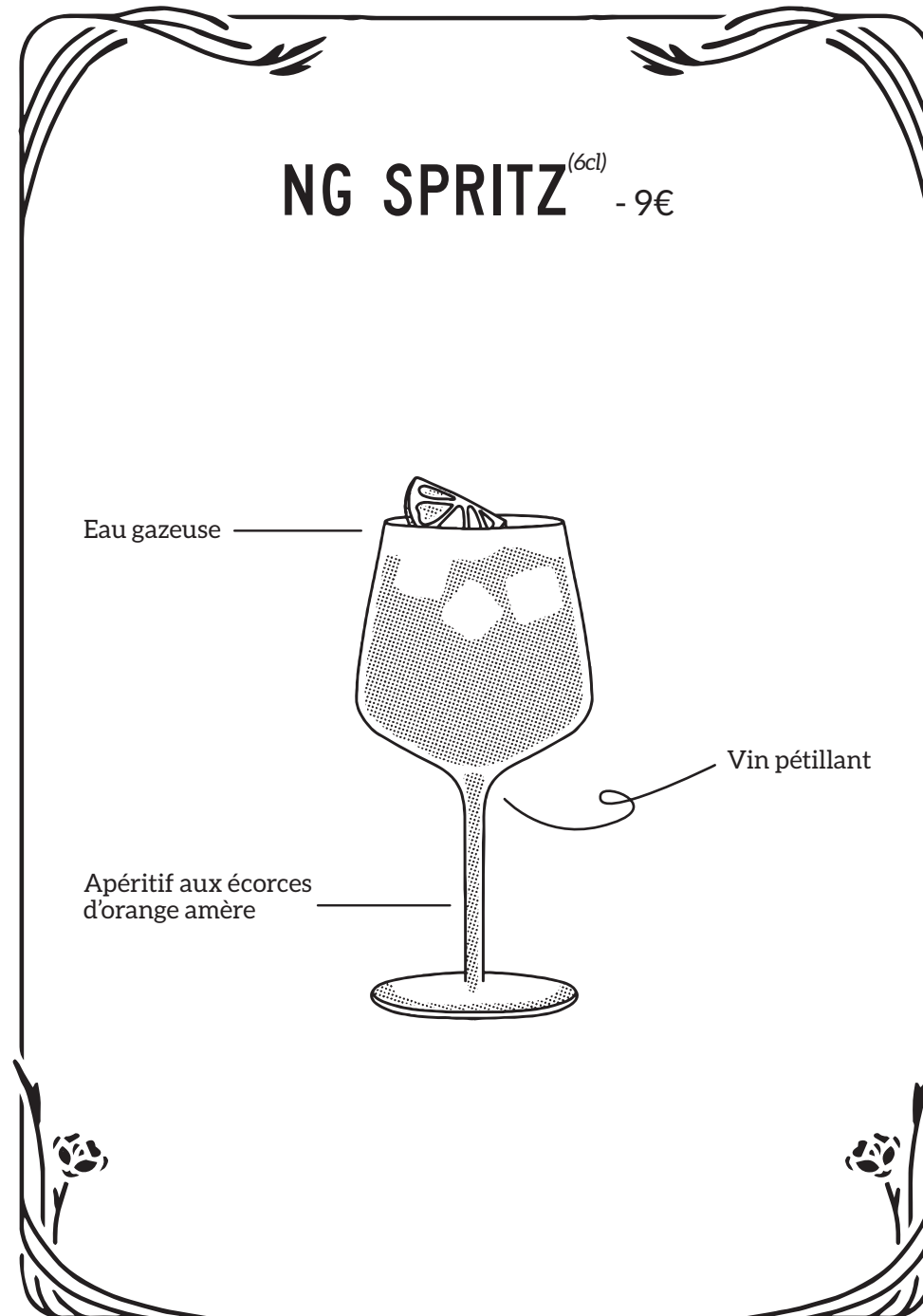


LES COCKTAILS

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.

✿ LES CLASSIQUES 🍊

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



LES CRÉATIONS DE LA MAISON



BONNE PIOCHE^(4cl) - 12€

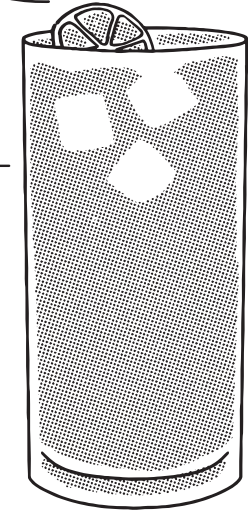
Jus de pamplemousse

Sirop de basilic

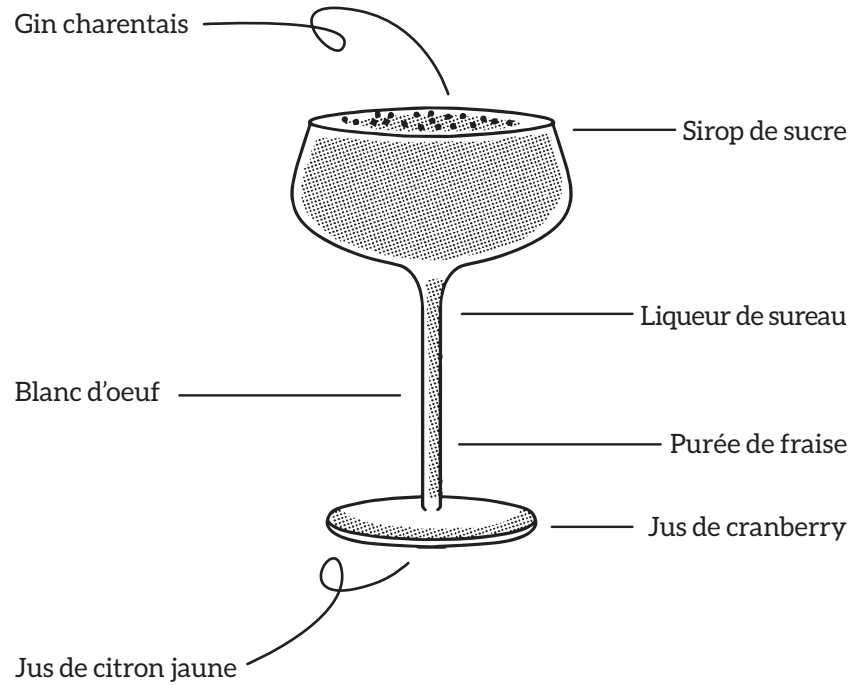
Gin charentais

Tonic français

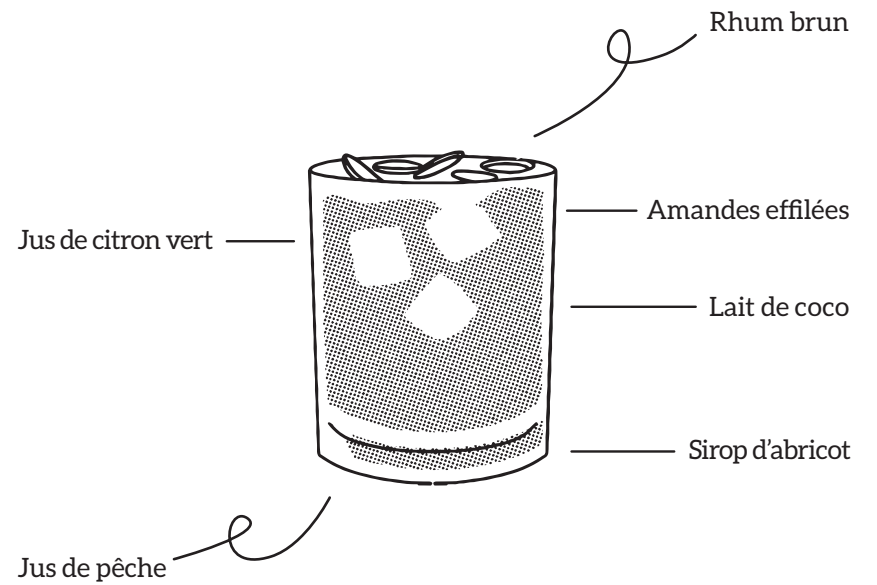
Apéritif Lutèce



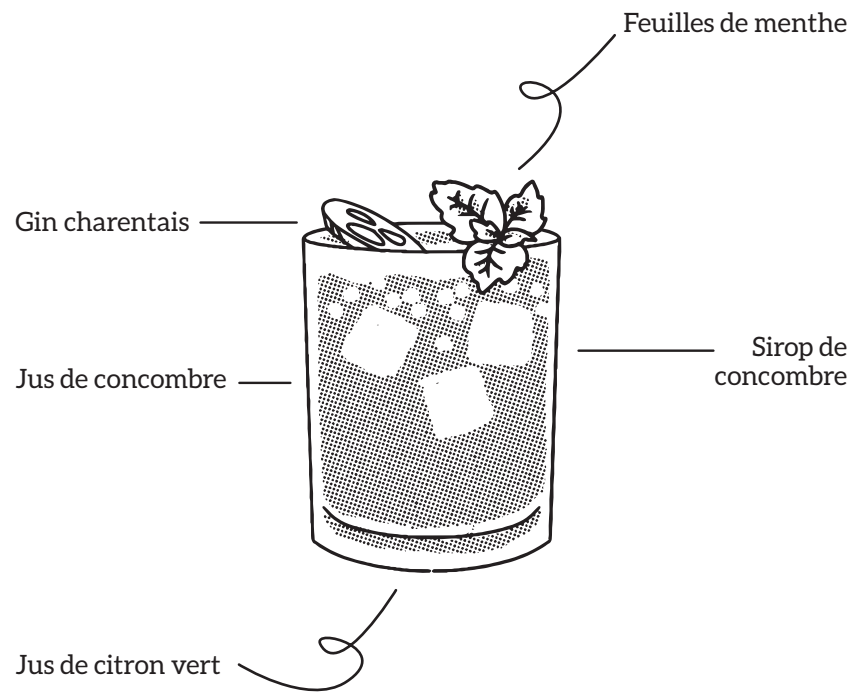
BEAU PARLEUR^(4cl) - 12€



GARDE LA PÊCHE^(4cl) - 12€



L'AGITÉ DU BOCAL ^(4cl) - 12€

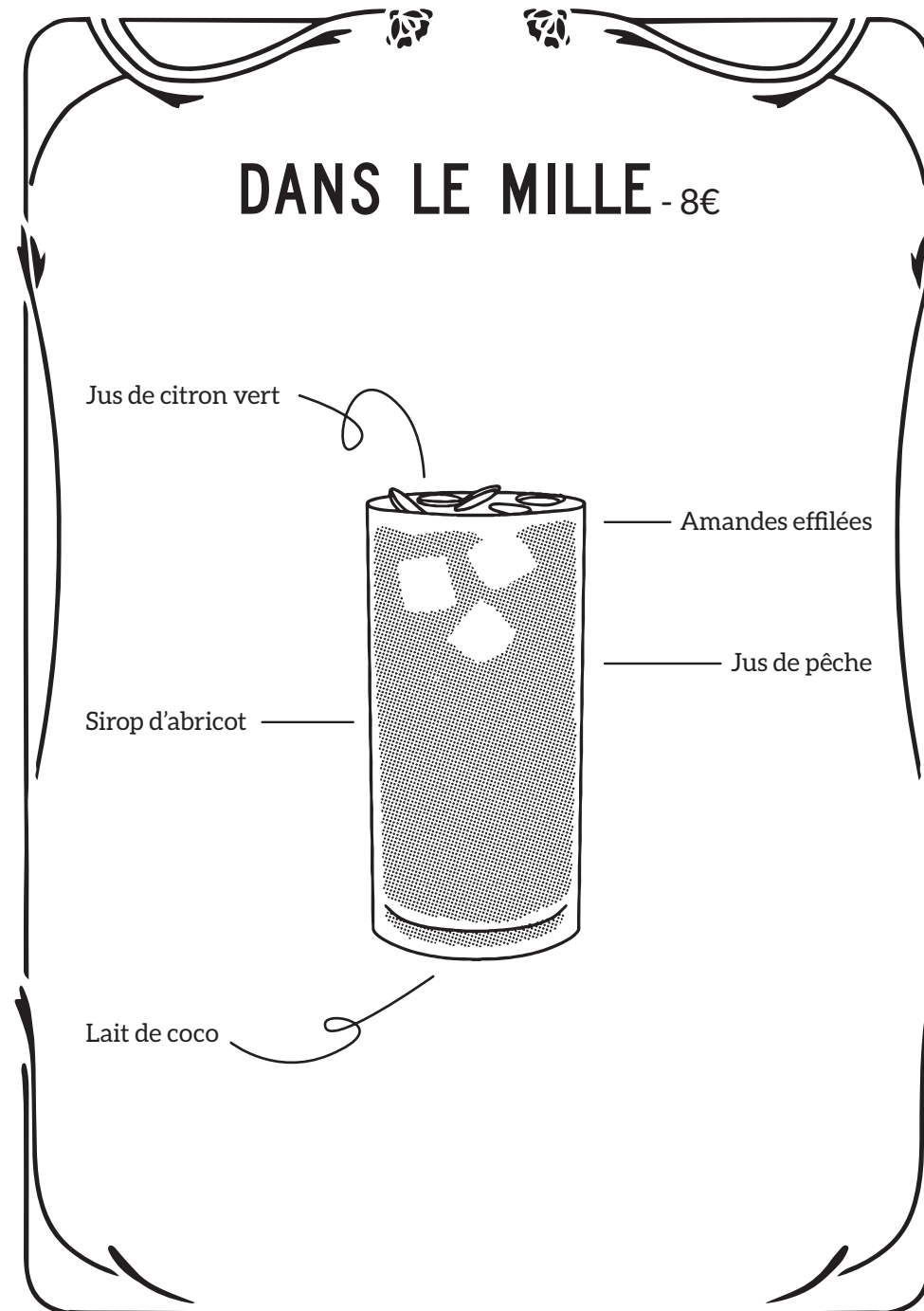


COCKTAIL DU BARMAN - 12€

Création éphémère, demande à ton serveur !



LES SANS ALCOOL ✨



DANS LE MILLE - 8€

Jus de citron vert

Amandes effilées

Jus de pêche

Sirop d'abricot

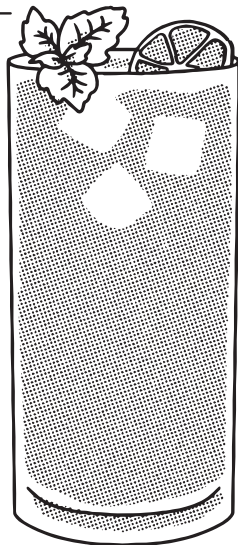
Lait de coco

COUP DE FOUORE - 8€

Jus de citron jaune

Jus de cranberry

Ginger beer
française



Purée de fraise

Sirop de sucre

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 Piores 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.



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.