

BRASSERIE MARTIN FÊTE
LE TI TE
A
BEAUJOLAIS
NOUVEAU
vin nat & teuf

Cette année, la **grande bamboche du Beaujolais Nouveau** se fera à la **Brasserie Martin**, le troisième repaire de bons vivants de la **Nouvelle Garde**.

À BOIRE

En tête d'affiche, le nouveau **Bojo Sutra** de **Sarnin-Berrux**, un vin léger aux notes de cerise. Ce jaja **nature, bio** et **macéré à froid** en grappes entières **récoltées à la main** est le glouglou idéal pour s'envoyer de vives lampées bien fruitées (26€ la bouteille / 5€ le verre).

Sinon, on peut piocher une quille de **Beaujolais Villages** de **Bernard Balmet**, un jus léger qui coule tout seul (38€ la bouteille) ou monter en puissance avec un **Côte de Brouilly** de **Pierre Cotton**, un flacon fruité et épicé (51€ la bouteille).

Et pour que les amateurs de blancs ne

soif, toute la carte des vins de la **Brasserie Martin** sera entre vos mains.

À FAIRE

Se dandiner verre à la main sous la verrière, investie en piste de danse pour l'occasion.

À 20h30, changement de cadence : la **Brasserie Martin** passera en mode teuf avec le duo parisien **Discocorico** pour lancer les hostilités dans un savant mélange de house et de disco.

À 22h, **Myriam Stamoulis** prendra la relève des platines avec un DJ set éclectique digne d'un bal disco des années soixante-dix. Enivrant.

À MANGER

Au menu pour éponger ce soir-là, un défilé de dwichs qui font bien plus que le job, à s'envoyer avec une poignée de frites maison.

Pour les carnivores : **hot-dog du charcutier** – saucisse knack maison, choucroute et moutarde dans un pain navette façonné par leur chef pâtissier – ou **baguette merguez** bien relevée – merguez maison, harissa maison, yaourt et herbes fraîches. L'option végété est tout aussi appétissante : bun

pâtissier, rösti de pommes de terre, betterave et sauce yaourt.

Ça pourra gloutonner aussi leurs **irrésistibles**

trouvailles, à la carte toute l'année : saucisson truffé du

Tarn, Jésus artisanal des Aldudes, comté AOP

affiné 24 mois ou truite fumée des Pyrénées. En générique de fin :

bugnes bien moelleuses pleines de sucre glace et **boule de glace rhum-raisin** à la vanille de Madagascar, le tout entièrement fait maison.