

CARTE DES VINS

LES EAUX MINERALES

| | |
|--------------------|---------------|
| ½ Evian / ½ Badoit | 3.20€ / 3.60€ |
| Evian / Badoit | 3.80€ / 4.20€ |
| Ferrarelle | 4.90€ |

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 – <i>Peyrassol</i> | 2018 34.00€ |
| Côtes de Gascogne – <i>Dom. Tariquet</i> | 2018 24.50€ |
| Côtes de Provence – <i>Ferry-Lacombe</i> | 2018 35.00€ |
| Côtes du Rhône – <i>Dom. Verquière</i> | 2018 31.00€ |

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-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 Cliquot | 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

Crème brûlée à la praline et son sacristain (1,3,7,8)

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)

Rouelle d'aubergine, concassée de tomate et chèvre frais (7)

Ou

Saumon mariné à l'aneth et crème de raifort, concombre aux baies roses (4,7)

Blanc de volaille, sauce estragon, tagliatelles aux tomates confites (1,7,12)

Ou

Aile de raie, sauce aux câpres et riz sauvage (1 à 12)

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

Ou

Tarte aux mirabelles du Pilat (1,3,7,8)

Ou

Soupe d'abricots à la verveine fraîche

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