

Les vins rouges du Beaujolais (AOC et vins de table) 6t 75cl

♥ **Moulin à Vent 201**

Domaine du Granit
F. Bessone

• **Chénas « en Méléardière » 201**

Domaine de la croix Barraud
F. Bessone

• **Côte de Brouilly 201**

« les sept vignes »
Château Thivin

• **Côte de Brouilly 201**

« Zaccharie »
Château Thivin

• **Brouilly « Combiaty » 201**

Manoir du Carra F. Sambardier

• **Brouilly « Réserve du Château »**

Château de Pierreux

• **Fleurie 201**

Clos de la Roilette
A. Coudert dit « le marquis »

• **Chiroubles « vieilles vignes »**

Château de Javernand

• **Chiroubles « indigène » 201**

Château de Javernand sans sulfites

• **Morgon 201**

Domaine G. Copéret

• **Juliéna « vieilles vignes » 201**

Clos de Haute Combe

• **Saint Amour « vieilles vignes » 201**

Château Bonnet P. Y Perrachon

♥ **Régnié « équation » 201**

Domaine G. Copéret

• **Vin de table « variation »**

selon la méthode dite en lyre V. Audras

• **Vin de table Gamaret**

Cépage suisse cousin du Gamay
V. Audras

• **Vin de France Syrah**

« Grand Granit » Sirane
Momessin

Les vins rouges de la vallée du Rhône (AOC et VDP) 6t 75cl

♥ *Saint Joseph 2012*

L. Betton

- *Crozes-Hermitage 201*

« les Meyssonniers » M. Chapoutier [bio](#)

- *« Heluicum »*

VDP des collines Rhodaniennes

Les vins de Vienne 201

♥ *Ventoux « Alizarine » 201*

Domaine le Van [bio](#)

- *Châteauneuf du Pape*

Domaine Galevan [bio](#) 201

- *Vacqueyras 201*

Domaine le Couroulu

- *Côte-Rôtie « blonde du seigneur »*

Domaine G. Vernay 201

- *Côtes du Vivarais 2014*

« cuvée Emma »

Domaine Gallety

- *Côtes du Vivarais 201*

Domaine Gallety

- *Côtes du Rhône « paroles de femmes »*

Domaine Galevan [bio](#) 201

Les vins rouges du Bugey, de Savoie et du Jura AOC

♥ *Mondeuse « Arbin » 201*

Ph. Grisard

- *Arbois « Trousseau » 201*

Domaine Daniel Dugois

Les vins rouges de la Bourgogne AOC

- *Santhénay « clos de Malte » 201*

Louis Jadot

- *Nuits-Saint-Georges 20*

Louis jadot

- *Ladoix 201*

Maison Capitain-Gagnerot

- *Clos-Vougeot « grand cru »*

Maison Capitain-Gagnerot

Les vins rouges du bordelais AOC

- *Saint-Estèphe 201*

Château Haut-Beausejour

- *Saint-Estèphe 201*

Château de Pez

Les vins blancs AOC

Du beaujolais, du mâconnais et de la Bourgogne

- **Macon-Viré 201**
Domaine Morizet
- **Pouilly-Fuissé 201**
Mommessin « Les grandes mises »
- ♥ **Bourgogne blanc 2013**
Domaine Berlangcourt *bio*
- **Beaujolais clos de Loyse 2015**
Château des Jacques

De la vallée Du Rhône

- **Crozes-Hermitage 201**
Domaine Saint Clair
- **Condrieu 2015**
L. Betton
- **Viognier de l'Ardèche 201**
Domaine les Granges de Mirabel *bio*

De la Savoie et du Jura

- ♥ **Mondeuse blanche 201**
Ph. Grisard
- **Savagnin 201**
Domaine Daniel Dugois

Les petits formats AOC

- **Saint amour (37,5 cl) 201**
Domaine du Paradis G. Duboeuf
- **Julié纳斯 (37,5 cl) 201**
Clos de Haute Combe
- **Côtes de Nuit Villages (37cl)**
Louis Jadot 201
- **Moulin à vent (37,5cl) 201**
Château des Jacques

Les magnums AOC 1,5 l

- **Moulin à vent 201**
Manoir du Carra
- **Fleurie 201**
Manoir du Carra
- **Julié纳斯 201**
Clos de Haute Combe
- **Crozes-Heritage 201**
« les meyssonniers » M. Chapoutier

Nos apéritifs

- *Montagnieu AOC Vin blanc sec pétillant du Bugey de chez P. Guigard*

La coupe : 4,40 €

Avec crème de fruit (mûre, framboise, cassis, châtaigne) : 4,70 €

La bouteille 75 cl : 25,00 €

- *Champagne Bergère*

La coupe : 6,50 €

Avec crème de fruits : 6,80 €

La bouteille 75 cl : 48,00 €

La bouteille 75cl « blanc de blanc » : 55,00 €

Kir, Communard : 4,20 €

Ricard, Pontarlier : 4,00 €

Martini, Suze : 4,50 €

Américano « maison » : 7,00 €

Porto blanc, rouge : 4,50 €

Whisky scotch Blend Ben Nevis : 6,70 €

Whisky single malt Islay Caol Ila 12 ans : 7,00 €

Jus de fruits « arbre à jus » Bissardon : 4,60 €

Bière artisanale lyonnaise « la Canute » 33cl : 5,80 € ♥ 75 cl : 12,00 €

Nos Digestifs 4cl

Whisky français single malt bio domaine des Hautes Glaces bio : 11,00 € ♥

Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune : 7,00 €

Chartreuse VEP jaune Chartreuse VEP verte : 12,00 €

Poire Colombier, Kirsch, Framboise Sauvage Massenez, Vieille Prune fût de chêne, Calvados : 6,70 €

Bas armagnac Laubade : 6,70 €

Cognac Frapin, Hennessy : 7,00 €

MARC du Bugey, de Bourgogne Jacoulot, de Rosé « OTI », de côtes du Rhône, de Gigondas : 6,70 €

Marie Brizard, Mandarine Napoléon, Grand Marnier, Get 27 : 6,70 €

Verveine du veley : 6,70 €

Les eaux minérales

Saint-géron 75 cl : 5,30 €

Saint-géron 37,5 cl : 4,00 €

Parot 1L : 5,00 €

Thonon 75cl : 5,30 €

Vittel 50 cl : 4,00 €

Boisson chaude

Expresso : 2,40 €

Thé : 3,90 €

Double expresso : 4,80 €

Infusion :

