

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€
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 Cavallé</i>	2017	49.50€
Cerdon du Bugey <i>Domaine Renardat</i>	2018	35.00€
Bugey Montagnieu	2014	31.00€

LES VINS ROSES

	75cl
IGP Pays Ile de Beauté – <i>Ile de Beauté</i>	2019 19.80€
IGP Sable de Camargue – <i>Cheval gris</i>	2019 24.50€
Côtes de Provence – <i>Ferry-Lacombe</i>	2019 31.00€
Côteaux d'Aix en Provence	
<i>Château de Revelette</i>	2019 36.00€

LES VINS ROUGES

	75cl	37.5cl
BEAUJOLAIS		
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

Mercurey « Les Vaux »		
<i>Domaine Jacqueson</i>	2018	47.00€
Chassagne-Montrachet – <i>Langoureau</i>	2017	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 du moment

Entrée, plat et dessert 26.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 19.00€ (hors boissons)

Tartare de tomates, Burrata, jeune salade à l'huile d'olive

Tomatoes tartar, Burrata, salad on olive oil

Ou

Melon au jambon cru et Porto Ruby

Melon with raw ham and Porto Ruby

Fricassée de poulet au vinaigre, gratin de macaronis

Chicken fricassee in vinegar, macaroni's gratin

Ou

Dos de lieu noir au beurre citronné, fondue de fenouil

Black Pollack with lemon butter and fennel

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

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Gnafron : génoise de fruits confits imbibée au rhum

Gnafron : sponge cake with candied fruit and rum^(1&13)

Ou

Salade de fruits frais maison et sorbet

*Homemade fresh fruit salad and sorbet (1.3.6.7.8)**

