

CARTE DES VINS

LES POTS LYONNAIS

		46cl	23cl
Mâcon Villages blanc	2015	13.90€	7.50€
Côtes de Provence rosé	2016	13.50€	7.40€
Beaujolais Villages	2016	12.00€	6.40€
Côtes du Rhône	2015	12.00€	6.40€

LES VINS BLANCS

		75cl	37.5cl
MACONNAIS			
Saint Véran – <i>Domaine la Bâtie</i>	2014	38.00€	22.00€
Pouilly Fuissé – <i>G. Duboeuf</i>	2011	48.00€	

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône			
« Les Abeilles » - <i>J-L Colombo</i>	2018	28.00€	
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne			
« Vignes d'à côté » - <i>Y. Cuilleron</i>	2018	29.50€	
Vin de France Viognier			
« La Champine » - <i>J.M. Gérin</i>	2017	34.50€	

BOURGOGNE

Bourgogne Alligoté – <i>G. Duboeuf</i>	2016	29.00€	
Rully – <i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€	
Rully « La Pucelle » - <i>Dom Jacqueson</i>	2017	60.00€	
Meursault Village – <i>Dom H. Boillot</i>	2013	115.00€	

ALSACE

Riesling – <i>Beyer</i>	2015	41.00€	
-------------------------	------	--------	--

VAL DE LOIRE

Mucadet sur Lie – <i>Métaireau</i>	2015	32.00€	
Château Sancerre – <i>Marnier Lapostolle</i>	2014	48.00€	
Sancerre – <i>Domaine Pellé</i>	2017		29.00€
Sancerre – <i>La Croix au Garde</i>	2017	52.00€	
Menetou Salon – <i>Domaine Pellé</i>	2017	39.00€	21.00€
Vouvray demi sec <i>Dom. Les Coudraies</i>	2017	36.00€	

AUTRES REGIONS

Viognier de l'Ardèche « Or Blanc »	2016	28.00€	
Chignin-Bergeron – <i>Jean Cavaillé</i>	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey (pétillant)			
<i>Domaine Renardat</i>	2018	35.00€	
Bugey Montagnieu		31.00€	

LES VINS ROSES

		75cl	
PROVENCE			
Côtes de Provence – <i>Miraval</i>	2017	39.00€	
Côtes de Provence « By Ott »			
<i>Domaine OTT</i>	2017	36.00€	
Côtes de Provence – <i>Peyrassol</i>	2018	34.00€	

LES VINS ROUGES

		75cl	37.5cl
BEAUJOLAIS			
Juliéas – <i>Château des Capitans</i>	2015	34.00€	
Juliéas Prestige	2009	42.00€	
Fleurie – <i>Domaine des 4 vents</i>	2015	29.00€	
Brouilly – <i>Domaine la Perrière</i>	2015	29.00€	
Moulin à Vent – <i>Domaine du Pourpe</i>	2015	34.00€	
Saint Amour – <i>G. Duboeuf</i>	2012	31.00€	
Morgon – <i>J.E Descombes</i>	2014	32.00€	18.00€
Morgon Prestige – <i>J.E Descombes</i>	2014	42.00€	

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône – <i>G. Duboeuf</i>	2015	23.00€	
Côtes du Rhône – <i>Guigal</i>	2015	29.00€	
	2014		17.00€
Crozes Hermitage – <i>L. Combiér</i>	2018	41.00€	
Gigondas – <i>Domaine Piaugier</i>	2014	56.00€	
Saint Joseph « Terre d'Elise »			
<i>Domaine Clairmont</i>	2015	52.00€	
Saint Joseph – <i>Dom J.M Gérin</i>	2017	47.00€	
Côte Rôtie – <i>Bonnefond</i>	2016	80.00€	

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir			
<i>Didier Delagrangé</i>	2017	39.00€	
Mercury « Les Vaux »			
<i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€	
Chassagne-Montrachet – <i>Lamy</i>	2015	88.00€	
Savigny-Champ-Chevrey « 1 ^{er} Cru »			
<i>Tollot-Beaut</i>	2011	110.00€	
Pommard Village – <i>Henri Boillot</i>	2013	135.00€	

BORDEAUX

Château Haut Brana	2015	29.00€	
Château Myon de l'Enclos – <i>Moulis</i>	2012	44.00€	
Château Bellecombe – <i>Saint Emilion</i>	2015	41.00€	
Château Les Trois Croix – <i>Fronsac</i>	2015	68.00€	
Château Monestier – <i>Bergerac</i>	2017	39.00€	
La Tuque Bel Air- <i>Côtes de Castillon</i>	2014	42.00€	

AUTRES REGIONS

Côteaux d'Aix en Provence			
<i>Château de Revelette</i>	2017	42.00€	
Côteaux d'Aix en Provence			
<i>Château Domaine les Béates</i>	2016	43.00€	
Côteaux du Lyonnais – <i>G. Duboeuf</i>	2015	21.00€	
Saumur Champigny			
<i>Château du Hureau</i>	2015	30.00€	

LES CHAMPAGNES

		75cl	150cl
PROVENCE			
Duval-Leroy « Fleur de Champagne »	S.A	59.00€	115.00€
Moët & Chandon « Brut Impérial »	S.A	67.00€	
Veuve Cliquot	S.A	85.00€	
Ruinart	S.A	90.00€	
Dom Pérignon – Moët & Chandon	S.A	280.00€	

Menu Lyonnais

Entrée, plat et dessert 32.00€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 25.00€ (hors boissons)

Salade Lyonnaise « revisitée » :

Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon

Ou

Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade

Quenelle de brochet moulée à la cuillère, sauce écrevisses, riz Basmati

Ou

Cuisse de poulet au vinaigre, courgettes sautées au Parmesan ^(1,7,12)

Ou

Petite friture d'ablettes fraîches, sauce tartare et persil frit ^(1,3,4,7,10,12)

Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas

Ou

Echantillonnage lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut

Ou

Œuf à la neige à la praline de Saint Genix ^(1,3,7,8)

Ou

Gnafron au rhum : génoise, fruits confits, Chantilly

SUGGESTIONS DE VIN AU VERRE : **Blanc : Chignin Bergeron Cavallé 2017** 8.50€
Pour accompagner ce menu **Rouge : Beaujolais Villages G. Duboeuf 2016** 4.40€

Menu du moment

Entrée, plat et dessert 25.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 18.00€ (hors boissons)

Omelette au chorizo (façon tortilla) servie froide, coulis de tomate vinaigré, petite salade verte ^(3,7,10,12)

Ou

Rouelle d'aubergine confite à la concassée de tomate et mousse de fromage de chèvre ^(7,10,12)

Petite friture d'ablettes fraîches, sauce tartare et persil frit ^(1,3,4,7,10,12) **(Suppl. 4€)**

Ou

Carpaccio de saumon, ratatouille fraîche maison ⁽⁴⁾

Ou

Gros penne à l'italienne servis chauds (tomates séchées, parmesan, jambon sec, basilic, poivrons rouges) ^(1,7,12)

Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas

Ou

Vacherin revisité aux fruits du moment ^(1 à 12)

Ou

Soupe froide de brugnons du Pilat

SUGGESTIONS DE VIN AU VERRE : **Blanc : Saint Véran Domaine la Bâtie 2014** 8.50€
Pour accompagner ce menu **Rouge : Crozes Hermitage L. Combié 2018** 8.20€