

Nos pots 50cl

Nos verres

<i>Saumur blanc</i>	18	5,50
<i>Maçon Igé blanc</i>	18	5,50
<i>Maçon Igé rouge</i>	18	5,50
<i>Prince d'Orange</i>	18	5,50
<i>Bordeaux maison</i>	18	5,50
<i>Le rosé du moment</i>	18	5,50

Nos vins blancs

<i>Vallée de la Loire</i>	28 (la coupe 6,50)
<i>Coteaux de Saumur</i>	48 (le verre 10cl 8)
<i>L'Eclos, Sauvignon blanc de Loire 2016</i>	24
<i>Saumur blanc (Domaine Chancelle, nature) 2018</i>	26
<i>Touraine Chenonceaux Sauvignon blanc 2017</i>	26
<i>Sancerre (L. Crochet)</i>	38
<i>Pouilly fumé Mademoiselle de T (Tracy)</i>	32
<i>Bourgogne</i>	
<i>Petit Chablis (Tremblay)</i>	26
<i>Chablis (Tremblay)</i>	34
<i>Chablis 1er Cru Côte de Léchet (Tremblay)</i>	45
<i>Hautes Côtes de Nuits (M. Olivier)</i>	34
<i>Saint Véran (Igé)</i>	26
<i>Mâcon Solutré 2017 (J.P.Seve)</i>	26
<i>Bordelais</i>	
<i>Château de la Grave, « grains fins », Côte de Bourg</i>	28
<i>Vins du Sud</i>	
<i>Chardonnay du Pays d'Oc « Pierres Blanches » 2018</i>	24
<i>Nos rosés</i>	
<i>Irancy (A et JP Colinot)</i>	28
<i>Elixir, Chateau de la Coulerette,Provence</i>	28

Nos vins rouges

Vallée de la Loire

<i>« Canaille », Gamay de Loire (V. Roussely) 2017</i>	24
<i>Pinot Noir de Loire (Domine Langlois) 2018</i>	24
<i>Saumur Champigny (Chancelle)</i>	26
<i>Touraine Chenonceaux Pinot noir</i>	26
<i>Sancerre La Croix du Roy (L. Crochet)</i>	38

Bourgogne

<i>Irancy (A et JP Colinot)</i>	36
<i>Irancy Pâlotte (A et JP colinot)</i>	48
<i>Hautes côtes de nuit (M. Olivier)</i>	36

Beaujolais

<i>Beaujolais Villages (Chignard)</i>	24
<i>Juliéna 2015 (Chignard)</i>	28
<i>Fleurie les Moriers 2013 (Chignard)</i>	28
<i>Fleurie « les 10 coupées » (chignard)</i>	44

Côtes du Rhône

<i>Prince d'Orange (de Boissan)</i>	24
<i>Gigondas (de Boissan)</i>	38

Vins du Sud

<i>Les Creisses, pays d'oc (P. Chesnelong)</i>	32
<i>Les Brunes</i>	68

Nos vins de Bordeaux

<i>Château de Lisennes</i>	28
<i>Château Donis, Côtes de Bourg (biodynamie)</i>	28
<i>Château Hauchat, Fronsac</i>	28
<i>Le Petit Bichon (vin nature)</i>	32
<i>Château Le Souley Ste Croix, Médoc</i>	32
<i>Château de la Grave, cuvée « caractère », Côtes de Bourg,</i>	34
<i>Château Croix de Mouchet, Montagne St Émilion</i>	34
<i>Château Cruzeau, St Émilion grand cru</i>	48
<i>Château Bichon Cassignol, Graves</i>	38

Pour l'apéritif notre sélection de charcuterie de Lyon

12

Drinks, apéritifs et cocktails

<i>Kir et Cardinal</i>	6
<i>Lillet Rosé Schweppes</i>	8
<i>Le vrai Singapore Sling façon Raffles Hotel</i>	12
<i>Coteaux de Saumur (liqueureux naturel)</i>	48 (50cl) / le verre 12,50
<i>Whisky, gin, vodka et autres...</i>	8
<i>Anis de Pontarlier</i>	8
<i>Absinthe François Guy</i>	12
<i>Bière artisanale La Choulette blonde</i>	6
<i>Cidre brut du Père Jules</i>	12/bouteille
<i>Jus de fruit et soda</i>	4,5

Bulles et Champagnes

<i>Crémant de Loire (nature)</i>	28 (le verre 6,50)
<i>Drappier nature zéro</i>	48 (le verre 10)
<i>Drappier 'Quatuor'</i>	68

Digestifs

<i>Cognac Grande Champagne</i>	12
<i>Bas Armagnac VSOP</i>	8
<i>Bas Armagnac 1990</i>	12
<i>Calvados Père Jules 10ans</i>	10
<i>20 ans</i>	14
<i>40 ans</i>	22
<i>Poire, framboise, mirabelle, coing</i>	8

<i>Eaux minérales Evian/Badoit</i>	5
<i>Limonade artisanale bio La Mortuacienne</i>	5

Nos vins natures

Vins rouges

<i>Côte de Brouilly C. Pacalet 2017</i>	28
<i>Chenas C. Pacalet 2017</i>	28
<i>Sein-Pourceau, Saint-Pourçain 2015</i>	26
<i>Domaine de Gabelas, Terre Rouge, Saint-Chinian 2016</i>	24
<i>Serine (pur syrah) G. Barge, Côte du Rhones 2017</i>	38
<i>Cornas, G. Gilles 2016</i>	60
<i>Côte Rotie, G. Barge, Cuvée du Plessy</i>	48 / 96
<i>Lou vin d'aqui (Cuvée Saint-Blaise), IGP Alpes Maritimes, Domaine de Toasc</i>	26
<i>Les sens de la vie, C. Oulié, Madiran 2015</i>	28
<i>Le pech abusé, vendange manuelle (Buzet) 2014</i>	28
<i>Alsace Pinot Noir, cuvée Béatrice, Domaine Binner 2016</i>	38
<i>Savoie Mondeuse, Domaine Dupasquier, 2014</i>	22
<i>Arbois Pupillin, P. Bernard, La ginglet (Trousseau) 2016</i>	45
<i>Le Galiane, Margaux 2015</i>	48 / 96
<i>Chateau Picard, Saint Estephe 2013</i>	32
<i>Chateau Le Puy. Côte de Franc 2015</i>	38 / 76

Vins Blancs

<i>Riesling d'Alsace, Le salon des Bains, C. Binner, 2016</i>	28
<i>Meursault, P. Pacalet 2011</i>	110
<i>Condrieu, La Solaire, G. Barge 2015</i>	65
<i>Domaine Romaneaux Destzet, H. Souhaut 2017</i>	38
<i>L'ove, Pacherenc du Vic-Bilh Sec 2016</i>	26