

L'ANZAC



Pub et Bistronomie

8 rue Charles de Gaulle

Corbie

03.22.45.31.54

Carte des Vins

et

Boissons

*Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher
mais celui qu'on partage* Georges Brassens

*The best wine is not necessarily the most expensive
but the one we share* Georges Brassens

Les Boissons



Les Softs

¼ Eau plate.....	25Cl	2,50€
Perrier	33Cl	3,30€
Eau pétillante ou plate	50Cl	3,40€
Eau pétillante ou plate	100CL	4,90€
Coca, Coca zéro, Coca cherry,	33Cl	3,30€
Fuzetea, Oasis, Schweppes agrumes, orangina	25Cl	3,30€
Limonade blanche ,	20Cl	2,30€
Jus de fruits Granini	25Cl	3,00€
(pomme, ananas, abricot, orange, tomate)		
Supplément sirop Monin		0,50€
(Grenadine, menthe, fraise, citron, violette, kiwi, pêche, cassis)		

Les Mocktails (sans alcool)

Cendrillon (jus de fruit, limonade, grenadine, citron)	6,50€
Martini rouge sans alcool	5,00€
Bianco Spritz (lyre's orange sec, lyre's apéritif dry).....	7,50€
Virgin Spritz (Lyre's italian orange, apéritif sec, lyre's pétillant).....	7,50€

L'histoire de LYRE'S

Lyre's a été fondée en 2019 pour répliquer les spiritueux les plus populaires du monde dans un format sans alcool, chacun étant aussi proche que possible du spiritueux original de volume premium. En peu de temps, nous nous sommes développés pour devenir la première marque indépendante de spiritueux sans alcool au monde.

Nos Bières Pression



	25Cl	33Cl	50CL
La Blonde Légère 5,4°	3,50€	4,70€	6,80€
La Triple 8,5°	3,80€	5,10€	7,40€
La brune 8°	3,90€	5,20€	7,60€
Bière du moment.....	3,80€	5,10€	7,40€
La Rouge 3,9°	3,90€	5,20€	7,60€
Panaché.....	3,60€	4,80€	7,00€
Picon Bière/ Monaco.....	3,80€	5,10€	7,40€
Galopin 12Cl	2,50€		

Nos Bières Bouteilles et Cidre 33Cl

Heineken 0,0°	3,50€
Cidre Brut Sassy L'Inimitable 5,2%	4,40€

Les Boissons



Les Cocktails

L'Anzac (Sirop de coquelicot, campari, champagne) 12,5Cl	9,00€
Nos Spritz 15CL -Aperol / Campari	8,50€
Italicus / St Germain /Limoncello /Martini	9,50€
Américano Maison (Campari, Martini rouge, perrier) 15Cl	6,90€
Gin Kiwi (Gin, sirop de kiwi, citron vert, perrier) 15cl	7,90€
Cocktail du mois (<i>Sur Ardoise, demandez nous</i>)	7,90€



Les Apéritifs Classiques

Ricard 3Cl	3,50€
Martini blanc/rouge 6Cl	4,00€
Porto blanc, rouge, Suze 6Cl	4,00€
Campari 4Cl	3,50€
Picon vin blanc 15Cl.....	4,50€
Kir vin blanc 15Cl (cassis, mure, framboise, pêche)	4,10€
Kir Pétillant 12,5Cl (cassis, mure, framboise, pêche).....	5,00€
Kir du Nord 12,5Cl (Picon, sirop de citron, pétillant)	4,20€
Havana 3ans, Vodka, Téquila,	5,60€
Supplément coca, orange.....	1,00€

Les Gins

Gin 4Cl Gibson	5,60€
Gin Portugais	5,90€

Les Boissons



Nos Whisky 4Cl

William Lawson	5,80€
Jack Daniel's,	6,80€
Dalwinnie 15 ans, Laphroaig 10ans, Connemara, Chivas.....	7,80€
Les Evadés (Mérignac) , Hautefeuille (Beaucourt en Santerre).....	8,00€
Amrut indian	8,30€
Bourbon Woodford réserve, Jack single barrel.....	8,80€
Yamazakura blended, Japonais.....	8,80€
Maison Le Breuil Le Tourbé.....	8,40€
L'Origine.....	8,00€
Sherry Oloroso	8,80€

Les Rhums et les Ron 4Cl

Don Papa : Baroko, Maskara, 7ans	6,90€
Rhum Breuil Canaries ou Caribbean.....	7,50€
Rammstein	6,80€
Baie des trésors Fleur de pluie ou vent.....	6,50€
Plantation XO, Plantation Fidji, Zacapa réserve	9,50€
Coloma réserve 8 ans , Irish , Jamaïcain ou French coffee.....	7,80€
Nos Rhums arrangés maison (vanille papaye ou vanille ananas).....	6,00€



Les Digestifs Classiques

Liqueur Made in France : Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse	5,50€
Liqueur Poire, Mirabelle, Chartreuse, Limoncello 4Cl.....	5,50€
Get 27, 31 6Cl	6,00€
Get perrier	7,50€
Cointreau, Grand Marnier, Bailey's 4Cl	6,20€

Les Boissons

Nos Calvados 4Cl



Château Le Breuil	Fine calvados	7,50€
	15 ans	8,50€
	Hors d'Age	9,50€

La Maison Du Breuil : L'histoire de La Spiriterie Française, Château du Breuil Normandie est une histoire d'héritage. La marque puise ses origines et ses racines, dans celle du prestigieux Château du Breuil.

Véritable fleuron de Normandie, le domaine a été porté pendant plus de 400 ans par de grandes familles qui n'ont eu de cesse de le faire évoluer. La Spiriterie Française, Château du Breuil Normandie est un subtil mélange de 67 ans d'histoire et d'ambitions futures, la rencontre de plusieurs identités aux parcours et philosophies complémentaires.

Une quintessence de styles qui se prêtent à enrichir les contours aromatiques des spiritueux pour offrir de nouveaux voyages sensoriels.



Nos Cognac 4Cl

Château de Montifaud	Cognac VSOP	7,50€
	Cognac Napoleon	8,50€
	Cognac XO	9,50€



La Maison Montifaud : « Le domaine appartient à la famille Vallet depuis 6 générations. »

L'histoire commence vers 1830 avec Augustin VALLET et un vignoble 3 Ha. La propriété voit se succéder Pierre, Maurice, Louis et Michel.

C'est en octobre 2000 que Laurent rejoint son père Michel et son grand-père Louis. Ainsi, chaque génération s'attache à rester fidèle à une vision commune :

« Rester indépendant, et développer l'excellence de notre maison »

L' Origine du Digestif :

Les **digestifs** alcoolisés consommés après les repas remontent au Moyen-Age. A cette période de l'histoire de France, les alcools étaient principalement utilisés pour les décoctions. Pour faciliter la digestion on buvait un verre d'hypocras en fin de repas.

Les Boissons



Les Boissons chaudes

Expresso	1,40€
Double expresso.....	2,70€
Café allongé, Décaféiné.....	1,70€
Café crème.....	1,90€
Double expresso crème	3,10€
Latte Macchiato, nature ou caramel	4,10€
Chocolat, Capuccino mousse de lait	3,10€
Thés Dammann Notre sélection.....	3,40€
Thés Raïbos (sans théine) Détox	3,40€

Quand est apparu le café en Europe : Les premiers **grains de café** ont été introduits en Europe par des commerçants d'épices italiens, qui circulaient entre l'Europe et l'Orient. Les grains de café sont arrivés pour la première fois en Italie, au **17ème siècle**.

Concernant la France, la première introduction du café s'est faite à **Marseille**, en 1644, grâce à un commerçant marseillais. Sa consommation s'est vite vulgarisée au point de voir apparaître le premier café d'origine française en 1671.

La ville de Paris, quant à elle, n'a pu accueillir les grains torréfiés du café qu'en 1669. Cela s'est fait grâce à la visite d'un sultan de l'Empire Ottoman qui a permis au roi d'apprécier le goût de ce breuvage.



Déguster mon espresso en 3 gorgées

Conseil avant de commencer : consommez-le dans les deux minutes après l'extraction, car l'amertume se développe quand le café refroidit.

- La première gorgée vous permet d'analyser **le corps** (sensation d'amplitude en bouche) et la **crema de votre espresso**. La crema est la couche supérieure d'un **espresso**, semblable à une mousse et est composée des graisses émulsionnées de la mouture de café.

- Après 20 secondes, vous pouvez prendre votre deuxième gorgée et définir l'intensité de l'**amertume**, du **sucré**, de l'**acidité**. Vous pouvez la noter de 1 à 10.

- Avec la dernière gorgée, vous pouvez analyser et **détecter les arômes** grâce à la fameuse **roue des arômes**.

Carte des Vins



L'histoire du pichet ou Pot Lyonnais : La contenance du pot a évolué à travers les siècles. Au XVI^e siècle, l'unité devient le pot. Il a une contenance de 2,08 litres. Au XVII^e siècle, sa contenance est abaissée à 1,04 litres. C'est au XIX^e siècle que le pot lyonnais de 46 cl fit son apparition. Les canuts ou « soyeux », en effet, avaient droit à 50 cl de vin payé par les patrons. Ces derniers, firent réduire la contenance du pot de 50 cl à 46 cl, d'où le fond plus épais. Cette spécificité est aussi liée à une autre expression souvent entendue : « le verre du patron ». En effet, il était possible de remplir, avec 1 litre de vin, 2 pots + le verre du patron.

Nos Verres et Pichets

	0,25Cl	0,50Cl	Verre 12,5Cl
BLANC	4,10€	7,10€	2,70€
ROSE	4,10€	7,10€	2,70€
ROUGE	4,10€	7,10€	2,70€

Nos Rosés

❖ Côte de Provence

Btl
75Cl

Verre
12Cl

Côte de Provence cuvée Marafiance^{**} 2022 AOC 33,00€

Château Cavalier Vidauban

❖ Comté Tolosan

Tarani 2022 IGP 22,00€ 4,20€

Mis en bouteille pas Vino Valie

❖ Sud de Ouest

Cote de Gascogne Harmonie de Gascogne IGP 20,00€ 4,50€

Domaine Pellehaut

Votre bouteille n'est pas terminée

demandez nous de quoi l'emporter en toute discrétion

Carte des Vins



Nos Rouges

Btl 75Cl

verre 12,5Cl

❖ Bordeaux

Médoc ** 2018 AOC 24,00€

Château Haut Maurac Belle cour

Lalande Pomerol ** 2019 AOC 39,00€

Château Pont de Guitre

Graves ** 2018 AOC 31,00€

Château Maderot

Côte de Blaye ** 2019 AOC 23,00€

Château Haut La Pointe

Côte de bourg ** 2018 AOC 26,00€

Hipster de barbe

Haut Médoc Cru bourgeois ** 2018 AOP 37,00€

Château Victoria

❖ Beaujolais

Fleurie ** 2019 AOC 36,00€

Château de Corcelles

Moulin à Vent Vieilles Vignes ** 2020 AOC 33,00€

Domaine de la Tour du Bief

❖ Loire

Saint Nicolas De Bourgueil 2021 AOP 25,00€

Les Celliers du Prieuré

Chinon ** AOC 2021 26,00€

Domaine Amirault Grosbois Les cousins

❖ Comté Tolosan

Démon Noir Malbec Merlot ** 2021 IGP 21,00€

Mis en bouteille par Vino Velie

5,60€



Votre bouteille n'est pas terminée

demandez nous de quoi l'emporter en toute discrétion

Carte des Vins



Nos Rouges

Btl 75Cl

verre 12,5Cl

❖ Vallée du Rhône

Côte du Rhône Ronrhône ** 2024 AOP 26,00€ 5,90€

Scellier des Chartreux

Côte du Rhône Vieilles vignes ** 2020 AOP 26,00€

Domaine St Privat

Beaumes de Venise ** 2018 AOP 35,00€

Confidence Vieilles vignes

Cote Rôtie 3 brunes** 2021 AOC 79,00€

Maison Faury

❖ Languedoc Roussillon

Pic Sant Loup** AOP 32,00€

La danse du Loup

❖ Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune ** 2021 AOC 39,00€

Domaine Glantenet Père et Fils

Hautes Côtes de Nuits 2021 AOP 38,00€

Domaine Moillard Thomas

Chassagne- Montrachet Les Benoites** 2021 69,00€

Domaine Bachelet Vincent Bachelet

Gevrey Chambertin ** 2021 79,00€

Domaine Bachelet Vincent Bachelet

Vosnes - Romanée « Aux Ravioles » 129,00€

Jean Ferry et Fils

❖ Alsace

Pinot Noir 2020 AOC 24,00€

Kuentz bas

Demi btl
16,00€

Coca-Cola pas si éloigné du terroir bordelais...

L'ancêtre de Coca-Cola a été mis au point par John S Pemberton, un pharmacien d'Atlanta aux Etats- unis. Il s'agissait d'un boisson alcoolisée dans laquelle était ajoutée des feuilles de coca et de noix de kola. Elle était présentée comme médicament. La recette de Pemberton s'inspirant semble-t-il du vin Mariani. Le vin de Mariani était un mélange de vin de Bordeaux et de feuille de coca, inventé en 1803 par un chimiste français d'origine corse, Angelo Mariani. En 1885, une période de prohibition fut votée dans la ville d'Atlanta, Pemberton développa alors une version sans alcool de sa boisson, préfigurant le soda que nous connaissons aujourd'hui.

Les Millésimes des vins peuvent variés en fonction des arrivages, nous consulter

Carte des Vins



Nos Blancs

Btl 75Cl

verre 12,5Cl

❖ Sud Ouest

Excellence Saint Laurent ** 2022 AOP	21,00€	3,90€
La cave de St Chinian		
Côtes de Bergerac Moelleux 2021 AOC	23,00€	4,00€
Château Haut Lestevenie		

❖ Alsace

Pinot Gris 2019 et 2020 AOC	23,00€
Kuentz-Bas	

❖ Bourgogne

Chablis ** 2020 AOC	39,00€
Domaine Millet	
Hautes Côtes de Nuits 2019 AOP	36,00€
Moillard Thomas	

❖ Loire

Vouvray plénitude AOP 2026/2024	32,00€
Les Celliers du Prieuré	

❖ Sud Ouest

Terres Blanches 2022 Muscat Sec IGP	22,00€	3,80€
Frontignan Muscat		
Les Préjugés 2022 VDF	25,00€	5,10€
Maison Ventenac		
Cotes de Gascogne l'été Gascon Gros Manseng	20,00€	4,50€
Chardonnay IGP		
Domaine Pellehaut		

Votre bouteille n'est pas terminée

demandez nous de quoi l'emporter en toute discrétion

Carte des Vins



Nos Champagnes et Bulles

	Btl 75Cl	verre 12,5Cl
Champagne « Cuvée 204 » Sophie et Ignace Baron	40,00€	8,00€
Philipponnat grande réserve	60,00€	10,00€
Muscat Bulles Alsace JB Adam	30,00€	6,00€
Adrien Romet Blancs de Blancs	19,00€	3,40€

Votre bouteille n'est pas terminée
demandez nous de quoi l'emporter en toute discrétion

Anecdote sur le Champagne

- La pression d'une bouteille de Champagne est de 2 à 3 fois supérieures à la pression d'un pneu de voiture, environ 6 bars de pression contre 2 à 3 bars pour le pneu.
- La Guadeloupe et la Martinique font partie des plus gros importateurs de Champagne au monde. Les deux îles françaises sont ainsi dans le top 5 des pays importateurs de champagne dans la Zone Amérique établi par le CIVC. En effet, le total de bouteilles de 75 cl est de 1 446 255 pour la Martinique et 1 439 539 pour la Guadeloupe, ce qui a coûté aux îles la somme de 38 millions d'euros. Ainsi l'on ne s'étonne pas que la Martinique détienne en 2015 le record mondial de consommation de Champagne avec le chiffre de 3.5 bouteilles par habitant.
- Selon une étude, un bouchon de champagne pourrait atteindre la vitesse de 40km/h lors du débouchage.
- Le Champagne et l'appertisation : Le procédé de Nicolas Appert consistait à remplir à ras bord des bouteilles de verre, à les fermer hermétiquement avec des bouchons de liège étanches puis à les faire chauffer au bain-marie. Ces bouteilles étaient identiques à celles qui étaient destinées au champagne mais avaient le goulot élargi. Parce que leur verre était plus épais, elles résistaient beaucoup mieux à la pression intérieure induite par l'augmentation de chaleur provoquée par le bain-marie.



L'ANZAC

Pub et Bistronomie

8 rue Charles de Gaulle
Corbie

03.22.45.31.54

Fermé le Dimanche

Nos jours d'ouverture

Du Lundi au Jeudi Midi

Les Vendredis et Samedis Midi et soir

Ouverture les dimanches, nous consulter

Horaire de cuisine le midi 12h à 13h45 le soir de 19h à 20h45

Notre Histoire, Pourquoi L'Anzac Pub.... Leur Rendre hommage... A qui?

Le Corps d'Armée australien et néo-zélandais (The Australian and New Zealand Army Corps (populairement appelé ANZAC) était à l'origine un corps d'armée formé de troupes australiennes et néo-zélandaises qui combattirent pendant la Première Guerre mondiale aux Dardanelles contre les Turcs. Les ANZAC combattirent donc sur le front de l'ouest et au Moyen-Orient.

Le terme d'ANZAC ne désignera par la suite plus seulement les troupes de la Première Guerre mondiale mais plus généralement les soldats australiens et néo-zélandais en temps de guerre. Le jour de l'ANZAC est célébré chaque année le 25 avril à la mémoire de ces soldats tombés au champ d'honneur et cela par les deux pays. Il commémore le premier débarquement aux Dardanelles en 1915 sur la plage connue par la suite sous le nom de crique de l'ANZAC.

Our history, why Anzac Pub.... Paying tribute to them... To whom?

The Australian and New Zealand Army Corps (popularly known as ANZAC) was originally an army corps of Australian and New Zealand troops who fought in the Dardanelles during World War I against the Turks.

The ANZAC fought on the Western Front and in the Middle East.

The term ANZAC would later refer not only to troops of the First World War but more generally to Australian and New Zealand soldiers in time of war. ANZAC Day is celebrated annually on 25 April in memory of these fallen soldiers by both countries. It commemorates the first landing at the Dardanelles in 1915 on the beach later known as ANZAC Creek.