

# 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€	
Coudoulet – <i>Famille Perrin</i>	2018	48.00€	
Côtes du Rhône « La Redonne »			
<i>J-L Colombo</i>	2017	40.00€	

### 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 Cavailé</i>	2017	49.50€	
Cerdon du Bugey <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>			
Juliéas – <i>Château des Capitans</i>	2015	34.00€	
Juliéas 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€

### 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. Combier</i>	2018	41.00€	
Gigondas – <i>Domaine Piaugier</i>	2016	56.00€	
Saint Joseph « Terre d'Elise »			
<i>Domaine Clairmont</i>	2016	52.00€	
IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier			
« Confidences » <i>Domaine Clairmont</i>	2017	31.00€	
Côtes du Rhône BIO « Coudoulet »			
<i>Famille Perrin</i>	2017	48.00€	
Cayranne – <i>Famille Perrin</i>	2017	34.00€	
Gigondas La Gille – <i>Famille Perrin</i>	2017	45.00€	

### BOURGOGNE

Mercrey « Les Vaux »			
<i>Domaine Jacqueson</i>	2018	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€
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 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  
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)

**Flan mousseline Dubarry (choux fleur), crème de potimarron, tuiles de chorizo**  
*Dubarry muslin flan, pumpkin cream, chorizo tiles (3.7.1)*

Ou

**Maquereau confit à l'huile d'olive et écorces d'agrumes, mesclun**  
*Confit mackerel in olive oil and citrus peel, mixed greens (4.10)*

\*\*\*\*\*

**Filet de sandre à l'oseille, purée de patates douces au vinaigre balsamique**  
*Zander fillet with sorrel, balsamic vinegar mash sweet potatoes (1.7.9.12)*

Ou

**Echine de cochon cuite au jus, crème d'ail, pomme boulangère**  
*Pork loin cooked in juice, garlic cream, baking apple (1.7)*

\*\*\*\*\*

**Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas**  
*Sheep cottage cheese with honey*

Ou

**Babanettone et son crémeux cassis**  
*Babanettone and its blackcurrant creamy (1&13)*

Ou

**Royal chocolat et sa glace pralinée**  
*Royal chocolate and its praline ice cream (1.3.6.7.8)*

