

# 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>	2017	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 (BIO)	
<i>Château de Revelette</i>	2019 36.00€

## 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 Paugier</i>	2017	56.00€
Saint Joseph « Terre d'Elise »		
<i>Domaine Clairmont</i>	2018	52.00€
IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier		
« Confidences » <i>Domaine Clairmont</i>	2018	31.00€
Côtes du Rhône « Coudoulet »		
<i>Famille Perrin</i>	2017	48.00€
Cairanne – <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 (BIO)		
<i>Château de Revelette</i>	2017	42.00€
Côteaux d'Aix en Provence (BIO)		
<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)

**Œuf poché au vin rouge façon meurette, champignons, lardons, oignons et croûtons**  
*Poached egg in red wine « meurette » style, mushrooms, bacon, onions and croutons*

Ou

**Velouté de potiron, brisures de Fourme rôties**  
*Pumpkin velouté, roasted « Fourme » pieces*

\*\*\*\*\*

**Fricassée de cochon IGP du Sud-Ouest aux cèpes, polenta crémeuse**  
*IGP South West pork fricassee with porcini mushrooms, creamy polenta*

Ou

**Filet de Sébaste, riz aux petit légumes, beurre d'orange**  
*Redfish fillet, rice with vegetables, orange butter*

\*\*\*\*\*

**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<sup>(1à13)</sup>*

Ou

**Tarte Fine aux pommes, chantilly aux marrons**  
*Fine apple tart, chestnut whipped cream*

