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 – *Domaine la Bâtie*	2015	38.00€	22.00€
Pouilly Fuissé – *G. Duboeuf*	2016	48.00€	
Pouilly Fuissé – *Bois Rosier*	2016	59.00€	
VALLEE DU RHONE			
Côtes du Rhône « Les Abeilles » - *J-L Colombo*	2016	28.00€	
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne « Vignes d'à côté » - *Y. Cuilleron*	2018	29.50€	
Vin de France Viognier « La Champine » - *J.M. Gérin*	2017	34.50€	
Coudoulet – *Famille Perrin*	2018	48.00€	
Côtes du Rhône « La Redonne » *J-L Colombo*	2017	40.00€	
BOURGOGNE			
Bourgogne Alligoté – *G. Duboeuf*	2016	29.00€	
Rully – *Domaine Jacqueson*	2018	47.00€	
Rully « La Pucelle »- *Dom Jacqueson*	2017	60.00€	
ALSACE			
Riesling – *Beyer*	2018	41.00€	
VAL DE LOIRE			
Mucadet sur Lie – *Métaireau*	2017	32.00€	
Sancerre – *Domaine Pellé*	2017		29.00€
Sancerre – *La Croix au Garde*	2017	52.00€	
Menetou Salon – *Domaine Pellé*	2017	39.00€	21.00€
AUTRES REGIONS			
Viognier de l'Ardèche « Or Blanc »	2017	28.00€	
Chignin-Bergeron – *Jean Cavaillé*	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey *Domaine Renardat*	2018	35.00€	
Bugey Montagnieu	2014	31.00€	

LES VINS ROSES

		75cl
Côtes de Gascogne – *Dom. Tariquet*	2018	24.50€
Côtes du Rhône– *Dom. Verquière*	2018	31.00€
Côtes de Provence -*Peyrassol*	2018	34.00€
Côtes de Provence – *Ferry-Lacombe*	2018	35.00€
Côtes de Provence – *Miraval*	2017	39.00€

LES VINS ROUGES

		75cl	37.5cl
BEAUJOLAIS			
Juliénas – *Château des Capitans*	2015	34.00€	
Juliénas Prestige-*G. Duboeuf*	2009	42.00€	
Fleurie – *Domaine des 4 vents*	2015	29.00€	
Brouilly – *Domaine la Perrière*	2017	29.00€	
Moulin à Vent – *Domaine du Pourpe*	2015	34.00€	
Saint Amour – *G. Duboeuf*	2017	31.00€	
Morgon – *J.E Descombes*	2015	32.00€	18.00€
VALLEE DU RHONE			
Côtes du Rhône – *G. Duboeuf*	2016	23.00€	
Côtes du Rhône – *Guigal*	2016	29,00€	
	2014		17.00€
Crozes Hermitage – *L. Combier*	2018	41.00€	
Gigondas – *Domaine Piaugier*	2016	56.00€	
Saint Joseph « Terre d'Elise » *Domaine Clairmont*	2016	52.00€	
IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier « Confidences » Domaine Clairmont	2017	31.00€	
Côtes du Rhône BIO « Coudoulet » *Famille Perrin*	2017	48.00€	
Cayranne – *Famille Perrin*	2017	34.00€	
Gigondas La Gille – *Famille Perrin*	2017	45.00€	
BOURGOGNE			
Mercurey « Les Vaux » *Domaine Jacqueson*	2018	47.00€	
Chassagne-Montrachet – *Lamy-Pillot*	2016	75.00€	
BORDEAUX			
Château Haut Brana	2016	29.00€	
Château Myon de l'Enclos – *Moulis*	2012	44.00€	
Château Les Trois Croix – *Fronsac*	2016	68.00€	
Château Monestier – *Bergerac*	2015	39.00€	
La Tuque Bel Air- *Côtes de Castillon*	2014	42.00€	
AUTRES REGIONS			
Côteaux d'Aix en Provence *Château de Revelette*	2017	42.00€	
Côteaux d'Aix en Provence *Château Domaine les Béates*	2016	43.00€	
Côteaux du Lyonnais – *G. Duboeuf*	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€
Magnum Duval Leroy	S.A	115.00€

« Une autre carte des vins » est disponible sur demande auprès de nos responsables, elle est composée uniquement de vignerons 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
Œuf à la neige à la praline rose (1,3,7,8)

SUGGESTIONS DE VIN AU VERRE :	***Blanc : Chignin Bergeron Cavaillé 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)

Velouté de champignons des bois et son allumette au fromage
Velouté of wild mushrooms and cheese puff pastry (1.7.12)
Ou
Salade de pied de veau et œufs durs
Calf's foot salade and boiled eggs (3.10.12)
******
Magret de canard, poêlée de céleri, jus de volaille tranché
Duck breast, pan-fried celery, sliced poultry juice (1.7.9.12)
Ou
Filets de maquereau, fondue de fenouil et crème d'anchois
Mackerel fillet, fennel fondue and anchovy cream (1.4.7.12)

******
Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas
Sheep cottage cheese with honey
Ou
Riz au lait légèrement parfumé à l'orange
Milk rice slightly flavored with orange (1.3.7)
Ou
Chou à la praline rose de Saint Genix
Cabbage with pink praline from Saint Genix (1.3.7.8)