

# 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	2017	13.90€	7.50€
Côtes de Provence rosé	2016	13.50€	7.40€
Beaujolais Villages	2017	12.00€	6.40€
Côtes du Rhône	2017	12.00€	6.40€

## LES VINS BLANCS

		75cl	37.5cl
<b>MACONNAIS</b>			
Saint Véran – <i>Domaine la Bâtie</i>	2015	38.00€	22.00€
Pouilly Fuissé – <i>G. Duboeuf</i>	2016	48.00€	
Pouilly Fuissé – <i>Bois Rosier</i>	2016	59.00€	

### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône			
« Les Abeilles » - <i>J-L Colombo</i>	2016	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>	2018	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>	2018	41.00€	
-------------------------	------	--------	--

### VAL DE LOIRE

Mucadet sur Lie – <i>Métaireau</i>	2017	32.00€	
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 »	2017	28.00€	
Chignin-Bergeron – <i>Jean Cavaillé</i>	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey (pétillant)			
<i>Domaine Renardat</i>	2018	35.00€	
Bugey Montagnieu	2014	31.00€	

## LES VINS ROSES

		75cl	
<b>PROVENCE</b>			
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
<b>BEAUJOLAIS</b>			
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>	2015	32.00€	18.00€
Morgon Prestige – <i>J.E Descombes</i>	2009	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. Combier</i>	2018	41.00€	
Gigondas – <i>Domaine Piaugier</i>	2014	56.00€	
Saint Joseph « Terre d'Elise »			
<i>Domaine Clairmont</i>	2016	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€	
Mercurey « Les Vaux »			
<i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€	
Chassagne-Montrachet – <i>Lamy-Pillot</i>	2016	88.00€	
Savigny-Champ-Chevrey « 1 <sup>er</sup> 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 Les Trois Croix – <i>Fronsac</i>	2015	68.00€	
Château Monestier – <i>Bergerac</i>	2015	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 pur porc (10,12)

\*\*\*\*\*

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

Ou

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, embeurrée de chou vert au lard (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)

Soupe à l'oignon

*Onion soup* (1,6,8,9,10,12)

Ou

Salade de gésiers

*Gizzard salad* (1,3,5,6,7,8,9,10,12)

\*\*\*\*\*

Joues de porc confites, compotée de chou rouge

*Candied pork cheeks, red cabbage compote* (1, 5,7,8,9,10,11,12)

Ou

Pavé de saumon, risotto à la coriandre, beurre blanc aux épices douces

*Thick slice of salmon, risotto with coriander, soft spiced beurre blanc* (1,3,4,5,6,7,8,9,10,12)

\*\*\*\*\*

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

*Sheep cottage cheese with honey*

Ou

Opéra classique

*Opéra (coffee and chocolate cake)* (1,3,5,6,7,8,12)

Ou

Tarte citron meringuée

*Lemon tart* (1,3,5,6,7,12)