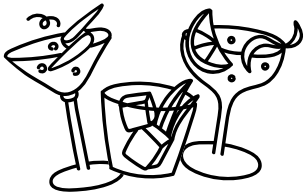
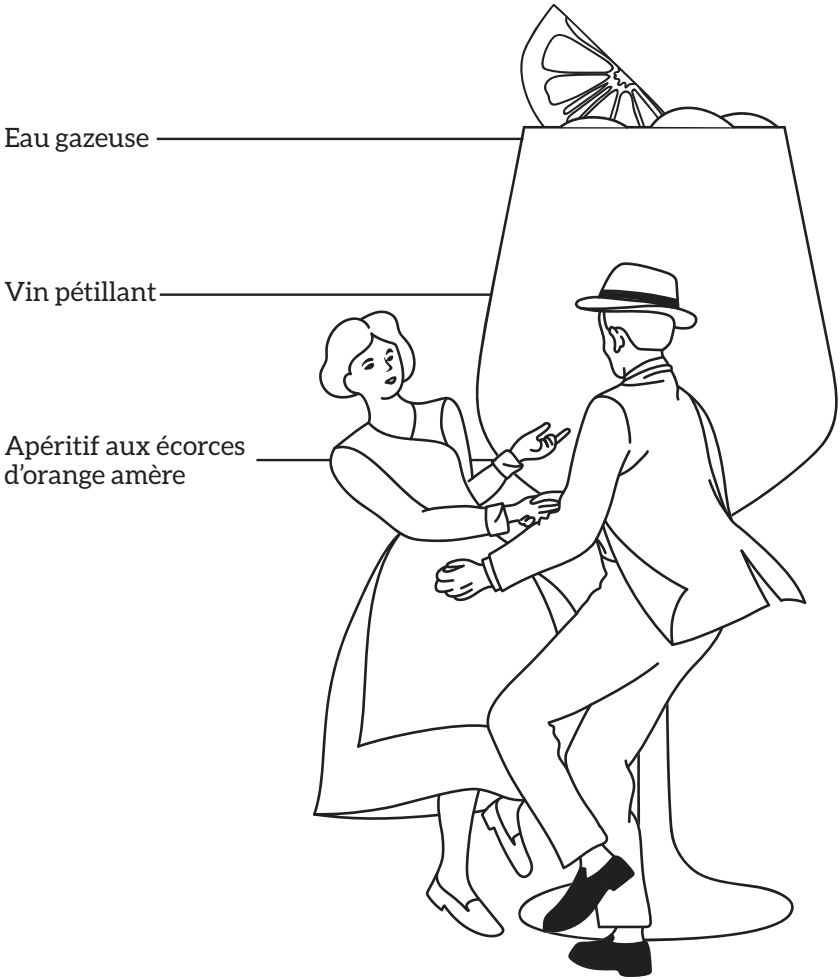


LES COCKTAILS

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

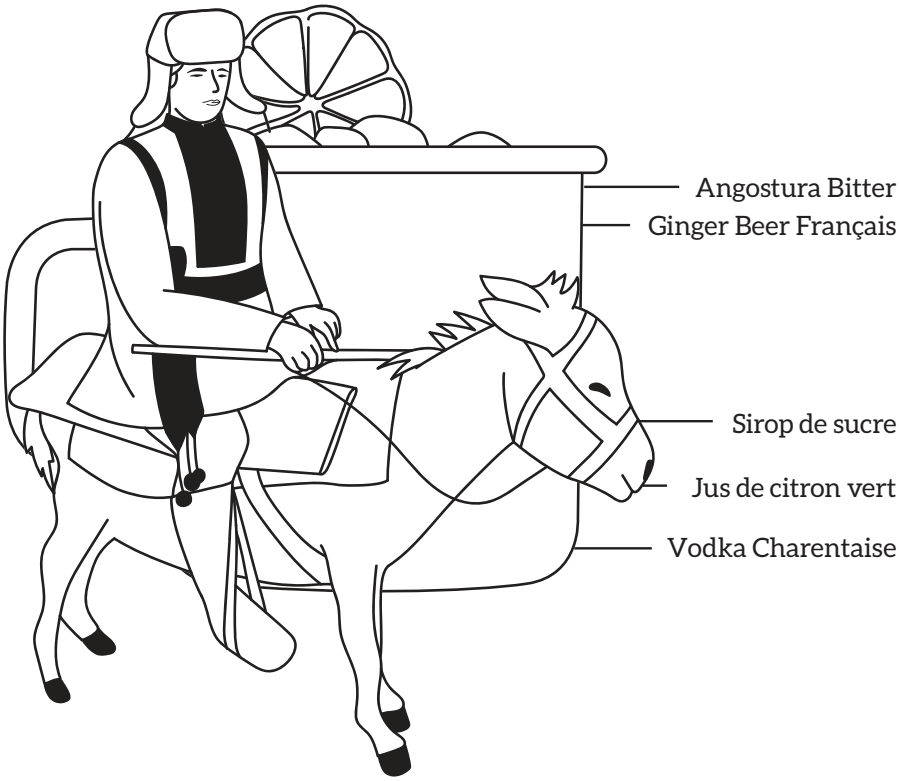
GIN TONIC - 10€

Twist au choix:
Rondelle de concombre, zestes de citron, de pamplemousse ou d'orange.

Tonic Français

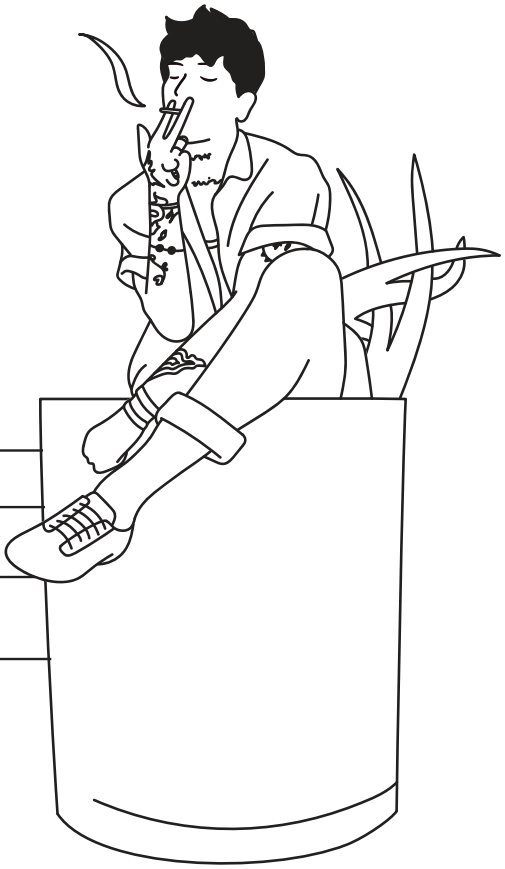
Gin Charentais

MOSCOW MULE - 11€



SMOKY OLD FASHIONED - 11€

Cocktail fumé au bois de hêtre



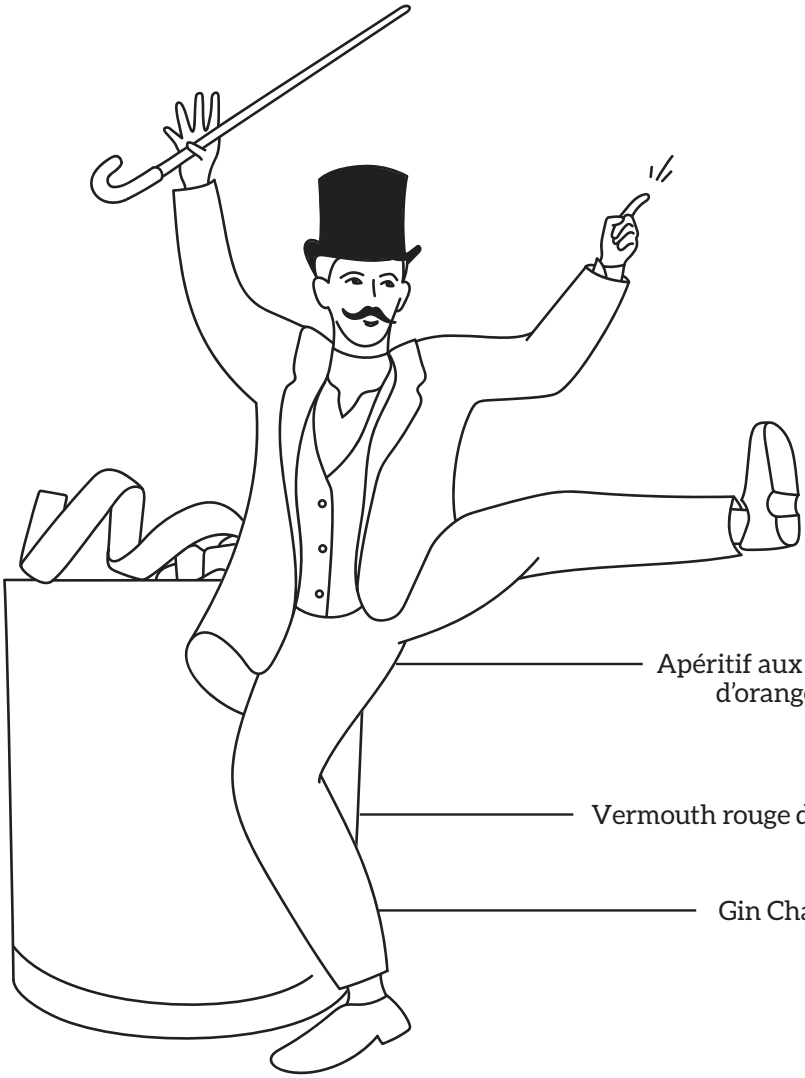
Orange bitter

Angostura bitter

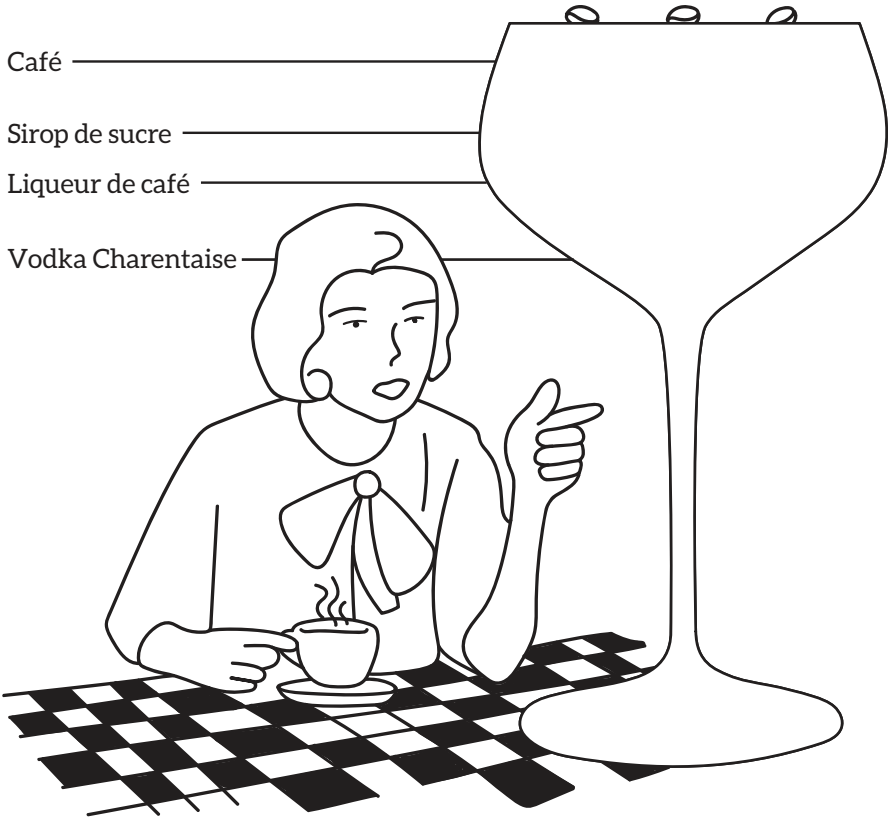
Sirop de sucre

Au choix :
Whisky Charentais
ou Rhum ambré

NG NEGRONI - 11€

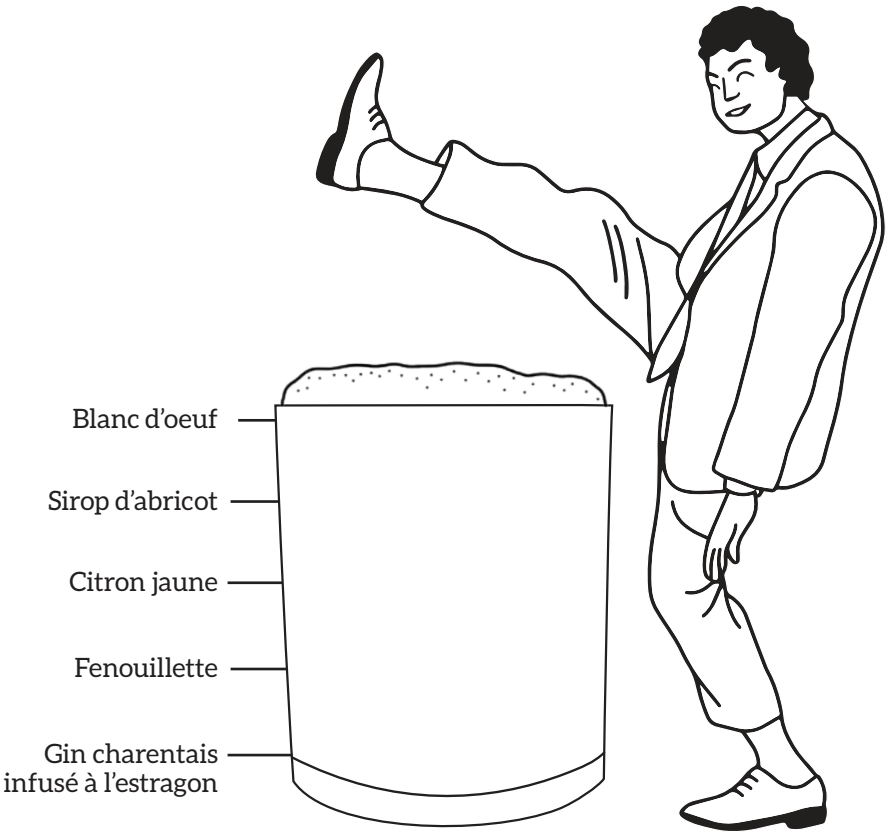


EXPRESSO MARTINI - 12€



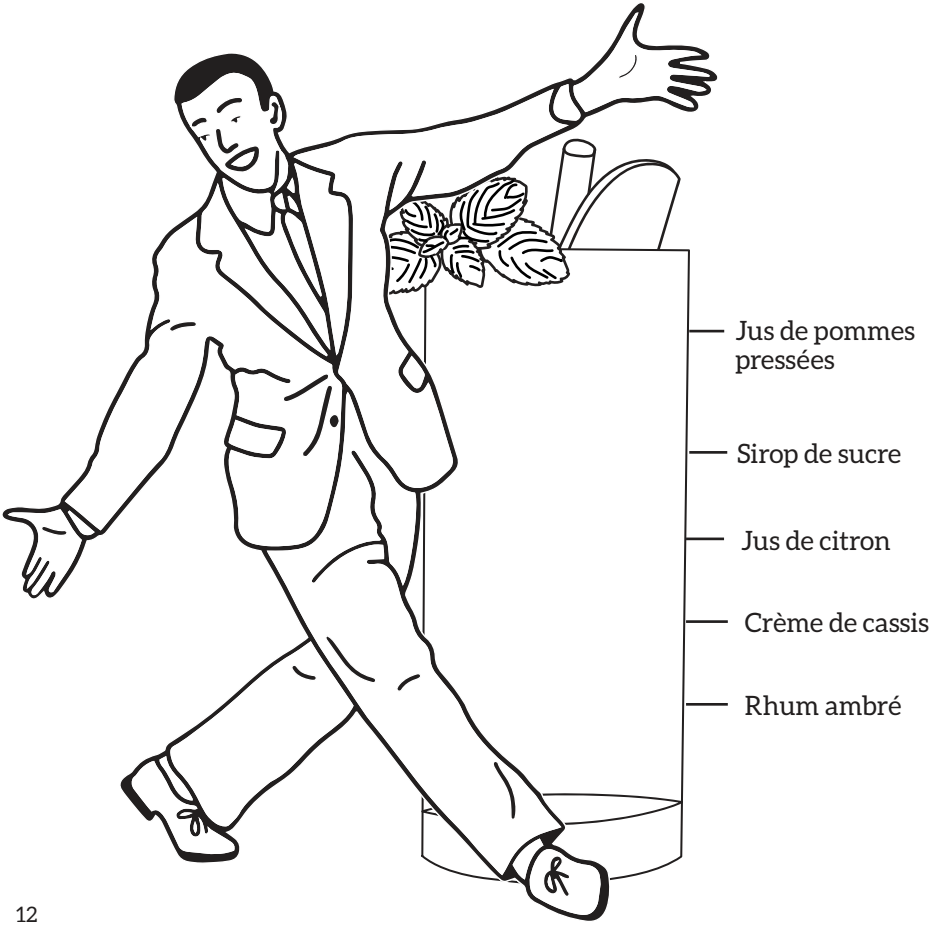
LES CRÉATIONS DE LA MAISON

DRÔLE D'OISEAU - 12€



CHAUFFE MARCEL - 12€

HAUT-LES-COEURS - 13€



L'AGITÉ DU BOCAL - 12€

Menthe fraîche

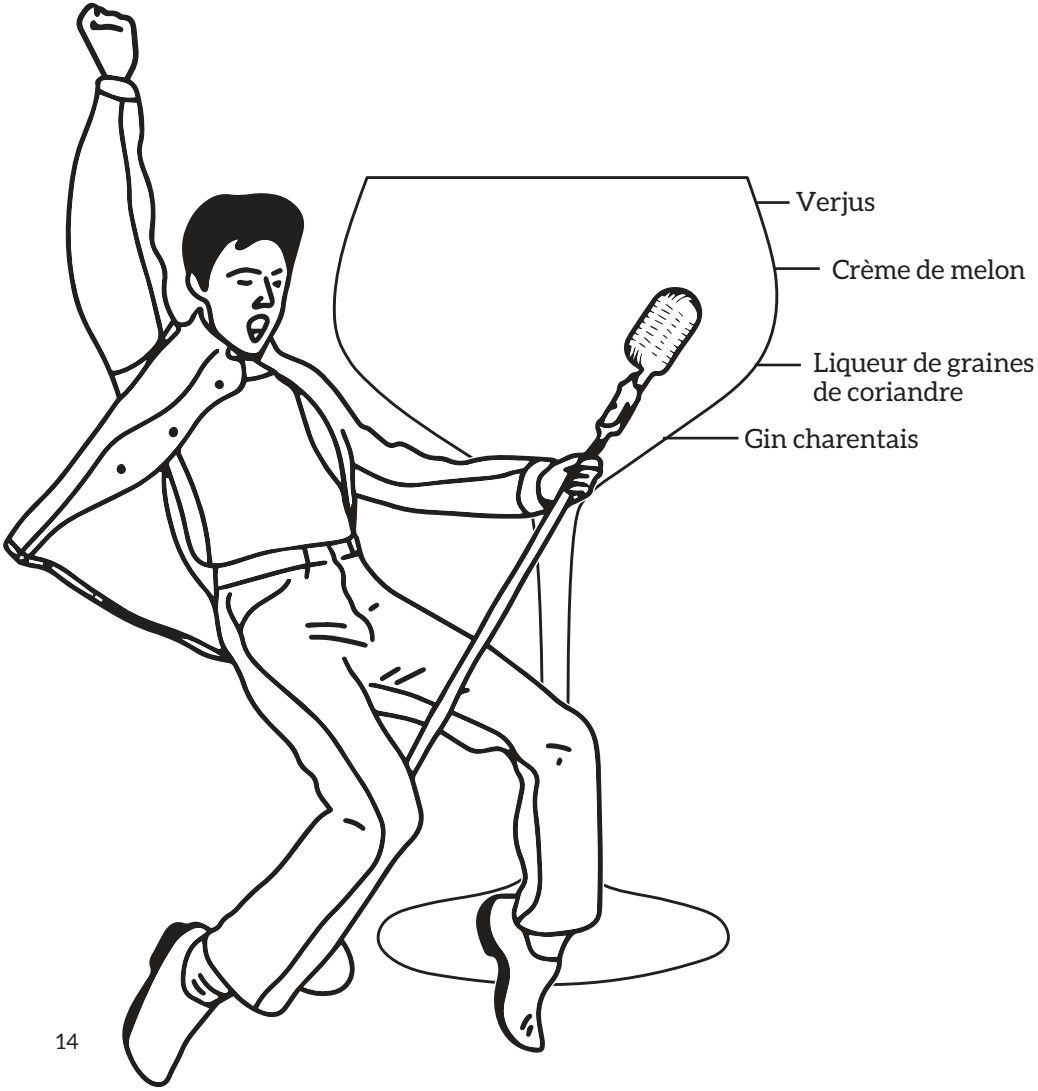
Jus de concombre maison

Sirop de concombre

Citron vert

Gin Charentais

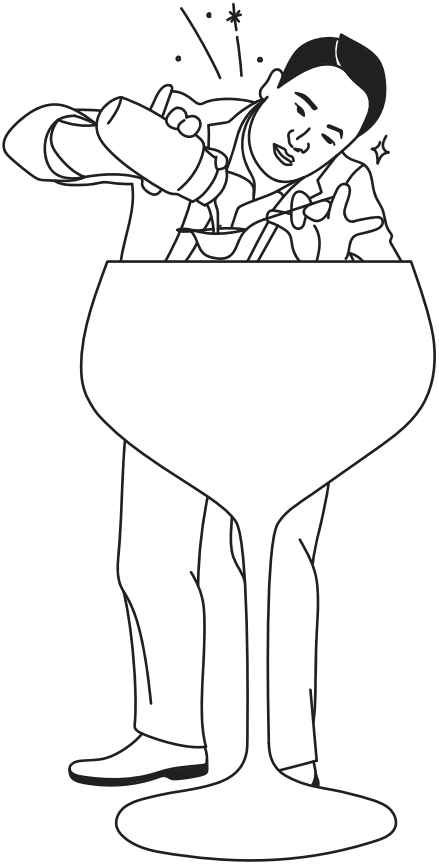
BÊTE DE SCÈNE - 14€



LE COCKTAIL
DU MOMENT

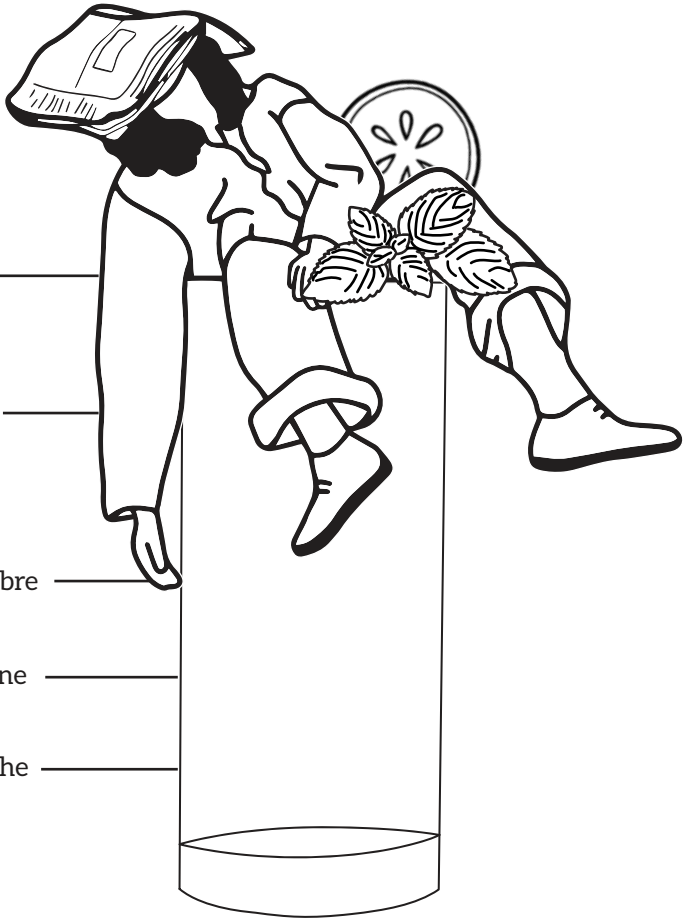
COCKTAIL DU BARMAN - 11€

Création éphémère, demande à ton serveur !



LES SANS ALCOOL

RELAX MAX - 9€



Tonic français

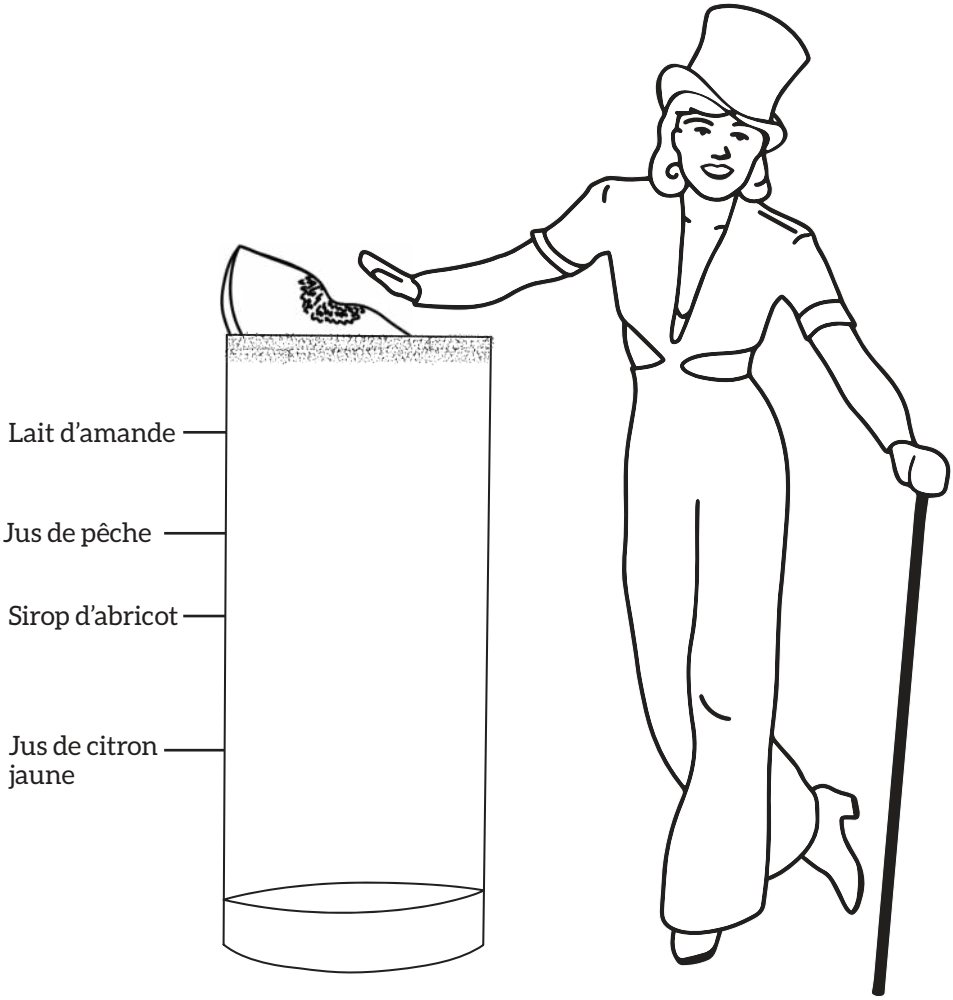
Jus de pommes pressées

Sirop de concombre

Jus de citron jaune

Feuilles de menthe

BOUT-EN-TRAIN - 8€



LES DIGEOS

On t'a concocté une méchante sélection de digeos 100% français.
Alcools oubliés, distillations légendaires, furieux assemblages…
Cette carte, c'est un peu comme un cabinet de curiosités à elle seule.
Que des pépites presque introuvables qu'on est allé chiner en direct producteur.

Brasserie fondée par NOUVELLE GARDE

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.

COGNAC (4cl)

Merlet VS *7€*

Léger et facile d'approche, avec un boisé très fin et un fruité délicat.

Merlet XO *15€*

Gourmand pour une dégustation pure, qui se caractérise par une palette aromatique riche, et de subtiles notes de fruits.

Merlet VSOP *9€*

Délicat et subtil, une finale intensément fruitée.

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.

WHISKY (4cl)

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€*

Vieilli 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 (4cl)

Framboise d'Alsace IG *7€*

La princesse des eaux-de-vie alsaciennes : parfumée, fraîche, séductrice, fatale presque.

Gentiane *8€*

Racine aromatique, obtenue par macération et distillation.

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.

Quetsch *7€*

Eau-de-vie goûteuse issue d'une prune bleue d'Alsace.

RHUM (4cl)

Plantation Original Dark *7€*
Des notes de prune,
de banane et de vanille,
qui donne une structure
profonde et épicée à ce rhum.

Embargo blanc *7€*
Joli assemblage de rhum agricole
et de rhum de mélasse.

Plantation Gran Añejo *10€*
Des notes épicées et boisées,
un rhum de haute volée.

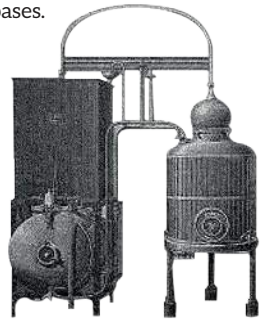
ABSINTHE ET ANISÉS (3cl)

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 (4cl)

Avèze *5€*
Liqueur tout droit venue du Cantal.
Se déguste avec des glaçons pour
le plus grand plaisir des connaisseurs
de gentiane.

Suze *5,5€*
La liqueur de gentiane par excellence !

Chartreuse verte / jaune *9€/ 8€*
Élixirs végétaux basés sur les recettes
d'un grimoire du 16ème siècle,
élaborées par les Pères Chartreux.

Dolin rouge / blanc *8€*
L'apéro à base de vin aromatisé
de plantes amères et toniques.

Dolin Cœur de Génépi *8€*
Les Savoyards disent qu'elle guérit tout...

Grand Brulot *9€*
La 1ère liqueur premium,
cognac et café à 40%, faite en Charente.

Limoncello Corsello *6€*
Ou encore limoncellu,
citronné à souhait.

Liqueur d'eau de coing *6€*
Liqueur de jus de coing, cognac,
armagnac, sirop de sucre lentement
cuit au feu de bois.

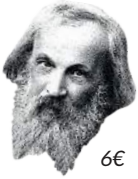
Liqueur de sapin *5€*
Obtenue par macération et distillation
de pousses ou de bourgeons de sapins.

Menthe Pastille *5€*
Liqueur de menthe blanche,
à la fraicheur inimitable.

Obazine *6€*
Mélange de verveine, menthe poivrée
et racines d'angélique, selon une
ancienne méthode monacale.

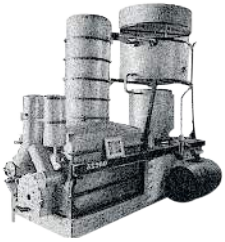
Suprême Denoix *6€*
Depuis 1939, la famille Denoix
produit cette liqueur. Elle s'apprécie
en fin d'un bon gros repas.

VODKA (4cl)



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 (4cl)

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.

Un-oaked Armagnac *7€*

Une distillation continue en petite
colonne qui donne des eaux-de-vie
très fruitées et généreuses.

CALVADOS (4cl)

Pommeau assemblage *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 fraicheur,
finesse et subtilité. Digeo parfait
pour les bons vivants !

Fine calvados *7€*

Calvados bio, avec une robe ambrée.

GIN (4cl)

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 @NOUVELLEGARDEGROUPE

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.