

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 Gascogne – <i>Dom. Tariquet</i>	2018 24.50€
Côtes du Rhône – <i>Dom. Verquière</i>	2018 31.00€
Côtes de Provence – <i>Peyrassol</i>	2018 34.00€
Côtes de Provence – <i>Ferry-Lacombe</i>	2018 35.00€
Côtes de Provence – <i>Miraval</i>	2017 39.00€

LES VINS ROUGES

	75cl	37.5cl
BEAUJOLAIS		
Juliéna – <i>Château des Capitans</i>	2015 34.00€	
Juliéna Prestige	2009 42.00€	
Fleurie – <i>Domaine des 4 vents</i>	2015 29.00€	
Brouilly – <i>Domaine la Perrière</i>	2017 29.00€	
Moulin à Vent – <i>Domaine du Pourpe</i>	2015 34.00€	
Saint Amour – <i>G. Duboeuf</i>	2017 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>	2016 29.00€	
	2014 17.00€	
Crozes Hermitage – <i>L. Combiér</i>	2017 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€	
Mercrey « 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 « Brut Réserve »	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 :
Pour accompagner ce menu

Blanc : Chignin Bergeron Cavallé 2017

8.50€

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)

Crème de potiron et feta

Pumpkin creamy soup and feta (7)

Ou

Salade de concombre aux baies roses et colin fumé

Cucumber salad, pink peppercorn, smoked pollock (4,7,10,12)

Langue de bœuf, sauce ravigote et carottes fondantes

Ox tongue, ravigote sauce, meltingly carrots (7,12)

Ou

Saumon poché, beurre nantais et tagliatelles

Poached salmon, beurre blanc, tagliatelle (1,3,4,7,12)

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

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Clafoutis aux pêches, sorbet framboise

Peach clafoutis, raspberry sorbet (1,3,7,8)

Ou

Riz au lait, chutney aux fruits exotiques

Rice pudding, exotic fruit chutney (1,3,7,8)