



## Les Vins Rouges

### Beaujolais

	Bouteille	Magnum
• Beaujolais « Eau forte », 2022 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	50€	
• Brouilly « Combiaty », 2022 Manoir du Carra	33€	
• Brouilly « Pierreux », 2022 Domaine Chermette	34€	
• Brouilly « Vieilles vignes », 2022 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	39€	
• Chénas « Au bois retour », 2020 famille Piron	42€	
• Chiroubles « Indigène » <i>sans sulfites ajoutés</i> , 2022 Château de Javernand	40€	
• Chiroubles « Vieilles vignes », 2022 Château de Javernand	35€	
• Côte de Brouilly, 2022 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	45€	
• Fleurie, 2021 J.Foillard	58€	
• Fleurie « Poncié », 2022 Domaine Chermette	34€	68€
• Juliénas « les Bottieres », 2022 Manoir du Carra	37€	
• Morgon « Côte du Py », 2021 J.Foillard	54€	99€
• Morgon, 2022 Marcel Lapierre	59€	114€
• Moulin à Vent « la Rochelle », 2020 Domaine Chermette	59€	124€
• Régnié « Vin sauvage à poil » <i>sans sulfites ajoutés</i> , 2021 Château de la Terriere	33€	
• Saint Amour, 2021 Domaine de la Pirolette, famille Barbet	34€	

### Sudistes lyonnais (vallée du Rhône, languedoc)

• Colline Rhodaniennes IGP «First Flight », 2021 Domaine Bott	35€	
• Côtes-du-rhône, 2021 Christophe Semaska	28€	
• Côtes-du-rhône « Le temps est venu », 2022 Stéphane Ogier	28€	
• Côtes-du-rhône « Petit Ours », 2022 Matthieu Barbet	35€	
• Côtes-du-rhône « Beatusille », 2022 Isabel Ferrando	46€	85€ épuisé
• Châteauneuf-du-Pape « Télégramme », 2021 Domaine du Vieux Télégraphe	85€	
• Cornas « Rebelle », 2021 David Reynaud <u>bio</u>	90€	
• Côte-Rôtie «Château de Montlys », 2021 Christophe Semaska	95€	
• Côte-Rôtie « Mon Village », 2021 Stephane Ogier	115€	
• Côteaux de Vienne « Vénus », 2022 Christophe Semaska	67€	
• Crozes-Hermitage « les Meyssonniers », 2021 M. Chapoutier <u>bio</u>	39€	
• Crozes-Hermitage « Beaumont », 2022 David Reynaud <u>bio</u>	38€	
• Crozes-Hermitage, 2021 Alain Graillet	59€	

• <i>Hermitage « Sizeranne », 2008 M. Chapoutier</i>	165€	
• <i>Languedoc « les Creisses », 2021 Ph. Chesnelong</i>	49€	99€
• <i>Languedoc « les Brunes », 2021 Ph. Chesnelong</i>	99€	
• <i>Provence- Alpilles « Cornaline », 2018 Domaine Hauvette</i>	100€	
• <i>Saint-Joseph « les Grands Ducs », 2020 Domaine François Merlin</i>	55€	99€
• <i>Saint-Joseph « Préface », 2022 Pierre-Jean Villa</i>	72€	
• <i>Syrah « Gamine », 2022 Pierre-Jean Villa</i>	40€	
• <i>Syrah « la Rosine », 2021 Stéphane Ogier</i>	45€	
• <i>Syrah « l'Âme Soeur », 2018 Stéphane Ogier</i>	144€	

## Bourgogne

• <i>Bourgogne, 2021 Domaine Bzikot</i>	39€
• <i>Marsannay, 2021 Sylvain Pataille</i>	78€
• <i>Mercurey, 2020 Domaine Dureuil Janthial</i>	70€
• <i>Mercurey, 2022 Domaine de Suremain</i>	58€

## Nos origines (Jura)

• <i>Arbois « Trousseau Ruzard Rosière », 2019 Lucien Aviet et fils</i>	72€
• <i>Arbois « DD », 2022 Bénédicte et Stéphane Tissot</i> <a href="#"><u>bio et biodynamyque</u></a>	52€
• <i>Arbois « Trousseau En Amphore », 2022 Bénédicte et Stéphane Tissot</i> <a href="#"><u>bio et biodynamyque</u></a>	99€
• <i>Arbois « Trousseau Singulier », 2022 Bénédicte et Stéphane Tissot</i> <a href="#"><u>bio et biodynamyque</u></a>	68€

## Alsace

• <i>Pinot noir, « clos de la faille » 2021 Domaine Albert Mann</i>	105€
• <i>Pinot noir « les saintes claires », 2021 Domaine Albert Mann</i>	165€

## Les Vins blancs

### Nordistes lyonnais (beaujolais, mâconnais et bourgogne)

• <i>Beaujolais, 2022 Manoir du Carra</i>	28€
• <i>Bourgogne, 2022 Sylvain Bzikot</i>	38€
• <i>Bourgogne, 2021 Domaine Dureuil Janthial</i>	49€
• <i>Chassagne -Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Morgeot », 2022 Sylvain Bzikot</i>	138€
• <i>Macon Villages « Bouchons Lyonnais », 2021 Duboeuf</i>	32€
• <i>Pouilly -Fuissé « Heritage », 2020 Domaine Thibert</i>	69€
• <i>Rully 1<sup>er</sup> cru « les meix cadot », 2020 Domaine Dureuil Janthial</i>	84€
• <i>Rully « Maizières », 2020 Domaine Dureuil Janthial</i>	74€
• <i>Saint Véran , 2018 Domaine Thibert</i>	58€

## *Sudistes lyonnais (vallée du Rhône, Languedoc)*

- *Collines Rhodaniennes « First Flight », 2022 Domaine Bott* 38€
- *Crozes-Hermitage « Beaumont », 2022 David Reynaud* 38€
- *Crozes-Hermitage, Domaine Saint Clair* 40€
- *Provence- Alpilles « Dolia », 2017 domaine Haurvette* 100€
- *Saint-Joseph, 2022 Domaine Bott* 63€
- *Viognier « Primavera », 2022 Pierre-Jean Villa* 43€

## *Loire*

- *Montlouis sur Loire « Clos Michet », 2022 Domaine la taille au loups J et J.P. Blot* 53€
- *Montlouis sur Loire « Remus », 2022 Domaine la taille au loups J et J.P. Blot* 55€
- *Vin de France (Vouvray) « Venise », 2022 Domaine la taille au loups J et J.P. Blot* 79€

## *Nos origines (Jura)*

- *Arbois « melon à queue rouge », 2022 Lucien Aviet et fils* 61€
- *Arbois chardonnay « Les Graviers », 2021 Bénédicte et Stéphane Tissot* [bio et biodynamyque](#) 92€
- *Savagnin, 2016 Lucien Aviet et fils* 90€

## *Alsace*

- *Gewurztraminer, 2022 Domaine Albert Mann* 45€
- *Pinot blanc Auxerrois, 2022 Domaine Albert Mann* 36€
- *Riesling « cuvée Albert », 2021 Domaine Albert Mann* 58€
- *Riesling grand cru Schlossberg, 2021 Domaine Albert Mann* 123€

## *Les Vins rosés*

- *Côtes de Provence « Grand Classique », 2023 Domaine Gavoty* [bio](#) 28€
- *Côtes de Provence « Clarendon », 2023 Domaine Gavoty* [bio](#) 50cl 32€
- *Côtes de Provence « Clarendon », 2023 Domaine Gavoty* [bio](#) 75cl 38€

## *Vins au Verre, Fillette, Pot ou Bouteille*

### *Les blancs :*

- |  | <i>V</i> | <i>F</i> | <i>P</i> | <i>B</i> |
|--|----------|----------|----------|----------|
| • <i>Chardonnay « Collonges », Domaine Chermette</i> | 6€       | 11,5€    | 17,5€    | 26,5€    |
| • <i>Viognier (IGP) Pays d'Oc, champs de Carra</i>   | 6€       | 11€      | 17€      | 26€      |

### *Les rouges :*

- |  |    |       |       |       |
|--|----|-------|-------|-------|
| • <i>Beaujolais « les griottes », Domaine Chermette</i>                    | 6€ | 11,5€ | 17,5€ | 26,5€ |
| • <i>Côtes-du-Rhône AOP, Domaine Fond Croze</i> <a href="#"><u>bio</u></a> | 6€ | 11€   | 17€   |       |

### *Le rosé :*

- |   |    |     |     |  |
|---|----|-----|-----|--|
| • <i>Pays du Var, Domaine Gavoty</i> <a href="#"><u>bio</u></a> | 6€ | 11€ | 17€ |  |
|---|----|-----|-----|--|

## *Eaux minérales*

- *Saint Geron 75cl* 6,5€
- *Thonon 75cl* 6,5€

## *Boissons chaudes*

- *Expresso* 2,5€

## *Nos Apéritifs*

- *Montagnieu AOC, vin blanc sec, pétillant du Bugey, P. Guigard*  
*La coupe nature ou kir (cerise, framboise, mûre, cassis, châtaigne)* 5,8€  
*La bouteille 75 cl* 27€
- *Champagne Gosset, la bouteille 75 cl* 85€
- *Champagne Agrapart et Fils, la bouteille 75 cl* 95€
- *Kir, Communard* 5€
- *Pastis* 4,8€
- *Martini* 5€
- *Porto blanc ou rouge* 5€
- *Whisky scotch blend Ben Nevis* 7€
- *Whisky single Talisker* 9€
- *Jus de fruit « arbre à jus », Bissardon* 6€
- *Sirop* 3€
- *Bière bouteille blonde, ambrée, blanche 33cl* 7,5€

## *Digestifs 4cl*

<i>Chartreuse Jaune ou verte</i>	9€
<i>Chartreuse cuvée des M.O.F</i>	12€
<i>Chartreuse liqueur d'Elixir 1605</i>	12€
<i>Chartreuse 9<sup>ème</sup> centenaire</i>	13€
<i>Chartreuse VEP jaune ou verte</i>	19€
<i>Génépi des Pères Chartreux</i>	9€
<i>Poire, Abricot, vieille Prune, Framboise sauvage : Distillerie Peuchet Tissandier</i>	9€
<i>Liqueur d'Abricot, Jean Marc Roulot</i>	11€
<i>Marie Brizard, Grand Marnier</i>	7€
<i>Bas Armagnac Laubade</i>	9€
<i>Cognac Frapin XO</i>	27€
<i>Marc du Bugey</i>	7€
<i>Fine Verveine du Velay</i>	11€

## *Nos digestifs de la Maison Jacoulot*

<i>Marc de Bourgogne extra égrappé</i>	8€
<i>Fine de bourgogne</i>	8€
<i>Ratafia de Bourgogne</i>	8€
<i>Lemon by Jacoulot</i>	8€
<i>Mint by Jacoulot</i>	8€
<i>Prunelle de Bourgogne</i>	8€
<i>Whisky "Highland Single Malt" élevé en fûts de Grand Marc de Bourgogne</i>	12€
<i>Rhum Brun, finish fûts de Fine de Bourgogne</i>	9€