

# 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€	

### 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
<b>BEAUJOLAIS</b>		
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€	18.00€
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

Mercury « 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)

Tarte au boudin et pommes fruits du Pilat

*Boudin tart and Pilat apple fruit (1.3.7.10.12)*

Ou

Saumon mariné crème de raifort et concombre

*Homemade marinated salmon horseradish cream and cucumber (4.7.10.12)*

\*\*\*\*\*

Diots de Savoie, polenta crémeuse

*, creamy polenta (1.6.12)*

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 à la crème d'amande, façon « Jean Masson »

*Pancake with almond cream, made « Jean Masson » style (1.3.7.8.12)*

Ou

Riz au lait et chutney mangue ananas

*Milk rice and chutney mango pineapple (1.3.7.8)*