

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
MACONNAIS		
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€	

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
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>	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. Combiér</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€	

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€	

BORDEAUX

Château Haut Brana	2015 29.00€	
Château Myon de l'Enclos – <i>Moullis</i>	2012 44.00€	
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€	

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€	
Billecart-Salmon « Brut Réserve »	S.A 88.00€	
Ruinart	S.A 90.00€	

L'autre carte des vins d'exception est disponible sur demande auprès de nos responsables

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

Menu à l'occasion du Beaujolais Nouveau

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

Tarte au boudin noir et aux pommes du Pilat

Black pudding and apple tart ^(1,3,7,10)

Ou

Sabodet au vin rouge et lentilles vertes du Puy

Sabodet cooked in red wine and green lentils ^(1,7,12)

Paleron et jarret de bœuf en pot-au-feu et ses légumes de saison

Chuck steak and knuckle cooked as a pot-au-feu, seasonal vegetables ⁽¹²⁾

Ou

Sandre rôti, sauce beaujolaise et polenta crémeuse

Roasted zander, beaujolais sauce, creamy polenta ^(1,7,12)

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

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Riz au lait et pruneaux à la vigneronne

Rice pudding, prunes à la vigneronne ^(7,12)

Ou

Gâteau moelleux aux poires et pralines

Pear and praline spongy cake ^(1 à 12)

Pour accompagner ce menu **Le verre de Beaujolais Nouveau G. Duboeuf 2019** **4.40€**
 La bouteille de Beaujolais Nouveau G. Duboeuf 2019 **17.00€**
