

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€
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 Delagrange</i>	2017	39.00€	
Mercury « Les Vaux »			
<i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€	
Chassagne-Montrachet – <i>Lamy-Pillot</i>	2016	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
Duval-Leroy « Fleur de Champagne »	S.A	59.00€	115.00€
Moët & Chandon « Brut Impérial »	S.A	67.00€	
Veuve Clicquot	S.A	85.00€	
Ruinart	S.A	90.00€	
Dom Pérignon – Moët & Chandon	2004	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

Salade de lentilles et cervelas de chez Sibilia (10,12)

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

Ou

Foie de veau à la Lyonnaise (vinaigre et oignons), purée maison et haricots verts (1,7,12)

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

Ou

Echantillonnage lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut

Ou

Gnafron au rhum : génoise, fruits confits, Chantilly

Ou

Tarte à la praline de Saint Genix, Chantilly et sa boule de glace (1,3,7,8)

SUGGESTIONS DE VIN AU VERRE : **Blanc : Chignin Bergeron Cavillé 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)

Tomate à la mozzarella et son pistou au basilic (10,12)

Ou

Pressé de raie aux petits légumes, coulis de poivron rouge (1,4,7,12)

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et pommes de terre sautées (7,10,12)

Ou

Tagliatelles au saumon et chorizo (1,2,3,4,7,12)

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

Ou

Tarte aux pêches, glace pistache (1,3,7,8)

Ou

Soupe de melon et pastèque (1)

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