



Les Vins Rouges

Beaujolais

	Bouteille	Magnum
• Beaujolais « Eau forte », 2023 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	50€	
• Brouilly « Pierreux », 2025 Domaine Chermette	36€	
• Brouilly « Vieilles vignes », 2023 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	39€	
• Chénas « Au bois retour », 2022 famille Piron	42€	
• Chiroubles « Indigène » sans sulfites ajoutés , 2023 Château de Javernand	40€	
• Chiroubles « Vieilles vignes », 2024 Château de Javernand	38€	
• Côte de Brouilly, 2023 J.C.Lapalu <u>vin nature</u>	47€	
• Fleurie, 2023 J.Foillard	59€	
• Fleurie « Clos de la Roilette », 2024 Coudert Père et fils	38€	
• Fleurie « Poncié », 2024 Domaine Chermette	38€	72€
• Juliénas « Escuisin », 2024 Manoir du Carra	37€	
• Morgon « Côte du Py », 2024/2023 J.Foillard	58€	105€
• Morgon, 2024 Marcel Lapierre	64€	114€
• Moulin à Vent « la Rochelle », 2022/2021 Domaine Chermette	63€	128€
• Régnié « cuvée demoiselle Chatenay », 2024 Hospices de Beaujeu	38€	
• Saint Amour, 2024 Domaine de la Pirolette, famille Barbet	40€	

Sudistes Lyonnais (vallée du Rhône, languedoc)

• Bandol AOC "Migoua", 2021 Domaine Tempier	140€	
• Coteaux du lyonnais « Jamais sans toi », 2023 Domaine Première Etoile	30€	
• Côtes-du-rhône « Le temps est venu », 2024 Stéphane Ogier	29€	55€
• Côtes-du-rhône « Petit Ours », 2025 Matthieu Barret	36€	
• Côtes-du-rhône « Beatusille », 2023 Isabel Ferrando	46€	85€
• Châteauneuf-du-Pape « Télégramme », 2022 Domaine du Vieux Télégraphe	85€	
• Cornas « les Arenes rouges », 2020 M. Chapoutier	88€	
• Côte-Rôtie « Château de Montlys », 2022 Christophe Semaska	98€	
• Côte-Rôtie « Mon Village », 2021 Stéphane Ogier	115€	
• Coteaux de Vienne « Vénus », 2023 Christophe Semaska	70€	
• Crozes-Hermitage « les Meyssoniers », 2023 M. Chapoutier <u>bio</u>	41€	
• Crozes- Hermitage 2023 Bott	50€	
• Crozes- Hermitage, 2023 Alain Graillot	62€	
• Crozes-Hermitage « La Guiraudie », 2022 Alain Graillot	86€	
• Gigondas, 2022 Domaine Raspail-Ay	45€	

• <i>Hermitage « Sizeranne », 2018 M. Chapoutier</i>	145€	
• <i>Languedoc « les Creisses », 2023 Ph. Chesnelong</i>	55€	109€
• <i>Languedoc « les Brunes », 2021 Ph. Chesnelong</i>	99€	
• <i>Saint-Joseph « les Caboles », 2023 Domaine Xavier Mourier</i>	42€	
• <i>Saint-Joseph « les Pierres sèches », 2024 Domaine Yves Cuilleron</i>	52€	
• <i>Saint-Joseph », 2023 Domaine Bott</i>	58€	
• <i>Saint-Joseph « les Grands Ducs », 2024/2023 Domaine François Merlin</i>	60€	125€
• <i>Syrah « Plein Soleil », 2023 La ferme du vallon (Caluire)</i>	47€	
• <i>Syrah « l'Âme Soeur », 2022 Stéphane Ogier</i>	144€	

Bourgogne

• <i>Bourgogne, 2023 Domaine Bzikot</i>	39€
• <i>Fixin, 2023 Domaine Bouvier</i>	87€
• <i>Givry 1^{er} cru « les vieilles vignes », 2023 Domaine Sarrazin Michel & Fils</i>	79€
• <i>Marsannay, 2023 Sylvain Pataille</i>	78€
• <i>Marsannay », 2021 Domaine Bouvier</i>	68€
• <i>Mercurey, 2022 Domaine Dureuil Janthial</i>	75€
• <i>Mercurey, 2023 Domaine de Suremain</i>	58€

Nos origines (Jura)

• <i>Arbois « Troussseau En Amphore », 2023 Bénédicte et Stéphane Tissot</i>	<u>bio et biodynamyque</u>	99€
• <i>Arbois « Troussseau Ruzard », 2021 Lucien Aviet et fils</i>		80€
• <i>Arbois « DD », 2023 Bénédicte et Stéphane Tissot</i>	<u>bio et biodynamyque</u>	55€
• <i>Arbois « Troussseau Grevilière ou Les Trias », 2023 Domaine Dugois</i>		49€
• <i>Arbois « Ploussard La Sombarde », 2023 Domaine Dugois</i>		47€
• <i>Arbois « Pinot Noir sous la Tour », 2023 Bénédicte et Stéphane Tissot</i>	<u>bio et biodynamyque</u>	93€
• <i>Côtes du Jura « Troussseau », 2025 Domaine de Sainte Marie</i>		36€

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>Bourgogne Aligoté « en Champ Paramoront », 2023 Domaine -Pignernet et Fils</i>	32€
• <i>Bourgogne, 2023 Domaine Dureuil Janthial</i>	53€
• <i>Bourgogne, 2023 Domaine Bzikot</i>	40€
• <i>Chassagne -Montrachet 1^{er} cru « Morgeot », 2022 Sylvain Bzikot</i>	148€
• <i>Macon Villages « Bouchons lyonnais », 2022 Duboeuf</i>	35€
• <i>Marsannay « Le clos », 2021 Domaine Bouvier</i>	72€
• <i>Pouilly -Fuissé « Héritage », 2021 Domaine Thibert</i>	75€
• <i>Rully 1^{er} cru « les meix cadot », 2023 Domaine Dureuil Janthial</i>	89€
• <i>Rully, « la chaume », 2023 Domaine -Pignernet et Fils</i>	55€

- *Saint Véran*, 2019 Domaine Thibert 58€

Sudistes lyonnais (vallée du Rhône, Languedoc)

- *Provence- Alpilles « Dolia »*, 2017 domaine Haurvette 100€
- *Saint-Joseph*, 2024 Domaine Bott 63€
- *Saint Peray « les potiers »*, 2025 Domaine Yves Cuilleron 54€
- *Viognier « Peyss »*, 2024 Xavier Mourier 33€

Loire

- *Montlouis sur Loire « Clos Michet »*, 2022 Domaine la taille au loups J et J.P. Blot 67€
- *Montlouis sur Loire « Remus »*, 2022 Domaine la taille au loups J et J.P. Blot 65€ *épuisé*
- *Sancerre*, 2025 Domaine Vacheron 62€

Nos origines (Jura)

- *Arbois « melon à queue rouge »*, 2022 Lucien Aviet et fils 69€
- *Arbois chardonnay « Les Graviers »*, 2023 Bénédicte et Stéphane Tissot *bio et biodynamyque* 92€
- *Arbois chardonnay « Patchwork »*, 2023 Bénédicte et Stéphane Tissot *bio et biodynamyque* 56€ *épuisé*
- *Arbois Savagnin sous voile*, 2021 Domaine Dugois 58€
- *Côtes du Jura « Savagnin ouillé »*, 2022 Domaine de Sainte Marie 39€
- *Côtes du Jura « les clous naturé muscaté »*, 2022 Domaine de l'Aigle à deux têtes 65€
- *L'étoile « Ensemblage »*, 2023 Domaine de Sainte Marie 49€
- *Vin Jaune « cote du Jura »*, 2018 Maison du Vigneron 56€

Alsace

- *Pinot blanc Auxerrois*, 2024 Domaine Albert Mann 38€
- *Riesling « cuvée Albert »*, 2022 Domaine Albert Mann 58€
- *Riesling grand cru Schlossberg*, 2021 Domaine Albert Mann 123€

Les Vins rosés

- *Bandol AOC*, 2023 Domaine Tempier 59€ *épuisé*

Vins au Verre (12cl), Fillette(23cl), Pot (46cl) ou Bouteille (75cl)

Vins découverte au verre (12cl)

8€ à 12€ suivant sélection

Les blancs :

- | | <i>V</i> | <i>F</i> | <i>P</i> | <i>B</i> |
|---|----------|----------|----------|----------|
| • Chardonnay « Collonges », Domaine Chermette | 6.5€ | 12€ | 18€ | 27€ |
| • Viognier (IGP) Pays d'Oc, champs de Carra | 6€ | 11€ | 17€ | |

Les rouges :

- | | | | | |
|---|------|-----|-----|-----|
| • Beaujolais « les griottes », Domaine Chermette | 6.5€ | 12€ | 18€ | 27€ |
| • Côtes-du-Rhône AOP, Domaine Fond Croze <i>bio</i> | 6€ | 11€ | 17€ | |

Le rosé :

- | | | | | |
|-------------------------------|----|-----|-----|--|
| • IGP Méditerranée, Peyrassol | 6€ | 11€ | 17€ | |
|-------------------------------|----|-----|-----|--|

Eaux minérales

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

Boissons chaudes

- *Expresso ou décaféiné* 2,5€
- *Noisette* 3€

Nos Apéritifs

- *Montagnieu AOC, vin blanc sec, pétillant du Bugey, P. Guigard* 7€
 La coupe nature ou kir (cerise, framboise, mûre, cassis, châtaigne)
 La bouteille 75 cl 35€
- *Crémant du Jura, Bénédicte et Stéphane Tissot, la bouteille 75cl* *bio et biodynamique* 50€
- *Champagne Gosset, la bouteille 75 cl* 85€
- *Champagne Agrapart et Fils, la bouteille 75 cl* 95€
- *Kir, Communard* 7€
- *Pastis* 5€
- *Martini* 5€
- *Porto blanc ou rouge* 5€
- *Whisky Glenfarclas* 9€
- *Whisky single malt Talisker* 9€
- *Jus de fruit « arbre à jus », Bissardon* 6€
- *Sirop* 3€
- *Bière bouteille La Canute Lyonnaise blonde, ambrée, blanche 33cl* 7,5€

Digestifs 4cl

- Chartreuse Jaune ou verte* 10€
- Chartreuse foudre 147* 12€
- Chartreuse cuvée des M.O.F* 12€
- Chartreuse liqueur d'Elixir 1605* 12€
- Chartreuse 9^{ème} centenaire* 13€
- Chartreuse VEP jaune ou verte* 19€
- Chartreuse Reine des liqueurs* 20€
- Génépi des Pères Chartreux* 9.5€
- Liqueur Raphaëlle, Domaine Eyguebelle* 19€
- Poire, Mirabelle, Framboise sauvage : maison Colombier, distillerie Peuchet Tissandier* 9.5€
- Liqueur d'Abricot, Jean Marc Roulot* 11€
- Marie Brizard, Grand Marnier* 8.5€
- Bas Armagnac Laubade* 9€
- Cognac Frapin XO* 27€
- Marc du Bugey* 7€
- Fine Verveine du Velay* 12€

Nos digestifs de la Maison Jacoulot

- Fine de bourgogne* 9€
- Liqueur de marc de Bourgogne* 8€
- Marc de Bourgogne extra égrappé* 8€
- Marc de Bourgogne extra égrappé 13 ans d'âge* 13€
- Menthe poivrée, liqueur de poire, limoncello* 9€