

B R A S S E R I E  
**CHARLIE**

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**   @LANOUELLEGARDE



**LES COCKTAILS**

- page 2 -

**LES VINS**

- page 13 -

**LES DIGEOS**

- page 29 -

# \* LES CLASSIQUES 🍹

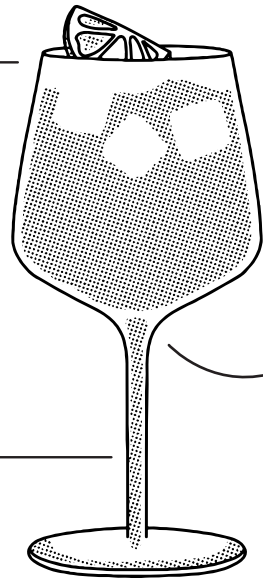
## LES COCKTAILS

Nos cocktails sont réalisés à partir d'alcools français.  
Gin charentais, eaux-de-vie alsaciennes, Vermouth corse...  
C'est à Jennifer Le Nechet, championne du monde de cocktails,  
que l'on doit ces précieux élixirs.

<b>NG SPRITZ (6cl)</b> Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	9€
<b>NG NEGRONI (9cl)</b> Gin charentais, vermouth rouge de Corse, apéritif aux écorces d'orange amère.	11€
<b>AMERICANO (6cl)</b> Vermouth rouge de Corse, apéritif aux écorces d'orange amère, eau gazeuse.	8€
<b>SUZE TONIC (5cl)</b> Suze, tonic français.	8€
<b>ELDERFLOWER SPRITZ (5cl)</b> Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	12€
<b>GIN TONIC (4cl)</b> Gin charentais, tonic français.	12€
<b>MOSCOW MULE (4cl)</b> Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer française, angostura bitter.	12€
<b>COSMOPOLITAN (6cl)</b> Vodka charentaise, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry.	12€
<b>WHISKY SOUR (4cl)</b> Whisky charentais, jus de citron jaune, sirop de sucre, angostura bitter, blanc d'oeuf.	12€
<b>BLOODY MARY (4cl)</b> Vodka charentaise, jus de tomate, jus de citron jaune, Worcestershire sauce, sel de céleri, sauce foudre.	11€
<b>DRY MARTINI (7cl)</b> Dolin dry vermouth, vodka ou gin charentais.	11€
<b>EXPRESSO MARTINI (5cl)</b> Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.	12€
<b>OLD FASHIONED (4cl)</b> Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.	12€

# NG SPRITZ<sup>(6cl)</sup> - 9€

Eau gazeuse



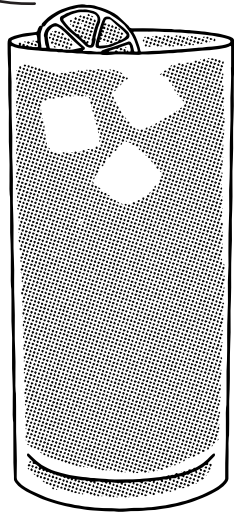
Vin pétillant

Apéritif aux écorces  
d'orange amère

LES CRÉATIONS  
DE LA MAISON

# BONNE PIOCHE<sup>(4cl)</sup> - 12€

Jus de pamplemousse



Gin charentais

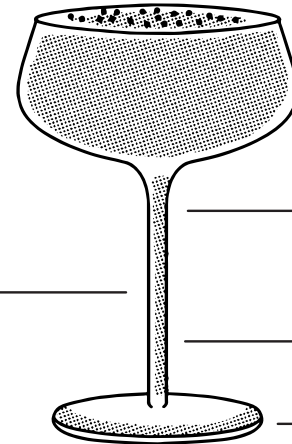
Sirop de basilic

Tonic français

Apéritif Lutèce

# BEAU PARLEUR<sup>(4cl)</sup> - 12€

Gin charentais



Sirop de sucre

Liqueur de sureau

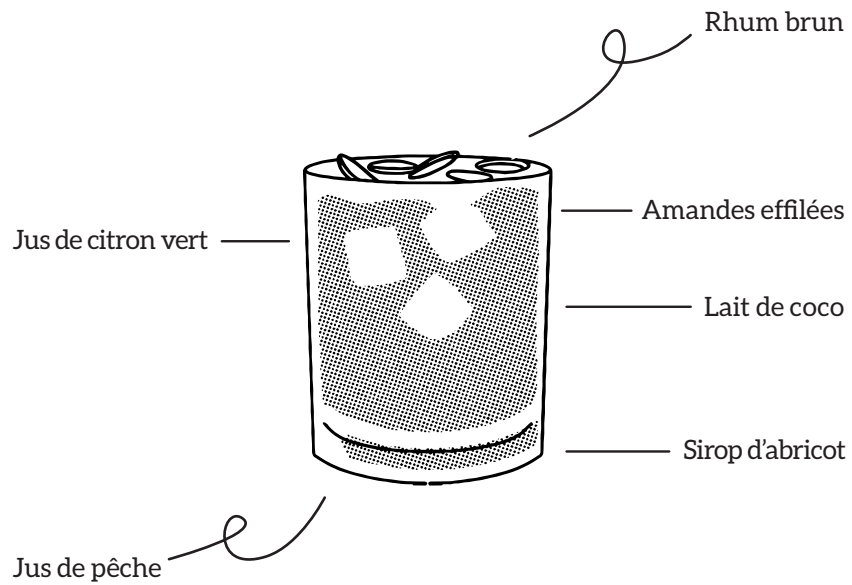
Blanc d'oeuf

Purée de fraise

Jus de cranberry

Jus de citron jaune

# GARDE LA PÊCHE<sup>(4cl)</sup> - 12€

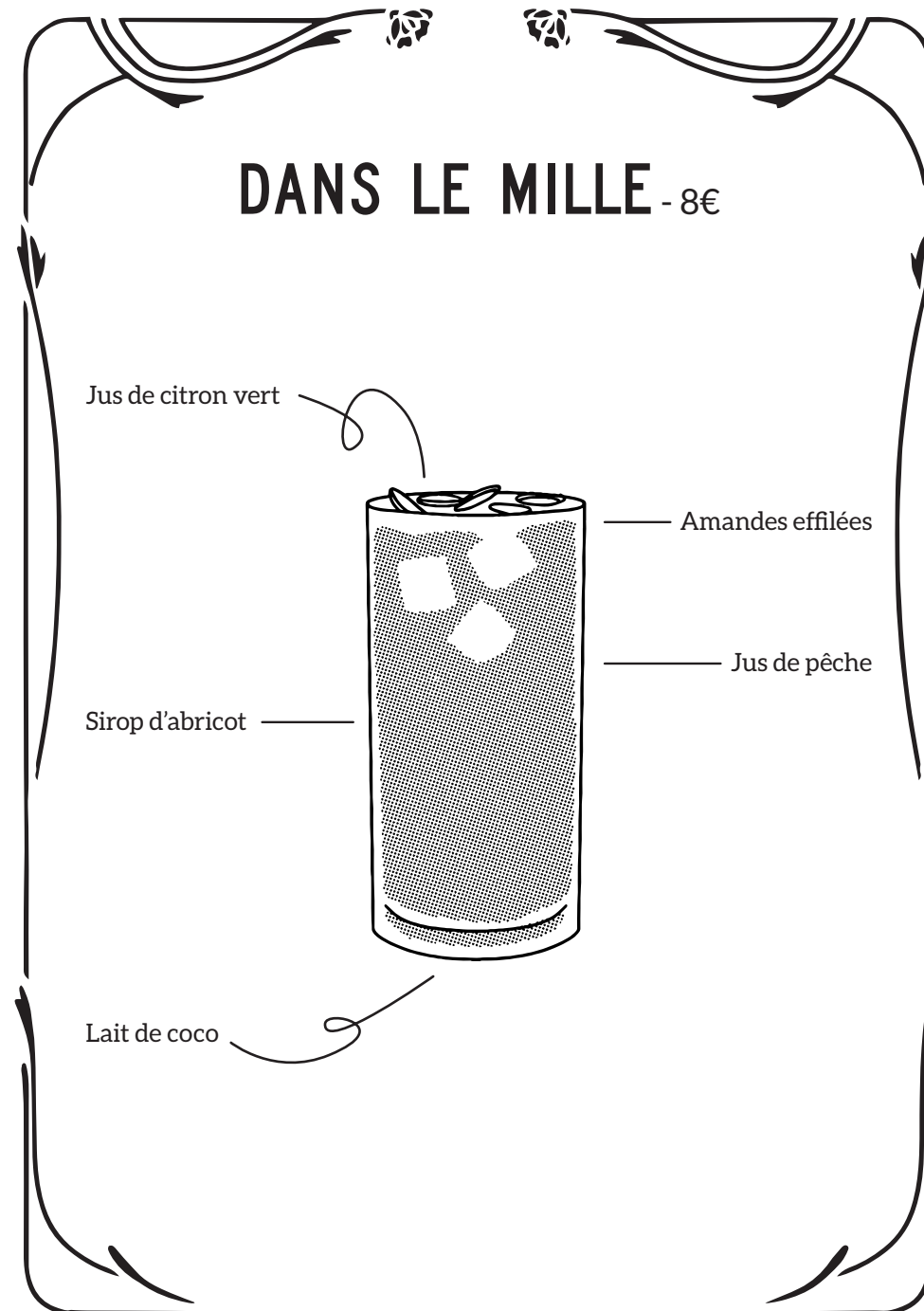


# COCKTAIL DU BARMAN - 12€

Création éphémère, demande à ton serveur !



# LES SANS ALCOOL ✨

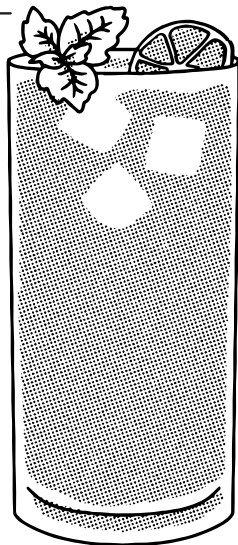


## COUP DE Foudre - 8€

Jus de citron jaune

Jus de cranberry

Ginger beer  
française



Purée de fraise

Sirop de sucre

## LES 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.*

**AU VERRE !**

Notre sélection de vin nature

## VIN BLANC

<b>ALSACE - MATIN FOU</b> par CHRISTOPHE LINDENLAUB	<b>7€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - EDEN ROC</b> par DOMAINE DES QUATRES PIERRES	<b>6€</b>
<b>ALSACE - KAEFFERKOPF</b> par LES FUNAMBULES	<b>7€</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 - TOURAINE</b> par LES QUATRE PILIERS	<b>7€</b>
<b>ALSACE - JE SUIS DE MARNE</b> par KUMPF & MEYER	<b>10€</b>	<b>LOIRE - LES PLEURS</b> par CLOS THIERRIÈRE	<b>8€</b>
<b>ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES</b> par CHRISTOPHE LINDENLAUB	<b>8€</b>	<b>RHÔNE - LA POINTE</b> par DOMAINE DE MONTVAC	<b>7€</b>
<b>JURA - SAVAGNIN OUILLÉ</b> par CHÂTEAU BÉTHANIE	<b>7€</b>	<b>SAVOIE - LUCIEN</b> par ADRIEN BERLIOZ	<b>8€</b>

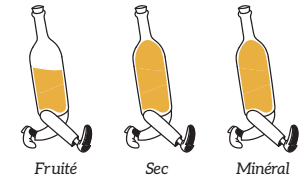
## VIN ROUGE

<b>ALSACE - ROUGISSANT</b> par KUMPF & MEYER	<b>6€</b>	<b>BOURGOGNE - AMALGAMAY</b> par CHÂTEAU DE BÉRU	<b>7€</b>
<b>ALSACE - AMI AMIS</b> par CHRISTOPHE LINDENLAUB	<b>9€</b>	<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON - LE MARMOT</b> par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ	<b>6€</b>
<b>BORDEAUX - CHÂTEAU BALAC</b> par FAMILLE TOUCHAIS	<b>6€</b>		

**ALSACE****ALSACE - À GRIFFES ACÉRÉES**

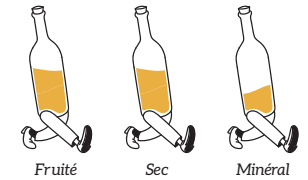
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl	• Riesling	<b>48€</b>
-------	------------	------------

**ALSACE - GEWURZTRAMINER**

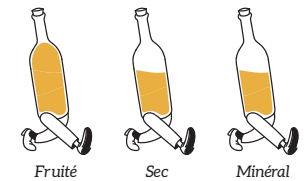
par LES FUNAMBULES

75 cl	• Gewurztraminer	<b>43€</b>
-------	------------------	------------

**ALSACE - JE SUIS DE MARNE**

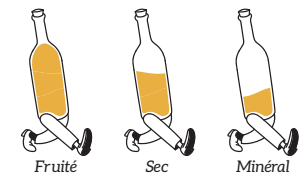
par KUMPF &amp; MEYER

75 cl	• Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer	<b>65€</b>
-------	--	------------

**ALSACE - KAEFFERKOPF**

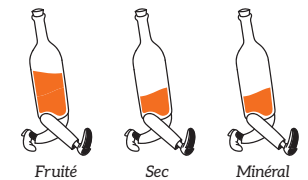
par LES FUNAMBULES

75 cl	• Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris	<b>40€</b>
-------	--	------------

**MALE TEARS**

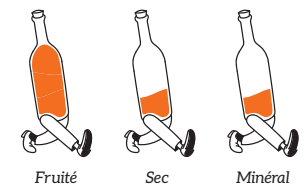
par VINS ET VOLAILLES

75 cl	• Riesling	<b>45€</b>
-------	------------	------------

**ALSACE - RIESLING WESTERBERG PERPETUEL**

par JULIEN ALBERTUS

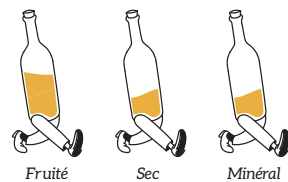
75 cl	• Pinot gris	<b>58€</b>
-------	--------------	------------



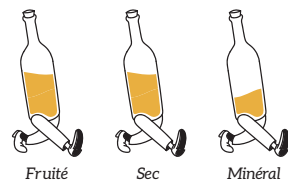


**ALSACE - Y'A PLUS QU'À**

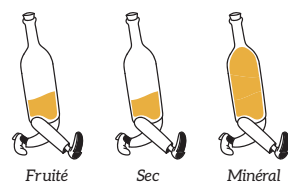
par KUMPF &amp; MEYER

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

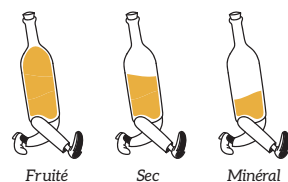
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Sylvaner **42€****JURA & SAVOIE****CÔTE DU JURA - SAVAGNIN OUILLÉ**

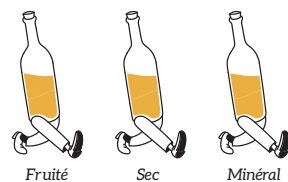
par CHÂTEAU BÉTHANIE

75 cl • Savagnin **50€****CHIGNIN-BERGERON - LUCIEN**

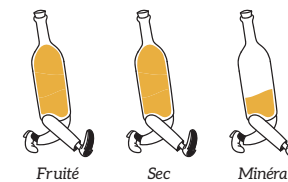
par ADRIEN BERLIOZ

75 cl • Roussanne **42€****ALLOBROGES - ARGILE BLANC**

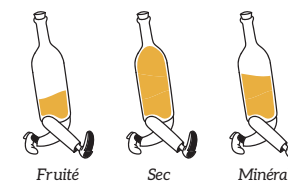
par DOMAINE DES ARDOISIÈRES

75 cl • Jacquère, Mondeuse blanche, Chardonnay **55€****VALLÉE DE LA LOIRE****MUSCADET SEVRE ET MAINE - LES 2 TERRES**

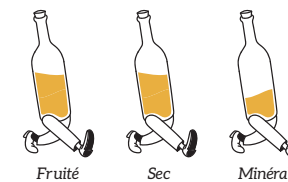
par STÉPHANE ET VINCENT PERRAUD

75 cl • Melon de Bourgogne **30€****MENETOU SALON - LES CHANDELIÈRES**

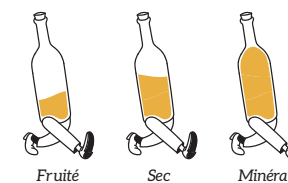
par DOMAINE PHILIPPE GILBERT

75 cl • Sauvignon **60€****MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - LES NOËLLES**

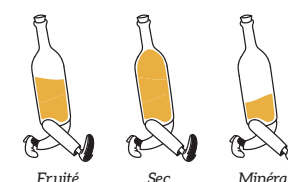
par DOMAINE DES GRANITS

75 cl • Melon de Bourgogne **38€****VOUVRAY - LES PLEURS**

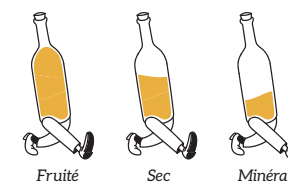
par CLOS THIERRIÈRE

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	<b>26€</b>
-------	-------------	------------

### TOURAINÉ

par LES QUATRE PILIERS

75 cl	• Sauvignon	<b>45€</b>
-------	-------------	------------

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### EDEN ROC

par DOMAINE DES QUATRE PIERRES

75 cl	• Ugni Blanc	<b>37€</b>
-------	--------------	------------

### PAYS D'OC - KATE

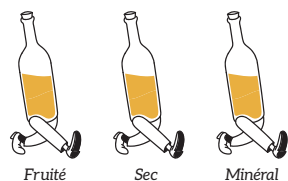
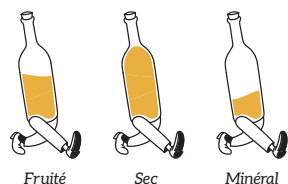
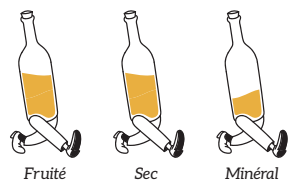
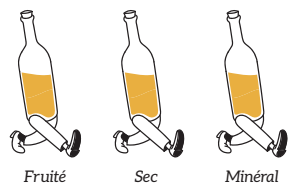
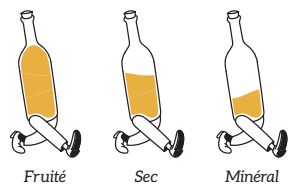
par AUBERT ET MATHIEU

75 cl	• Sauvignon	<b>26€</b>
-------	-------------	------------

### PICPOUL DE PINET - PIC POUL

par LES EQUILIBRISTES

75 cl	• Picpoul de Pinet	<b>37€</b>
-------	--------------------	------------

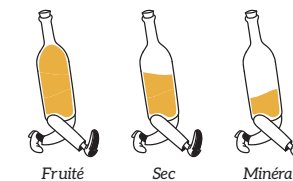


## VALLÉE DU RHÔNE

### LA POINTE

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl	• Grenache Blanc	<b>40€</b>
-------	------------------	------------

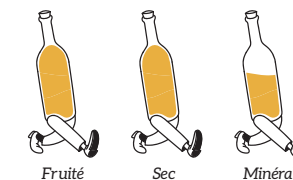


## BOURGOGNE

### BOURGOGNE ALIGOTÉ

par CLÉMENT BIOT

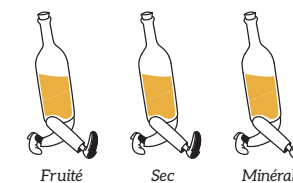
75 cl	• Aligoté	<b>32€</b>
-------	-----------	------------



### CHABLIS

par MICHEL LAROCHE

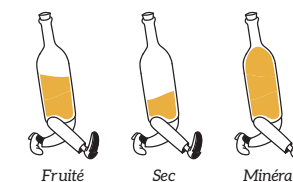
75 cl	• Chardonnay	<b>55€</b>
-------	--------------	------------



### CHABLIS - CLOS BÉRU MONOPOLE

par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl	• Chardonnay	<b>110€</b>
-------	--------------	-------------



**PETIT CHABLIS**

par DOMAINE DES MALANDES

75 cl • Chardonnay

**56€****POUILLY FUISSÉ - CLOS VARAMBON**

par CHÂTEAU DES RONTETS

75 cl • Chardonnay

**62€****CHITRY - ÉLEA**

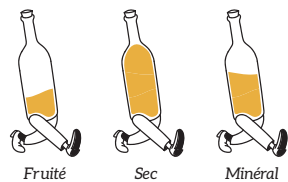
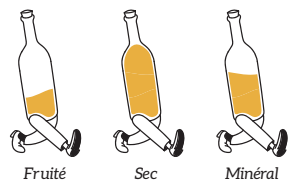
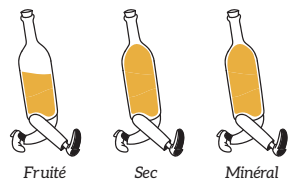
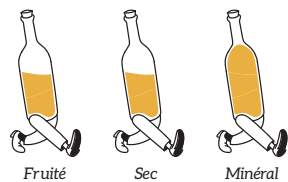
par CLÉMENT BIOT

75 cl • Chardonnay

**37€****PERNAND VERGELESSES -  
LES VIGNES BLANCHES**

par DOMAINE MARATRAY DUBREUIL

75 cl • Chardonnay

**60€****ALSACE****AMI AMIS**

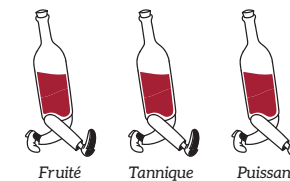
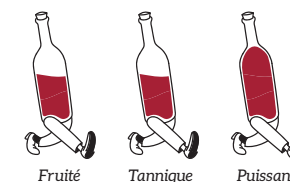
par CHRISTOPHE LINDENLAUB

75 cl • Pinot gris, Pinot noir

**55€****ROUGISSANT**

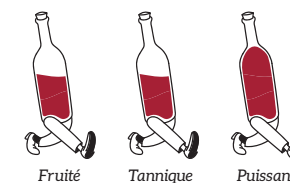
par KUMPF ET MEYER

75 cl • Pinot noir

**45€****VALLÉE DE LA LOIRE****AMATEÛS BOBI**

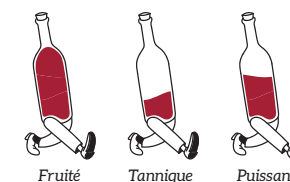
par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

75 cl • Cabernet franc

**60€****CHINON**

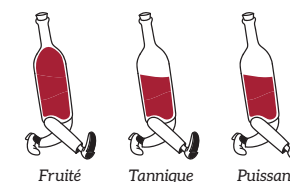
par DOMAINE RAB

75 cl • Cabernet franc

**38€****HANAMI**

par EMELINE CALVEZ ET SÉBASTIEN BOBINET

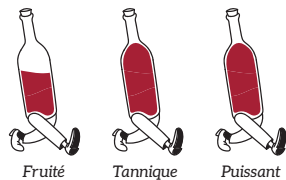
75 cl • Cabernet franc

**39€**

## LE BORDELAIS

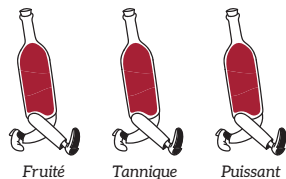
**LALANDE DE POMEROL**  
par CHÂTEAU VIEUX CHEVROL

75 cl	• Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	<b>70€</b>
-------	--	------------



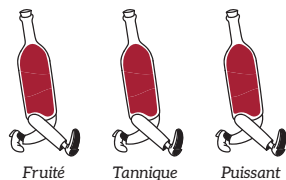
**HAUT MEDOC - CHÂTEAU BALAC**  
par FAMILLE TOUCHAIS

75 cl	• Merlot	<b>44€</b>
-------	----------	------------



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

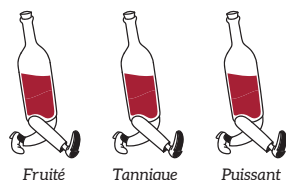
75 cl	• Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec et Carmenère	<b>32€</b>
-------	---	------------



## SUD-OUEST

**BERGERAC - HIRSUTE**  
par LES EQUILIBRISTES

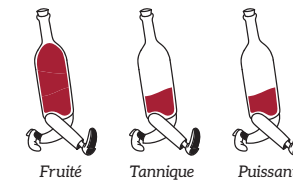
75 cl	• Cabernet Franc, Merlot	<b>36€</b>
-------	--------------------------	------------



## LANGUEDOC ROUSSILLON

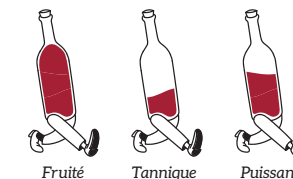
**PIC SAINT-LOUP - L'ORPHÉE**  
par MAS FOULAQUIER

75 cl	• Grenache, Syrah	<b>48€</b>
-------	-------------------	------------



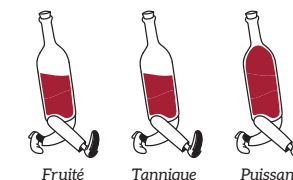
**LE MARMOT**  
par DOMAINE LA GRANGE SAINT ANDRÉ

75 cl	• Cinsault, Grenache	<b>35€</b>
-------	----------------------	------------



**LES MONTAGNES BLEUES**  
par MAS FOULAQUIER

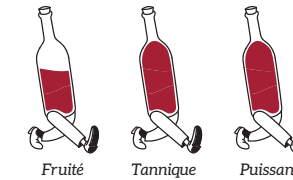
75 cl	• Grenache	<b>36€</b>
-------	------------	------------



## PROVENCE

**MEDITERRANÉE - SYRAH**  
par CHÂTEAU D'ESTOUBLON

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

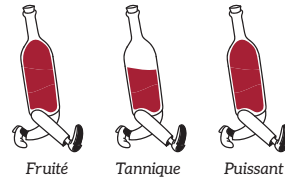


# VALLÉE DU RHÔNE

## CORNAS - BILLES NOIRES

par MATTHIEU BARRET

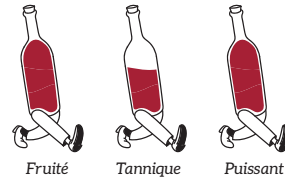
75 cl • Syrah **72€**



## CORNAS - BRISE CAILLOUX

par MATTHIEU BARRET

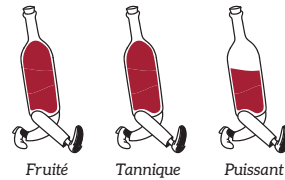
75 cl • Syrah **70€**



## CELLE D'EN FACE

par LA VRILLE ET LE PAPILLON

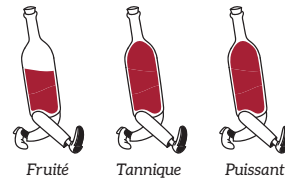
75 cl • Merlot **50€**



## CÔTES DU RHÔNE

par DOMAINE JEAN DAVID

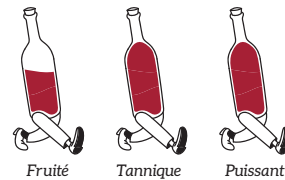
75 cl • Grenache, Syrah, Cinsault **30€**



## CROZES - HERMITAGE - LES ENTRECŒURS

par DOMAINE MUCYN

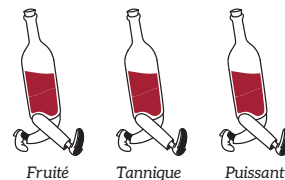
75 cl • Syrah **55€**



## CÔTES DU RHÔNE - PETIT OURS

par MATTHIEU BARRET

75 cl • Syrah **40€**

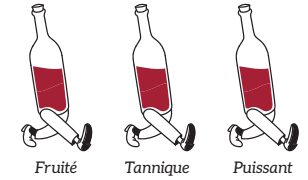


## CÔTES DU RHÔNE

### T'ES CUIT TITI CUVÉE NOUVELLE GARDE

par LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

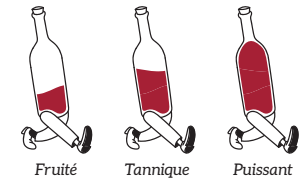
75 cl • Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache **28€**



## VACQUEYRAS - VARIATION

par DOMAINE DE MONTVAC

75 cl • Grenache **70€**

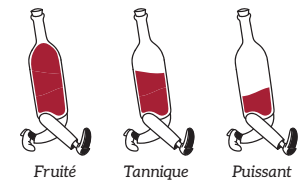


# BEAUJOLAIS

## BROUILLY

par RÉMI ET LAURENCE DUFÂÎTRE

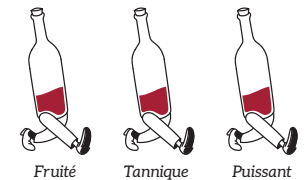
75 cl • Gamay **49€**



## MORGON

par GEORGES DESCOMBES

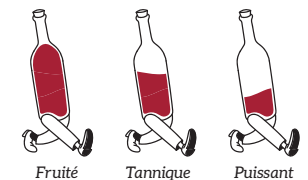
75 cl • Gamay **47€**



## RÉGNIÉ

par GEORGES DESCOMBES

75 cl • Gamay **47€**

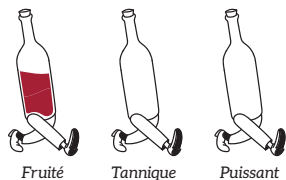


## BOURGOGNE

**AMALGAMAY**  
par CHÂTEAU DE BÉRU

75 cl • Gamay, Aligoté

**43€**

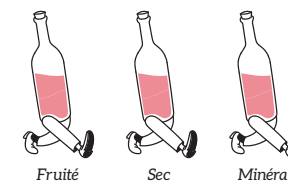


## LANGUEDOC ROUSSILLON

**PALOOZA**  
par AUBERT & MATHIEU

75 cl • Grenache

**25€**

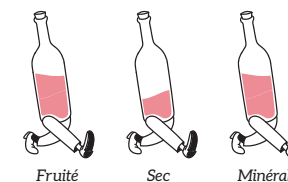


## PROVENCE

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

75 cl • Mourvèdre, Cinsault, Grenache

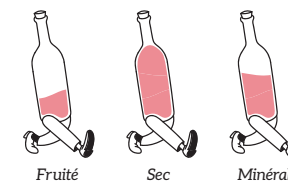
**43€**



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

75 cl • Grenache Noir, Syrah, Cinsault

**25€**



## CHAMPAGNE

### BULLE FÉMININE EXTRA BRUT

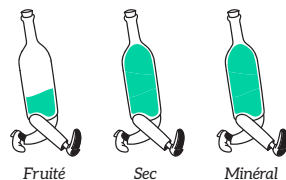
par EMMANUELLE HERBLIN

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

### EMPREINTE DE TERROIR - EXTRA BRUT

par DOMAINE COLLET

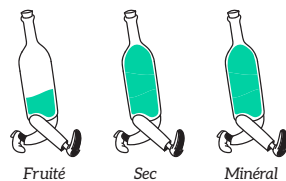
75 cl • Chardonnay, Pinot noir **85€**



Fruité

Sec

Minéral



Fruité

Sec

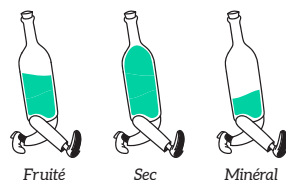
Minéral

## CIDRE

### EXTRA BRUT

par MAISON HÉROUT

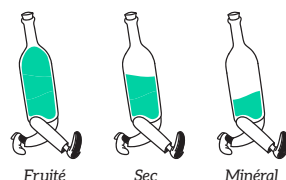
75 cl • Pomme **30€**



Fruité

Sec

Minéral



Fruité

Sec

Minéral

### BIO MILLÉSIMÉ

par MAISON HÉROUT

75 cl • Pomme **22€**

## 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 VS

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

7€

### Merlet XO

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

15€

## WHISKY (3cl)

### Coperies

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 ».

7€

### Bellevoye noir

Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.

12€

## EAU DE VIE (3cl)

### Framboise d'Alsace IG

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

7€

### Mirabelle d'Alsace IG

Exubérante et suave, l'eau-de-vie de Mirabelle livre ses arômes dès qu'elle a coulé dans ton verre.

7€

### Poire Williams de Balbronn

La star des Poires Williams, récoltée et distillée en Alsace.

8€



## 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€

Lapéro 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.

### Menthe Pastille (3cl) 5€

Liqueur de menthe blanche, à la fraîcheur inimitable.

### 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.

## CALVADOS (3cl)

### 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.