€

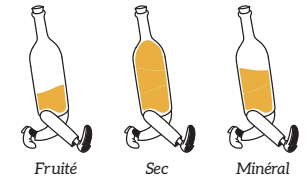


## CHABLIS - TERROIRS DE BÉRU

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Chardonnay

50€

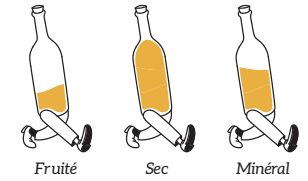


## CHITRY - ÉLEA

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

37€

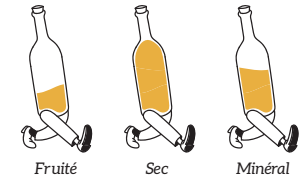


## PERNAND VERGELESSES - LES VIGNES BLANCHES

par DOMAINE MARATRAY DUBREUIL

75 cl • Chardonnay

60€

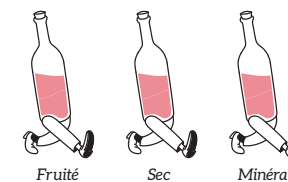


Vin Rosé

## LANGUEDOC ROUSSILLON

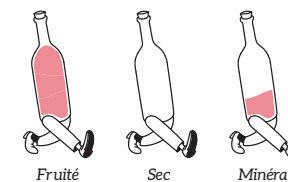
**PALOOZA**  
par AUBERT & MATHIEU

75 cl	• Grenache	<b>25€</b>
-------	------------	------------



**TU DESSERS TA CAUSE**  
par VIN ET VOLAILLES

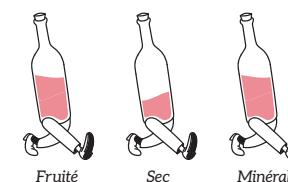
75 cl	• Carignan, Grenache	<b>55€</b>
-------	----------------------	------------



## PROVENCE

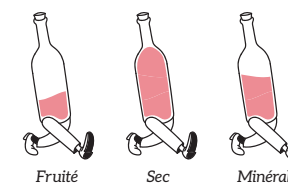
**CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE**  
par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl	• Mourvèdre, Cinsault, Grenache	<b>43€</b>
-------	---------------------------------	------------



**MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD**  
par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl	• Grenache Noir, Syrah, Cinsault	<b>25€</b>
-------	----------------------------------	------------



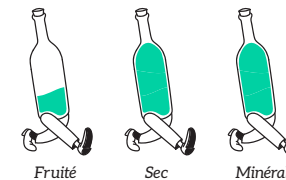
Bulles

## CHAMPAGNE

### BULLE FÉMININE EXTRA BRUT

par EMMANUELLE HERBLIN

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

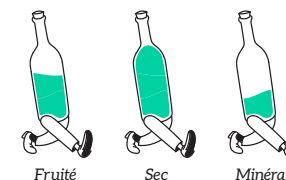


## CIDRE

### EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

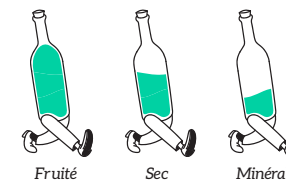
75 cl • Pomme **30€**



### BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme **22€**

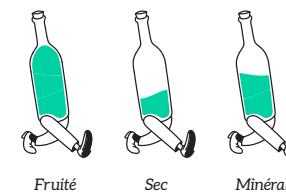


## PÉT-NAT'

### RESTONS DARK

par KUMPF & MEYER

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



# 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 ».

### Bellevoie 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 (25cl)

### 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<sup>ème</sup> 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.



## 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 7€

#### Domaine de la Flaguerie

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.