

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

♥ **Moulin à Vent 201**

Domaine du Granit
F. Bessone

• **Chénas « en Mélarrière » 201**

Domaine de la croix Barraud
F. Bessone

• **Régnié « les chastys »**

Domaine G. Copéret

♥ **Régnié « équation »**

Domaine G. Copéret

• **Côte de Brouilly « les sept vignes »**

Château Thivin

• **Fleurie « clos de la Roilette »**

A Coudert dit « le marquis »

• **Chiroubles « indigène » 201**

Château de Javernand sans sulfites ajoutés

• **Chiroubles « vieilles vignes »**

Château de Javernand

• **Brouilly « Combiatty » 201**

Manoir du Carra

• **Saint-Amour 201**

F. Bessone

• **Juliéna « vieilles vignes » 201**

Clos de Haute Combe

• **Morgon 201**

Domaine G. Copéret

Demi – bouteille :

• **Juliéna**

Clos de Haute Combe

• **Cote de Nuit-Villages**

Louis Jadot

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

♥ *Saint Joseph 2012*

Simon Roche

- *Crozes-Hermitage 201*

« *les Meyssonniers* » M. Chapoutier *bio*

- « *Heluicum* »

VDP des collines Rhodaniennes

Les vins de Vienne 201

♥ *Ventoux « Quintessence » 201*

Château Pesquié bio

- *Châteauneuf du Pape*

Domaine Galevan bio 201

- *Vacqueyras 201*

Domaine le Couroulu

- *Côte-Rôtie*

Domaine B. Burgaud

- *Côtes du Vivarais 201*

« *Haute vigne* »

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

- *Santenay « clos de Malte » 201*

Louis Jadot

- *Nuits-Saint-Georges 20*

Louis jadot

- *Ladoix 201*

Maison Capitain-Gagnerot

- *Clos-Vougeot « grand cru »*

Maison Capitain-Gagnerot

- *Chorey-les-Beaune*

Domaine Machard de Gramont

Les vins blancs AOC

Du beaujolais, du mâconnais et de la Bourgogne

- *Macon-Davayé 201*
Domaine de la Croix Senaillet

- *Pouilly-Fuissé 201*
Domaine Catherine et Didier Tripoz

- *Beaujolais clos de Loyse 2015*
Château des Jacques

De la vallée Du Rhône

- *Crozes-Hermitage 201*
Domaine Saint Clair

- *Condrieu 2015*
Simon Roche

- *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

Nos apéritifs

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

La coupe : 4,60 €

Avec crème de fruit (mûre, framboise, cassis, châtaigne) : 4,90 €

La bouteille 75 cl : 25,00 €

- *Champagne Mumm*

La coupe : 7,00 €

Avec crème de fruits : 7,30 €

La bouteille 75 cl : 48,00 €

Kir, Communard : 4,50 €

Ricard, Pastis boufhy : 4,50 €

Martini, Suze, ratafia : 4,70 €

Américano « maison » : 7,00 €

Porto blanc, rouge : 4,50 €

Whisky scotch Blend Ben Nevis : 6,80 €

Whisky single malt Islay Caol Ila 12 ans : 7,30 €

Jus de fruits « arbre à jus » Bissardon : 4,70 €

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 : 11,60 € ♥

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 : 6,90 €

Bas armagnac Laubade : 6,90 €

Cognac Frapin, Hennessy : 7,00 €

MARC du Bugey, de Bourgogne Jacoulot, de Rosé « OTT », de côtes du Rhône, de Gigondas : 6,80 €

Marie Brizard, Mandarine Napoléon, Grand Marnier, Get 27 : 6,90 €

Verveine du veley : 6,90 €

Les eaux minérales

Saint-géron 75 cl : 5,90 €

Thonon 75cl : 5,90 €

Boisson chaude

Expresso : 2,40 €

Double expresso : 4,80 €

Thé : 3,90 €

Infusion : 3,90 €

LA SOIF !!!

