

Les Vins Rouges du Beaujolais

- ♥ *Moulin à Vent cuvée Lucile Maud, Domaine du Granit, F. Bessonne....45,00€*
- *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 Javernand.....40,00€*
- *Chiroubles « vieilles vignes », Château de Javernand 35,00€*
- *Saint Amour, F. Bessonne.....29,00€*
- ♥ *Juliéna « vieilles vignes », Clos de Haute Combe, V. Audras..... 37,00€*
- *Morgon, Domaine G. Copéret.....28,00€*

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.....48,00€*
 - *Vacqueyras, Domaine le Couroulu.....40,00€*
 - *Gigondas « Pas de l'Aigle » 2017, Pierre Amadieu.....67,00€*
 - *Côte-Rôtie, Domaine B. Burgaud.....85,00€*
 - *Côte Rôtie château d'Ampuis 2018130,00€*
 - *Hermitage « Sizeranne », M. Chapoutier.....165,00€*
 - *Châteauneuf du Pape, 2019 château Mont Redon.....82,00€*
 - *Côtes du Rhône « paroles de femmes », Domaine Galevan.....28,00€*
 - *Côte du Rhône « grande réserve » Pierre Amadieu... ;.....29,00€*
 - *Crozes-Hermitage « les Meyssoniers », M. Chapoutier bio.....39,00€*
- Magnum 78,00€*

Les vins rouges de la Bourgogne

- ♥ *Ladoix, Domaine Capitan-Gagnerot.....51,00€*
- *Clos-Vougeot “grand cru”, Domaine Capitan Gagnerot.....165,00€*
- *Bourgogne Pinot Noir « clos st Germain » Domaine Rochebin.....38,00€*
- *Beaune « clos des mouches », J. Drouhin.....156,00€*
- *Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Procès, J. Drouhin.....98,00€*

Les Vins blancs

Du beaujolais, du mâconnais et de la bourgogne

- *Mâcon-Davayé, domaine de la Croix Senaillet.....37,00€*
- ♥ *Pouilly-Fuissé Domaine du Bois Rosier.....48,00€*
- *Beaujolais, Manoir du Carra.....28,00€*
- *Meursault 1^{er} cru Charmes, J. Drouhin.....99,00€*
- *Chassagne -Montrachet 2020 J. Drouhin.....115,00€*

De la vallée du Rhône

- *Croze-hermitage, domaine Saint Clair.....40,00€*
- *Condrieu « Invitare », M. Chapoutier.....72,00€*
- *Hermitage « chante alouette » M. Chapoutier.....95,00€*
- *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 coupe5,00€
 - Avec crème de fruit (mûre, framboise, cassis, châtaigne)5,40€
 - La bouteille 75 cl.....27,00€
- Champagne Mumm, la bouteille 75 cl.....48,00€
- Kir, Communard.....5,00€
- Ricard.....4,80€
- Martini, Suze,5,00€
- Porto blanc ou rouge5,00€
- Whisky scotch blend Ben Nevis7,00€
- Whisky single Talisker.....9,00€
- Jus de fruit « arbre à jus », Bissardon :6,00€
- Bière artisanale lyonnaise « la Canute » 33cl :6,90€

Eaux minérales

- Saint Géron 75cl :6,10€
- Thonon 75cl :6,10€

Boissons chaudes

- Espresso :2,50€
- Thé, infusion :3,90€

Digestifs 4cl

- Chartreuse Jaune ou verte8,00€
- VEP.....18,00€

♥ **Distillerie Peuchet Tissandier** : Poire, Abricot, vieille Prune, Framboise sauvage.....9,00€

Marie Brizard, Grand Marnier.....7,00€

Bas Armagnac Laubade.....9,00€

Cognac Frapin,12,00€

Marc du Bugey.....7,00€

Fine Verveine du Velay9,00€

Nos digestifs de la Maison Jacoulot

Marc de Bourgogne extra égrappé.....7,00€

Fine de bourgogne.....7,00€

Ratafia de Bourgogne.....7,00€

Lemon by Jacoulot.....7,00€

Mint by Jacoulot.....7,00€

Prunelle de Bourgogne.....7,00€

Whisky "Highland Single Malt" élevé en fûts de Grand Marc de Bourgogne.....12,00€

Rhum Brun, finish fûts de Fine de Bourgogne.....9,00€