

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€	ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES par CHRISTOPHE LINDENLAUB	8€
ALSACE - KAEFFERKOPF par LES FUNAMBULES	7€	JURA - SAVAGNIN OUILLÉ par CHÂTEAU BÉTHANIE	7€
ALSACE - RIESLING WESTERBERG PERPETUEL par JULIEN ALBERTUS	12€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE TEMPS FAIT TOUT par RÉMI POUJOL	7€
ALSACE - MOENCHBERG RIESLING par PEGGY ET PHILIPPE MAURER	9€	LOIRE - LES CHANDELIÈRES par DOMAINE PHILIPPE GILBERT	9€
ALSACE - PUTES FÉMINISTES par JULIEN ALBERTUS	8€	LOIRE - LES PLEURS par CLOS THIERRIÈRE	8€
ALSACE - Y'A PLUS QU'À par KUMPF & MEYER	7€	RHÔNE - LA POINTE par DOMAINE DE MONTVAC	7€
ALSACE - JE SUIS DE MARNE par KUMPF & MEYER	10€	SAVOIE - LUCIEN par ADRIEN BERLIOZ	8€

VIN ROUGE

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 - GRENACHE DES GRÉS par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€
BOURGOGNE - AMALGAMAY par CHÂTEAU DE BÉRU	7€	LANGUEDOC-ROUSSILLON - VIEILLES VIGNES par RÉMI POUJOL	8€
LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE MARMOT par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	6€		

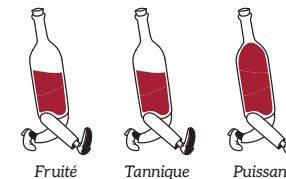
Vin Rouge

ALSACE

AMI AMIS
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Pinot gris, Pinot noir

55€

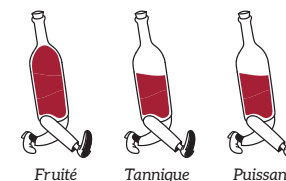


JURA

ARBOIS - LOVE POULSARD
par CHÂTEAU BETHANIE

75 cl • Poulsard

40€

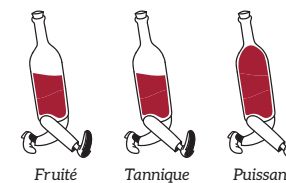


VALLÉE DE LA LOIRE

AMATEÛS BOBI
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Cabernet franc

60€

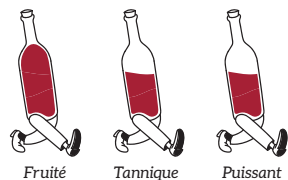


HANAMI

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Cabernet franc

39€

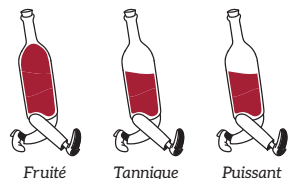


BOURGUEIL - TRINCH

par CATHERINE ET PIERRE BRETON

75 cl • Cabernet franc

36€



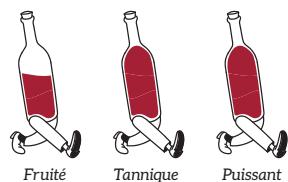
LE BORDELAIS

LALANDE DE POMEROL

par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

75 cl • Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

70€

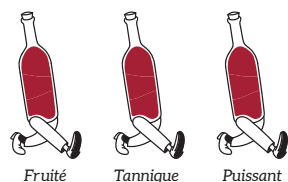


HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC

par FAMILLE TOUCHAIS

75 cl • Merlot

44€

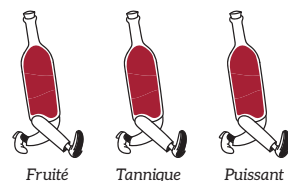


BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU LE GEAI

par HENRI DUPORGE

75 cl • Merlot, Cabernet franc, Cabernet
Sauvignon, Malbec et Carmenère

32€



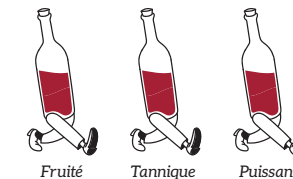
SUD-OUEST

BERGERAC - HIRSUTE

par LES EQUILIBRISTES

75 cl • Cabernet Franc, Merlot

36€



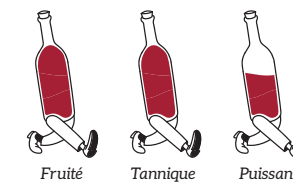
LANGUEDOC ROUSSILLON

GRENACHE DES GRÉS

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl • Grenache

37€

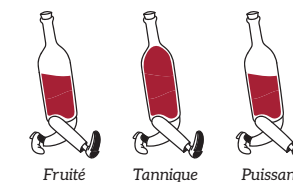


HOP LÀ

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

75 cl • Syrah, Carignan, Grenache

44€

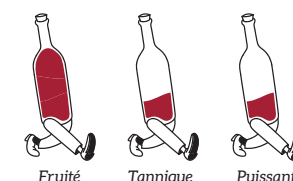


PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE

par MAS FOULAQUIER

75 cl • Grenache, Syrah

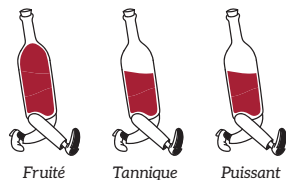
48€



LE TEMPS FAIT TOUT

par RÉMI POUJOL

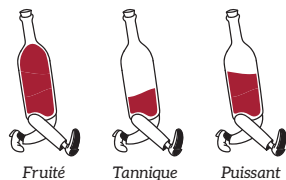
75 cl • Carignan, Grenache, Syrah **46€**



LE MARMOT

par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

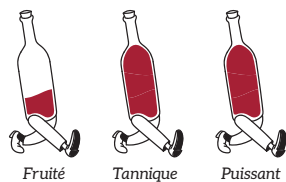
75 cl • Cinsault, Grenache **35€**



LES MÔMES

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

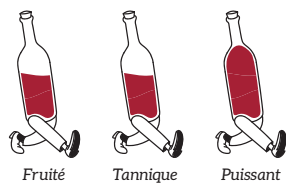
75 cl • Syrah, Cabernet Franc, Merlot **46€**



LES MONTAGNES BLEUES

par MAS FOULAQUIER

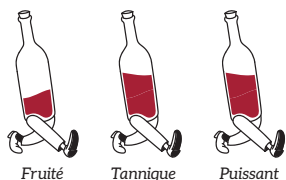
75 cl • Grenache **36€**



TAM TAM

par DOMAINE DU BOUT DU MONDE

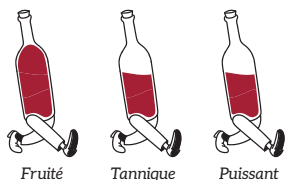
75 cl • Syrah **38€**



VIEILLES VIGNES

par RÉMI POUJOL

75 cl • Carignan **50€**

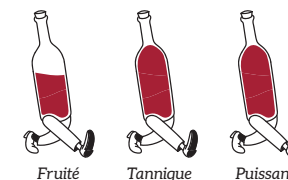


PROVENCE

MEDITERRANÉE - SYRAH

par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

75 cl • Syrah **25€**

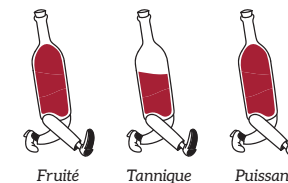


VALLÉE DU RHÔNE

CORNAS - BILLES NOIRES

par MATTHIEU BARRET

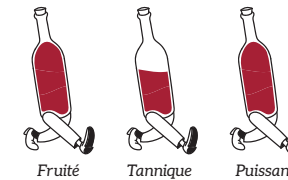
75 cl • Syrah **72€**



CORNAS - BRISE CAILLOUX

par MATTHIEU BARRET

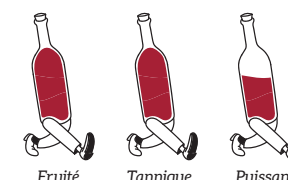
75 cl • Syrah **70€**



CELLE D'EN FACE

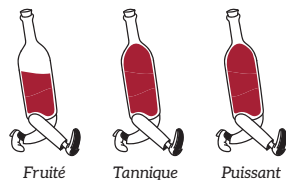
par LA VRILLE ET LE PAPILLON

75 cl • Merlot **50€**



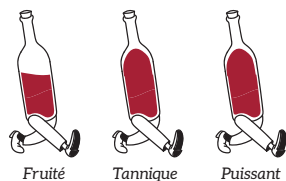
CÔTES DU RHÔNE
par DOMAINE JEAN DAVID

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



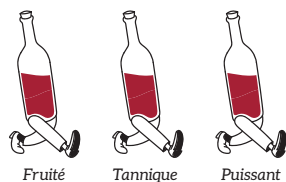
CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECOEURS
par DOMAINE MUCYN

75 cl • Syrah **55€**



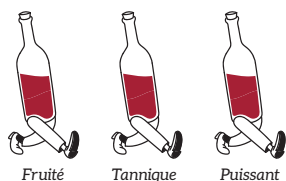
CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS
par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **40€**



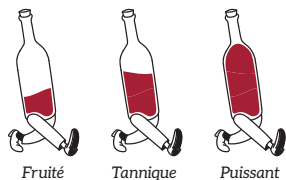
CÔTES DU RHÔNE
T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE
par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

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



VACQUEYRAS - VARIATION
par DOMAINE DE MONTVAC

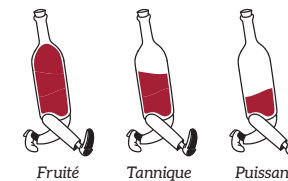
75 cl • Grenache **70€**



BEAUJOLAIS

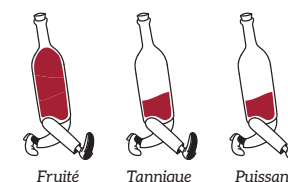
BROUILLY
par RÉMI ET LAURENCE DUFAÎTRE

75 cl • Gamay **49€**



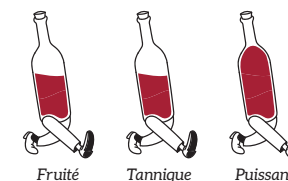
BEAUJOLAIS VILLAGES
par BERNARD BALMET

75 cl • Gamay **43€**



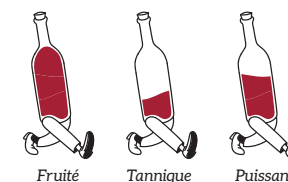
JULIÉNAS
par LA SŒUR CADETTE

75 cl • Gamay **54€**



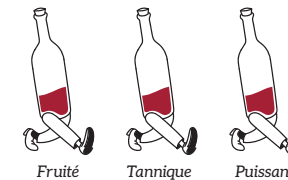
MOULIN À VENT
par DOMAINE DU MONT VERRIER

75 cl • Gamay **46€**



MORGON
par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**

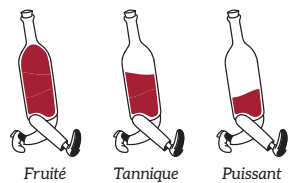


RÉGNIÉ

par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay

47€

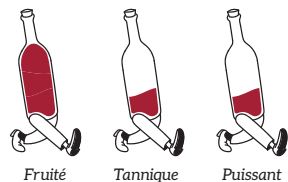


BROUILLY

par JEAN-CLAUDE LAPALU

75 cl • Gamay

42€



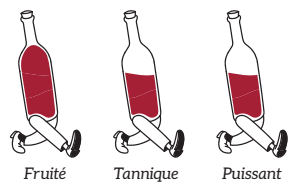
BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

par ROUX PÈRE & FILS

75 cl • Pinot noir

58€

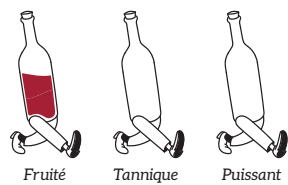


AMALGAMAY

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté

43€



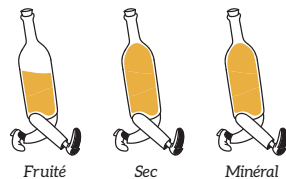
vin blanc

ALSACE

ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

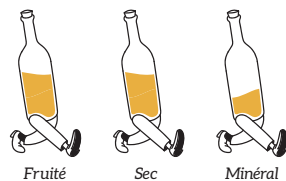
75 cl • Riesling **48€**



ALSACE - GEWURZTRAMINER

par LES FUNAMBULES

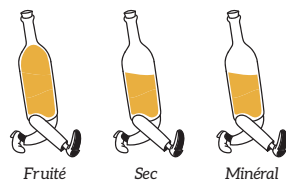
75 cl • Gewurztraminer **43€**



ALSACE - JE SUIS DE MARNE

par KUMPF & MEYER

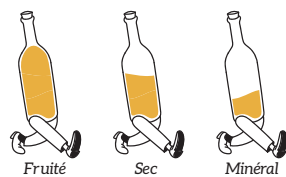
75 cl • Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer **65€**



ALSACE - KAEFFERKOPF

par LES FUNAMBULES

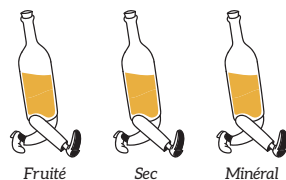
75 cl • Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris **40€**



ALSACE GRAND CRU - MOENCHBERG RIESLING

par PEGGY ET PHILIPPE MAURER

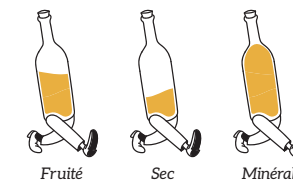
75 cl • Riesling **67€**



ALSACE - PUTES FÉMINISTES

par JULIEN ALBERTUS

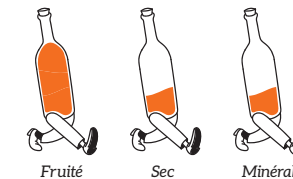
75 cl • Muscat, Gewurztraminer **50€**



ALSACE - RIESLING WESTERBERG PERPETUEL

par JULIEN ALBERTUS

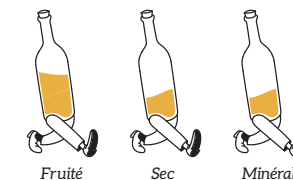
75 cl • Pinot gris **58€**



ALSACE - Y'A PLUS QU'À

par KUMPF & MEYER

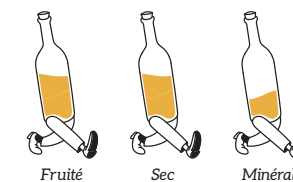
75 cl • Sylvaner, Pinot Auxerrois **45€**



MATIN FOU

par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner **42€**

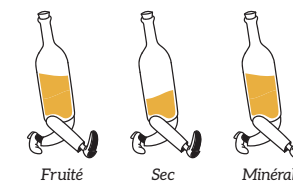


JURA & SAVOIE

ARBOIS - LOVE CHARDONNAY

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Chardonnay **40€**

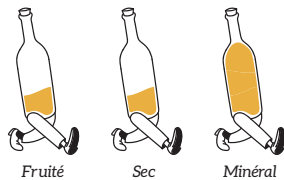


CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILLÉ

par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Savagnin

50€

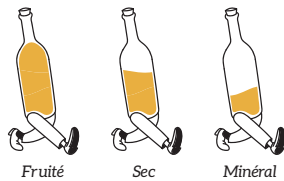


CHIGNIN-BERGERON - LUCIEN

par ADRIEN BERLIOZ

75 cl • Roussanne

42€

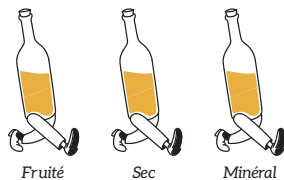


ALLOBROGES - ARGILE BLANC

par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche,
Chardonnay

55€



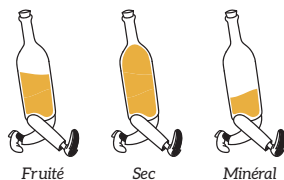
VALLÉE DE LA LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS - CHAMPS GIBAUT

par FLORIAN ROBLIN

75 cl • Sauvignon

34€

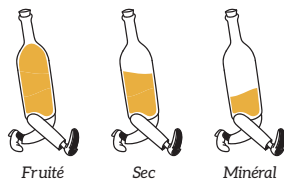


CHENIN DES POSSIBLES

par LES ÉCLAIREURS

75 cl • Chenin

36€

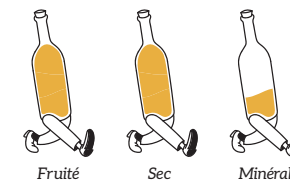


MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES

par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne

30€

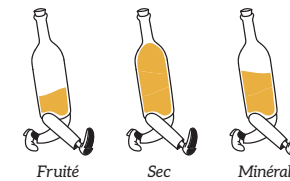


MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES

par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

75 cl • Sauvignon

60€

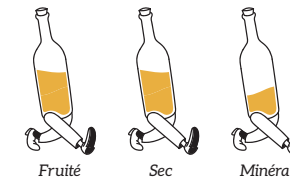


MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - LES NOËLLES

par DOMAINE DES GRANITS

75 cl • Melon de Bourgogne

38€

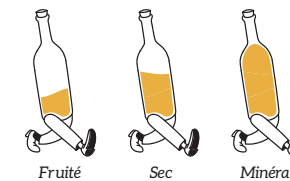


VOUVRAY - LES PLEURS

par CLOS THIERRIÈRE

75 cl • Chenin

47€

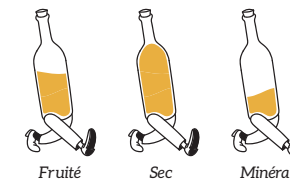


POIL DE LIÈVRE

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Chenin

48€

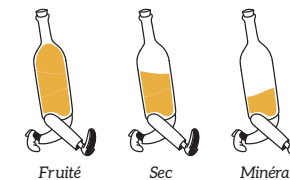


POUILLY FUMÉ

par DOMAINE BERTHIERS

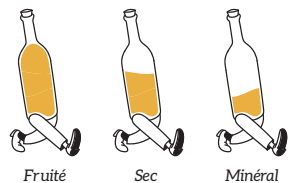
75 cl • Sauvignon

60€



SAUVIGNON BLANC
par DOMAINE DE BABLUT

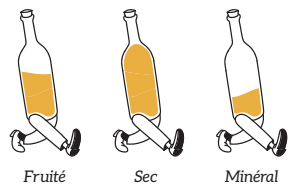
75 cl • Sauvignon **26€**



LANGUEDOC ROUSSILLON

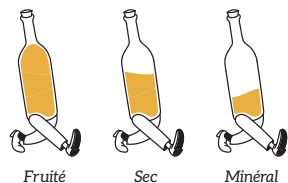
PAYS D'OC - KATE
par AUBERT ET MATHIEU

75 cl • Sauvignon **26€**



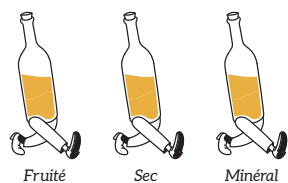
LE TEMPS FAIT TOUT
par RÉMI POUJOL

75 cl • Clairette, Ugni Blanc **50€**



PICPOUL DE PINET - PIC POUL
par LES EQUILIBRISTES

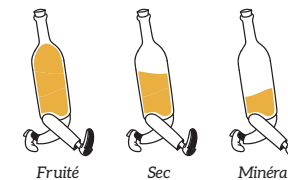
75 cl • Picpoul de Pinet **37€**



VALLÉE DU RHÔNE

LA POINTE
par DOMAINE DE MONTVAC

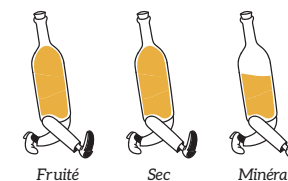
75 cl • Grenache Blanc **40€**



BOURGOGNE

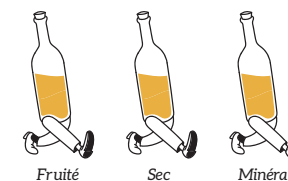
BOURGOGNE ALIGOTÉ
par CLÉMENT BIOT

75 cl • Aligoté **32€**



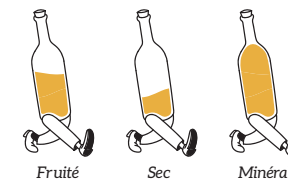
CHABLIS
par MICHEL LAROCHE

75 cl • Chardonnay **55€**



CHABLIS - CLOS BÉRU MONOPOLE
par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Chardonnay **110€**

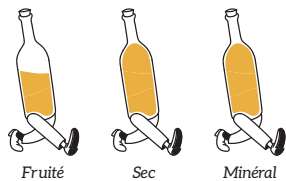


POUILLY FUISSÉ - CLOS VARAMBON

par CHÂTEAU DES RONTETS

75 cl • Chardonnay

62€

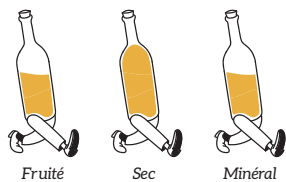


CHABLIS - TERROIRS DE BÉRU

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Chardonnay

50€

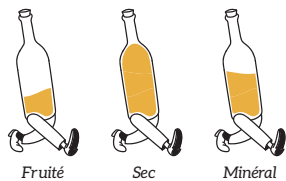


CHITRY - ÉLEA

par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

37€

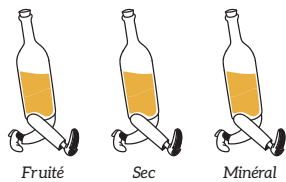


VÉZELAY - LA CHATELAINE

par DOMAINE DE LA CADETTE

75 cl • Chardonnay

57€

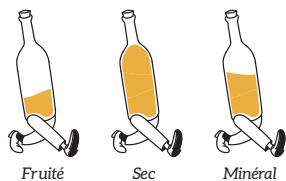


**PERNAND VERGELESSES -
LES VIGNES BLANCHES**

par DOMAINE MARATRAY DUBREUIL

75 cl • Chardonnay

60€



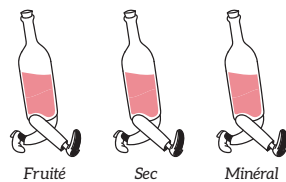
Vin Rosé

LANGUEDOC ROUSSILLON

PALOOZA
par AUBERT & MATHIEU

75 cl • Grenache

25€

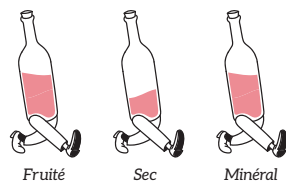


PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE - PREMIÈRE
par CHÂTEAU FIGUIÈRE

75 cl • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

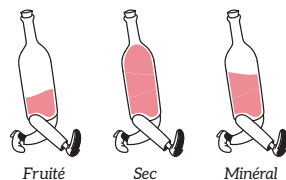
43€



MÉDITERRANÉE - SOURCE DE ROSEBLOOD
par CHÂTEAU ESTOUBLON

75 cl • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

25€



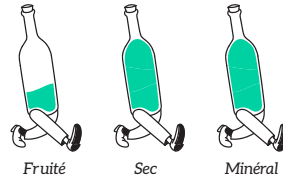
Bulles

CHAMPAGNE

BULLE FÉMININE EXTRA BRUT

par EMMANUELLE HERBLIN

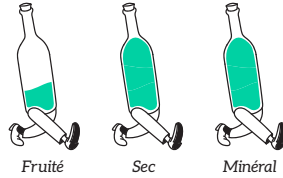
75 cl • Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier **65€**



GRAND CRU - EVIDENCE EXTRA BRUT

par DOMAINE BRÉMONT

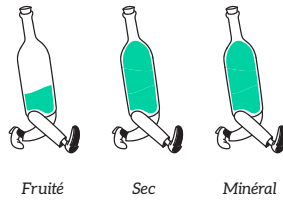
75 cl • Chardonnay, Pinot noir **105€**



EMPREINTE DE TERROIR - EXTRA BRUT

par DOMAINE COLLET

75 cl • Chardonnay, Pinot noir **85€**

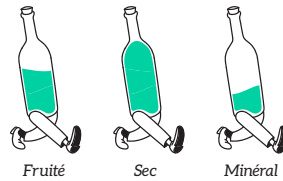


CIDRE

EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

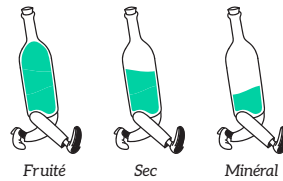
75 cl • Pomme **30€**



BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme **22€**

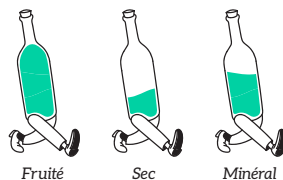


PÉT-NAT'

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^{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.



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.