

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
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 – <i>G. Duboeuf</i>	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€
Morgon Prestige – <i>J.E Descombes</i>	2009	42.00€

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône – <i>G. Duboeuf</i>	2016	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 Pïaugier</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€
IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier		
« Confidences » <i>Domaine Clairmont</i>	2017	31.00€

BOURGOGNE

Mercurey « Les Vaux »		
<i>Domaine Jacqueson</i>	2017	47.00€
Chassagne-Montrachet – <i>Lamy-Pillot</i>	2016	75.00€

BORDEAUX

Château Haut Brana	2016	29.00€
Château Myon de l'Enclos – <i>Moulis</i>	2012	44.00€
Château Les Trois Croix – <i>Fronsac</i>	2016	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
Besserat de Bellefon « Les Collectionneurs »	59.00€
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€

« Une autre carte des vins » est disponible sur demande auprès de nos responsables , elle est composée uniquement de vigneron et de propriétaires que nous aimons et que nous vous recommandons.

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 Cavailé 2017** **8.50€**
Pour accompagner ce menu **Rouge : Syrah Viognier « Confidences » 2017** **6.50€**

Menu du moment

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

Crème Dubarry et julienne de jambon Serrano

Dubarry cream and Serrano ham (7)

Ou

Poireaux et mousse de chèvre à l'huile de noix

Leeks and goat mousse with walnut oil (7.8.12)

Sauté de sanglier au vin rouge, purée de céleri rave

Sauté of boar whit red wine, celery root puree (1.7.12)

Ou

Saumonette à la fondue de fenouil, sauce safranée

Fennel fondue brine with saffron sauce

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

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Galette des rois façon « Jean Masson »

Pancake « Jean Masson » style (1.3.7.8.12)

Ou

Baba au rhum, chantilly au mascarpone

Rhum cakes with mascarpone cream (1à12)