

Les Vins Rouges du Beaujolais

- *Moulin à Vent cuvée Lucile Maud*, Domaine du Granit, F. Bessonne.....42,00€
- *Chénas « en Melardière »*, Domaine de la Croix Barraud, F. Bessonne.....28,00€
- *Régnié « les Chastys »* Domaine G. Copéret.....28,00€
- *Régnié cuvée « équation »* Domaine G. Copéret.....45,00€
- *Fleurie « clos de la Roilette »* A. Coudert dit « le marquis ».....35,00€
- *Chiroubles « indigène » sans sulfites ajoutés*, Château de Javernand40,00€
- *Chiroubles « vieilles vignes »*, Château de Javernand32,00€
- *Brouilly Monopole « la Chaize »*, Château de la Chaize.....42,00€
- *Saint Amour*, F. Bessonne.....29,00€
- *Juliéna « vieilles vignes »*, Clos de Haute Combe, V. Audras.....32,00€
- *Morgon*, Domaine G. Copéret.....27,00€

½ bouteilles :

- *Juliéna « clos de Haute Combe »*, V. Audras.....15,00€

Magnums :

- *Chénas*, domaine la Croix Barraud, ..F. Bessonne.....55,00€
- *Moulin à vent*, domaine du Granit, F. Bessonne.....63,00€
- *Juliéna*, clos de Haute Combe, V. Audras.....60,00€

Les Vins Rouges de la Vallée du Rhône

- *Saint Joseph « la Serine des fées »*, Domaine Simon Roche.....42,00€
- *Vacqueyras*, Domaine le Couroulu.....38,00€
- *Crozes-Hermitage « les Meyssoniers »*, M. Chapoutier bio.....39,00€
- *Côte-Rôtie*, Domaine B. Burgaud.....85,00€
- *Hermitage « Sizeranne »*, M. Chapoutier.....165,00€
- *Châteauneuf du Pape*, Domaine Galevan.....56,00€
- *Côtes du Vivarais*, Domaine Gallety.....48,00€
- *Côtes du Rhône « paroles de femmes »*, Domaine Galevan.....27,00€

Magnum :

- *Crozes-Hermitage « les Meyssoniers »*, M. Chapoutier bio.....78,00€

Les vins rouges de la Bourgogne

- *Santenay « clos de Malte », L. Jadot.....49,00€*
- *Nuits-Saint-Georges, L. Jadot..... 63,00€*
- *Ladoix, Domaine Capitan-Gagnerot.....51,00€*
- *Clos-Vougeot “grand cru”, Domaine Capitan Gagnerot.....165,00€*
- *Bourgogne Pinot Noir, Domaine A. Bichot..... 33,00€*
- *Savigny-les-Beaune « clos des Godeaux », J. Drouhin..... 62,00€*
- *Chorey les Beaune, J. Drouhin..... 51,00€*
- *Beaune « clos des mouches », J. Drouhin.....156,00€*
- *Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Procès, J. Drouhin.....98,00€*

½ bouteille :

- *Côte de Nuit-Villages, L. Jadot.....23,00€*

Les Vins blancs

Du beaujolais, du mâconnais et de la bourgogne

- *Mâcon-Davayé, domaine de la Croix Senaillet.....32,00€*
- *Pouilly-Fuissé, Domaine du Bois Rosier.....46,00€*
- *Beaujolais « clos de Loyse », Château des Jacques.....33,00€*
- *Meursault 1^{er} cru Charmes, J. Drouhin.....99,00€*

De la vallée du Rhône

- *Croze-hermitage, domaine Saint Clair.....39,00€*
- *Condrieu « Invitare », M. Chapoutier..... 72,00€*
- *Viognier IGP Ardèche, les granges de Mirabel, M. Chapoutier.....28,00€*

Du Jura

- *Savagnin, domaine Daniel Dubois.....42,00€*

Nos Apéritifs

- *Montagnieu AOC, vin blanc sec, pétillant du Bugey, P. Guigard*
 - La coupe*4,80€
 - Avec crème de fruit (mûre, framboise, cassis, châtaigne)*5,20€
 - La bouteille 75 cl.*.....27,00€
- *Champagne Mumm, la bouteille 75 cl.*.....48,00€
- *Kir,*
 - Communard.*.....4,80€
- *Ricard.*.....4,80€
- *Martini, Suze,*4,80€
- *Porto blanc ou rouge*4,80€
- *Whisky scotch blend Ben Nevis*7,00€
- *Whisky single Malt Caol Ila 12 ans :*9,00€
- *Jus de fruit « arbre à jus », Bissardon :*5,00€
- *Bière artisanale lyonnaise « la Canute » 33cl :*6,20€

Eaux minérales

- *Saint Geron 75cl :*6,00€
- *Thonon 75cl :*6,00€

Boissons chaudes

- *Expresso :*2,50€
- *Thé, infusion :*3,90€

Digestifs 4cl

<i>Chartreuse Jaune ou verte</i>	8,00€
<i>Poire Colombier, Framboise, Mirabelle, Vieille Prune, Calvados, Marie Brizard, Grand Marnier.</i>	7,00€
<i>Calvados 15 ans.</i>	12,00€
<i>Bas Armagnac Laubade.</i>	7,00€
<i>Cognac Frapin,</i>	9,00€
<i>Cognac Rémy Martin.</i>	7,00€
<i>Marc du Bugey.</i>	7,00€
<i>Verveine du Velay.</i>	7,00€

Nos digestifs de la Maison Jacoulot

<i>Marc de Bourgogne extra égrappé.</i>	7,00€
<i>Fine de bourgogne.</i>	7,00€
<i>Ratafia de Bourgogne.</i>	7,00€
<i>Lemon by Jacoulot.</i>	7,00€
<i>Mint by Jacoulot.</i>	7,00€
<i>Prunelle de Bourgogne.</i>	7,00€
<i>Whisky "Highland Single Malt" élevé en fûts de Grand Marc de Bourgogne.</i>	12,00€
<i>Rhum Brun, finish fûts de Fine de Bourgogne.</i>	9,00€