

Menu
DANIEL & DENISE
— JOSEPH VIOLA —
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- **Le Pain** : Le Boulanger de St Just
- **Le Foie gras** : Domaine de Limagne du Massif Central et la maison Masse
- **La Volaille des Landes** : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- **La Volaille de Bresse** : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- **Les Salaisons** : Le Saloir de Saint Rémy
- **Les Abats** : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- **Les Viandes** : La Tresse du boucher, Samuel PERRIER
- **Les Fruits et légumes** : Les Fruitiers du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Les Epices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne, Créqui)
- **Les Œufs** : P'tit Gone des Monts du Lyonnais

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are home made*

Toutes nos viandes sont d'origine française et CEE - *All our meats are from France and EEC origin*

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de votre Maître d'Hôtel - *The list of allergens is available from our Maître d'Hôtel*

Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise.

Sur réservation uniquement, s'adresser au Maître d'hôtel.

Carte

ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)** 18 €
Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)
- Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »** 15 €
museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé
*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",
Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*
- Légumes à la Grec, Saumon Gravlax aux agrumes** 18 €
RGreek -style pan -fried vegetables, marinated salmon with agrumes
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 19 €
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16 €
Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 17 €
The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 21 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- L'aile de raie des côtes bretonnes rôtie à la grenobloise** 25 €
Ray wing from Bretagne coasts roast Grenoble's style

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

Carte

LES ABATS - OFFALS

- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 26 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère's style
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 27 €
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23 €
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte Trofié** 21€
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pasta

LES VIANDES - MEAT

- Le collier de cochon fermier du Cantal confit aux olives Taggiasche, coulis de poivrons rouge et caviar d'aubergine** 22 €
Breast pork from Cantal confit with Taggiasche olives, red pepper coulis and eggplant caviar
- Le filet de Boeuf français au poivre noir flambé au cognac** 31 €
French beef fillet with black pepper flambeed with cognac
- La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)** 31 €
Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 52 €
Veal's shoulder from Limousin confit (for two persons)

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

| | |
|--|--------|
| Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard | 5,50 € |
| 1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard" | |
| L'assortiment de fromages sélection Daniel et Denise, Picodon, Comté, St Marcellin, Cervelle des Canuts | 10 € |
| Assortment board selected by Daniel & Denise, Picodon, Comté, St Marcellin, Cervelle des Canuts | |

LES DESSERTS - DESSERTS

| | |
|--|-------|
| La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka | 8 € |
| <i>The colonel Cup : lemon sorbet, vodka</i> | |
| Le sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé | 8 € |
| The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, crème de cassis, destemmed marc | |
| L'île flottante aux pralines de Saint Genix | 8 € |
| <i>Floating island and Saint-Genix pralines</i> | |
| La Tarte Tatin aux pralines de Saint Genix | 8 € |
| <i>Tarte Tatin with Saint-Genix pralins</i> | |
| La crème brûlée | 8 € |
| <i>La crème brûlée</i> | |
| La mousse au chocolat noir "Michel Cluzel" et sa madeleine au miel | 8,5 € |
| The dark chocolate mousse "Michel Cluzel" and warm madeleine with honey | |
| Le Baba maison ivre de Rhum | 8,5 € |
| Homemade baba drunk from its rum | |

FORMULE DU JOUR 21 €

MENU ENFANT 15 €

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu de saison
38 €

Légumes à la Grec, Saumon Gravlax aux agrumes

RGreek -style pan -fried vegetables, marinated salmon with agrumes

ou

**Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »
museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du
puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé**

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",

Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

ou

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)

Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

**Le collier de cochon fermier du Cantal confit aux olives Taggiasche, coulis de poivrons
rouge et caviar d'aubergine**

Breast pork from Cantal confit with Taggiasche olives, red pepper coulis and eggplant caviar

ou

Suprême de volaille fermier façon grand mère



Dessert à la carte

Dessert to choose from the menu

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Cave
DANIEL & DENISE
———— JOSEPH VIOLA ————
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

- **Apéritifs, Eaux Minérales, Boissons Chaudes et Pots Lyonnais**
- **Champagnes et Vins Rosés**
- **Bourgogne et Beaujolais et Coteaux du Lyonnais**
- **Vallée du Rhône et Grésivaudan**
- **Bordelais**
- **Autres Régions**
- **Nos Demis Bouteilles**
- **Nos Magnums**

Citation du Beaujolais

« Lorsque la récolte est superbe, le vigneron du beaujolais mentionne à ses clients : voici mon vin, tel que je l'ai fait. En revanche, pour les moins bonnes années, il dit : voici mon vin, tel que Dieu l'a fait »

Maître d'hôtel, sommelier : Maxime Soufflet

LES APERITIFS

| | |
|--|------|
| Apéritif maison 12cl | 12€ |
| Kir 10cl « vin mâconnais, crème de cassis » | 5€ |
| Kir royal 10cl « Champagne, crème de cassis » | 15€ |
| Anisé 2cl « Ricard, Pastis » | 3,5€ |
| Porto blanc 6cl | 8€ |
| Porto rouge "Niepoort, Quinto Do Naval "Millésime 2017 6cl | 10€ |
| Maurycy AOC Mas a Miel 20ans 10cl | 10€ |
| Americano 12cl | 8€ |
| Whisky 4cl | 9€ |
| Campari 6cl | 4€ |
| Suze 6cl | 4€ |
| Martini blanc/rouge 6cl | 6€ |
| Bières Pressions 25cl | 3,5€ |

LES VINS AU VERRE

| | |
|--|-----|
| Sélection du jour 12 cl | 8€ |
| Sélection liqueux 12 cl | 10€ |
| Sélection prestige 12 cl | 15€ |
| Verre de Vin Jaune AOC Château Arlay 2011 8 cl | 16€ |
| Flûte de Champagne 12 cl | 15€ |

LES EAUX MINERALES

| | |
|-------------------|------|
| Evian 100cl | 5€ |
| Evian 50cl | 3,5€ |
| Badoit 100cl | 5€ |
| Badoit 50cl | 3,5€ |
| Badoit rouge 33cl | 4,2€ |
| Saint-Géron 75cl | 5,5€ |

LES POTS LYONNAIS

| | |
|-----------------------------------|------|
| Côtes-du-Rhône AOC (Rouge) 46cl | 13€ |
| Côtes-du-Rhône AOC (Rouge) 25cl | 6,5€ |
| Brouilly AOC (Rouge) 46cl | 15€ |
| Brouilly AOC (Rouge) 25cl | 7,5€ |
| Mâcon-Villages AOC (Blanc) 46cl | 14€ |
| Mâcon-Villages AOC (Blanc) 25cl | 7€ |
| Côtes-de-Provence AOC (Rosé) 46cl | 13€ |
| Côtes-de-Provence AOC (Rosé) 25cl | 6,5€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LES APERITIFS SANS ALCOOL

| | |
|--|----|
| Jus de fruits l'Ode : Dates Menthe, Dates Figue, Dates Mangue | 6€ |
| Jus de fruits Benedetti 33cl : Pomme, Pomme Poire, Pomme Framboise, Poire, Abricot, Tomate | 6€ |
| Coca-Cola 33cl | 4€ |
| Coca-Cola Zéro 33cl | 4€ |
| Schweppes 33cl | 4€ |
| Orangina 33cl | 4€ |
| Limonade 25cl | 4€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------------|------|
| Expresso Julius Meinl | 2,3€ |
| Thé | 3€ |
| Infusion | 3€ |

LES CHAMPAGNES AOC 75CL

| | |
|---|------|
| Marguerite Guyot "Cuvée désir", Brut | 83€ |
| Marguerite Guyot "Cuvée Séduction Blanc de Blanc", Brut | 103€ |
| Marguerite Guyot "Cuvée Fleur de Flo Rosé", Brut Rosé | 120€ |
| Maison Collet "Esprit Couture", Brut | 270€ |
| Billecart Salmon, Brut | X |
| Perrier-jouet, Brut Classic | 95€ |
| Perrier-jouet, Blanc de Blanc | 127€ |

LES VINS ROSÉS 75CL

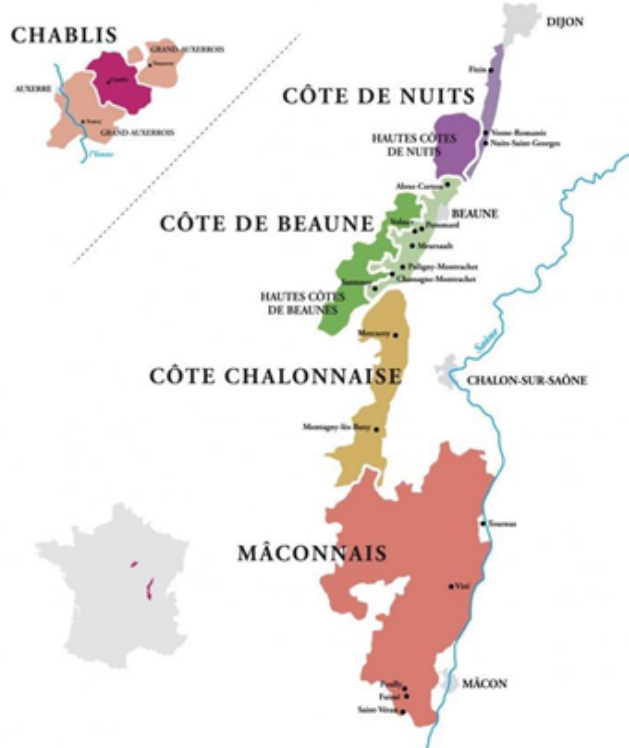
| | |
|--|-----|
| Côte de Provence AOC "l'Accent", Domaine Clos de l'Ours 2020 | 43€ |
| Vaucluse IGP, Domaine des Enchanteurs 2020 | 31€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LA BOURGOGNE BEAUJOLAISE

VIGNOBLE DE BOURGOGNE



VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS



LES BOURGOGNES ET BEAUJOLAIS BLANCS 75cl

BOURGOGNE Chablisien

| | |
|--|------|
| Chablis AOC « Vent d'Ange », Domaine Pattes Loup 2018 | 58€ |
| Chablis 1er Cru AOC « Les Butteaux », Domaine Pattes Loup 2015 | 100€ |
| Chablis Grand Cru AOC « Vaudésir » Maison Louis Jadot 2016 | 142€ |

BOURGOGNE Côte de Nuit

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Marsannay AOC, Domaine Pataille 2018 | 80€ |
|--------------------------------------|-----|

BOURGOGNE Côte de Beaune

| | |
|---|------|
| Bourgogne AOC « Aligoté », Domaine Larue 2018 | X |
| Bourgogne Côtes D'Or AOC, Domaine Anne Bavard Brooks 2018 | 60€ |
| Santenay AOC, Domaine Claude Nouveau 2017 | X |
| Savigny-les-Beaune AOC, Domaine Dubois 2017 | X |
| Saint Romain AOC, Domaine Henry et Gille Buisson 2018 | 65€ |
| Auxey-Duresses AOC, Agnes Paquet 2018 | 64€ |
| Auxey-Duresses AOC, Domaine Benjamin Leroux 2012 | 94€ |
| Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Joseph Colin 2017 | X |
| Chassagne-Montrachet AOC « Le Concis du champs » Domaine Hubert Lamy 2017 | 120€ |
| Santenay 1er Cru AOC « Gravière », Domaine Michelot 2015 | X |
| Saint-Aubin 1er Cru AOC « Murgers Dents de Chiens », Domaine Larue 2018 | 85€ |
| Meursault 1er Cru AOC « Périeres », Domaine Michelot 2013 | 155€ |
| Meursault 1er Cru AOC « Genévrière », Domaine Rémi Jobard 2017 | 180€ |

BOURGOGNE Côte Châlonnaise

| | |
|---|-----|
| Rully AOC « Sans Nom », Domaine Michel Sarazin 2019 | 50€ |
| Bouzeron AOC, Domaine De Villaine 2018 | 58€ |

BOURGOGNE Mâconnais

| | |
|---|------|
| Vin de France « MesdemoiZelle », Maison Valette | 70€ |
| Saint-Véran AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2019 | 41€ |
| Mâcon Bray AOC « Pierre Levée », Domaine de Thalie 2018 | 48€ |
| Mâcon Chaintré AOC, Maison Valette 2015 | 65€ |
| Pouilly-Fuissé AOC « Les Carrons », Domaine Robert Denogent 2009 | 160€ |

BOURGOGNE Beaujolais

| | |
|--|-----|
| Beaujolais Blanc AOC « Marguerite », Château Thivin 2018 | 44€ |
|--|-----|

LES BOURGOGNES ET BEAUJOLAIS ROUGES 75cl

BOURGOGNE Côte de Nuits

| | |
|--|------|
| Bourgogne Hautes Côtes de nuits AOC, Domaine Arlaud 2017 | X |
| Marsannay AOC, Domaine Pataille 2018 | 75€ |
| Nuit Saint Georges AOC « Les Damodes », Domaine Chantal Lescure 2017 | 125€ |
| Vosne Romanée AOC, Domaine Mongeard Mugneret 2015 | 155€ |
| Clos Vougeot Grand Cru AOC, Domaine Chantal Lescure 2013 | 250€ |
| Chapelle Chambertin Grand Cru AOC, Bouchard Père et Fils 2009 | 250€ |

BOURGOGNE Côte de Beaune

| | |
|---|------|
| Beaune AOC « Les Prévoles », Domaine Henry et Gilles Buissons 2018 | 63€ |
| Côte de Beaune AOC « Top Bizot », Domaine Chantal Lescure 2018 | 60€ |
| Chorey-les-Beaune AOC « Clos Margot », Domaine Dubois 2018 | 50€ |
| Savigny-les-Beaune AOC « Les Ratausses », Domaine Dubois 2018 | 53€ |
| Saint Romain AOC, Domaine Henry et Gille Buisson 2018 | 70€ |
| Auxey-Duresses AOC, Domaine Agnès Paquet 2018 | 64€ |
| Chassagne Montrachet AOC, Domaine Larue 2019 | 68€ |
| Aloxe-Corton AOC, Domaine Dubois 2017 | 82€ |
| Pommard AOC « Les Vignots », Domaine Chantal Lescure 2017 | 105€ |
| Pommard AOC « Les Vaumuriens », Domaine Chantal Lescure 2017 | 110€ |
| Marange 1er Cru AOC « La Fussièrè », Domaine Claude Nouveau 2018 | 69€ |
| Santenay 1er Cru AOC « La Comme », Domaine Michelot 2015 | 72€ |
| Saint Aubin 1er Cru AOC « Sentier du Clous », Domaine Larue 2019 | 63€ |
| Saint Aubin 1er Cru AOC « Derrière chez Edouard », Domaine Hubert Lamy 2017 | 90€ |
| Monthelie 1er Cru AOC « Les Champs Fulliot », Bouchard père et Fils 2003 | 160€ |
| Pommard 1er Cru AOC « Les Bertins », Domaine Chantal Lescure 2014 | 140€ |
| Beaune 1er Cru AOC « Vigne de l'Enfant Jésus », Bouchard Père et Fils 2009 | 206€ |
| Volnay 1er Cru AOC « Les Carelles », Domaine Bouley 2014 | 179€ |
| Volnay 1er Cru AOC « Santenots du Millieu », Domaine des Comtes Lafon 2009 | 317€ |
| Corton Grand Cru AOC, Bouchard Père et Fils 2009 | 240€ |

BOURGOGNE Côte Chalonnaise

| | |
|---|-----|
| Givry 1er Cru AOC « Vieille Vigne », Domaine Sarazin 2019 | 60€ |
|---|-----|

BOURGOGNE Mâconnais

| | |
|--|-----|
| Mâcon-Bray AOC, Domaine de Thalie 2018 | 48€ |
|--|-----|

BOURGOGNE Beaujolais

| | |
|--|-----|
| Beaujolais village AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2016 | 26€ |
| Saint Amour AOC « Alchimie », Domaine Cedric vincent 2017 | X |
| Juliéna AOC « En Corps et Encore », Clos de la Haute Combe 2019 | 31€ |
| Chéna AOC, Domaine Dominique Piron et Lameloise 2016 | X |
| Moulin-à-Vent AOC « Terroirs », Domaine Cédric Vincent 2015 | X |
| Moulin-à-Vent AOC « Les Merises », Domaine Cédric Vincent 2016 | X |
| Fleurie AOC « Levratière », Maison Trenel et Daniel et Denise 2018 | 42€ |
| Chiroubles AOC, Domaine Dominique Piron 2018 | 38€ |
| Morgon AOC « Grand Cras » Domaine Dominique Piron 2018 | 45€ |
| Morgon AOC, Domaine Marcel Lapierre 2018 | 60€ |
| Régnié AOC « Vieille Vigne » Domaine de Thulon 2017 | 40€ |
| Côte-de-Brouilly AOC « Zaccharie », Château Thivin 2018 | 72€ |
| Brouilly AOC « Reverdon », Château Thivin 2019 | 40€ |

LES COTEAUX DU LYONNAIS 75cl

COTEAUX DU LYONNAIS Blanc

| | |
|---|-----|
| Coteaux du Lyonnais AOC « Les Moraines », Clos de la petite Gallee 2019 | 38€ |
|---|-----|

COTEAUX DU LYONNAIS Rouge

| | |
|--|-----|
| Coteaux du Lyonnais AOC « Vieille Vigne du clos », Clos de la petite Gallee 2018 | 38€ |
|--|-----|

LA VALLEE DU RHONE ET GRESIVAUDAN



VINS BLANCS VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

| | |
|--|------|
| Collines Rhodaniennes IGP, Domaine du Haut Monteillet 2018 | 32€ |
| Collines Rhodaniennes IGP « Viognier de Rosine », Domaine Ogier 2018 | X |
| Condrieu AOC « Proème », Domaine Deleu 2019 | X |
| Condrieu AOC « Les Grandes Chaillées », Domaine du Monteillet 2019 | 80€ |
| Condrieu AOC « La Doriane », Maison E. Guigal 2016 | 149€ |
| Saint-Joseph AOC, « Sous L'Amandier » Domaine Christophe Curtat 2019 | 60€ |
| Saint-Joseph AOC, « Granit » Maison Chapoutier 2012 | 120€ |
| Saint-Péray AOC « Grain de Silex », Domaine Guy Farge 2018 | X |

Rive Gauche

| | |
|--|------|
| Crozes-Hermitage AOC « Cuvée Domaine », Domaine Laurent Combier 2020 | 48€ |
| Hermitage AOC, « Chante Alouette » Maison Chapoutier 2015 | 120€ |

VINS BLANCS VALLEE DU RHONE MERIDIONALE 75cl

| | |
|---|-----|
| Vaucluse IGP, Domaine de L'Enchanteur 2014 | 48€ |
| Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier 2018 | 29€ |
| Vacqueyras AOC « Un sang Blanc », Domaine Le Sang des Cailloux 2016 | 80€ |

VINS BLANCS VALLEE DU GRESIVAUDAN 75cl

| | |
|---|-----|
| Grésivaudan IGP « Chardonnay », Domaine Thomas Finot 2015 | 51€ |
|---|-----|

VINS ROUGES VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

| | |
|---|------|
| Vins de France " Appelle des sereines", Domaine François Villard 2018 | 37€ |
| Colline Rhodaniennes IGP « Haut Monteillet », Domaine du Haut Monteillet 2019 | 30€ |
| Collines Rhodaniennes IGP « L'Ame Sœur », Domaine Stéphane Ogier 2017 | 90€ |
| Côte-Rôtie AOC « Rozier », Domaine Christophe Pichon 2017 | 100€ |
| Côte-Rôtie AOC « Secret d'un Cépage », Domaine Giselle Vernay 2015 | 105€ |
| Côte-Rôtie AOC « Fortis », Domaine du Haut Monteillet 2018 | 120€ |
| Côte-Rôtie AOC « Comtesse en Côte Blonde », Dom. Christophe Pichon 2017 | 140€ |
| Côte-Rôtie AOC « Château d'Ampuis », Maison E. Guigal 2015 | 190€ |
| Saint-Joseph AOC « Nomade », Domaine Christophe Curtat 2019 | X |
| Saint-Joseph AOC, « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet 2018 | 63€ |
| Cornas AOC "Brise Cailloux", Domaine du Coulet 2018 | 88€ |
| Cornas AOC « Bille Noir », Domaine du Coulet 2014 | 160€ |
| Côtes-du-Rhône AOC, Maison E.Guigal 2016 | X |
| Côtes-du-Rhône AOC « Petit Ours », Domaine du Coulet 2020 | 35€ |
| Côtes-du-Rhône village AOC, Viola & Chapoutier 2018 | 27€ |

Rive Droite

| | |
|--|------|
| Crozes-Hermitage AOC « Cuvée Laurent Combier », Domaine Laurent Combier 2020 | X |
| Crozes-Hermitage AOC "Certitude", Domaine François Villard | X |
| Crozes-Hermitage AOC « Cap Nord », Domaine Laurent Combier 2019 | 63€ |
| Hermitage AOC, « Pavillon » Maison Chapoutier 2007 | 265€ |

VINS ROUGES VALLEE DU RHONE MERIDIONALE 75cl

| | |
|--|-----|
| Ardèche IGP « Dundy Black », Château les Amoureuses 2018 | 33€ |
| Ardèche IGP « Absolu », Château les Amoureuses 2012 | 75€ |
| Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2017 | 65€ |
| Vaqueyras AOC, Domaine le Sang des Cailloux 2017 | X |
| Ventoux AOC, Domaine de l'Enchanteur 2013 | 48€ |
| ChâteauNeuf du Pape AOC, Domaine Moulin Tacussel 2016 | 95€ |

VINS ROUGES VALLEE DU GRESIVAUDAN 75cl

| | |
|--|-----|
| Grésivaudan IGP « Pinot noir », Domaine Finot 2012 | 51€ |
| Grésivaudan IGP « Persan », Domaine Finot 2014 | 72€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LE BORDELAIS



VINS ROUGES BORDELAIS 75cl

Rive Gauche

| | |
|---|------|
| Médoc AOC, Petit Manou 2017 | 33€ |
| Medoc AOC, Tour Prignac grande réserve 2014 | X |
| Saint-Estèphe AOC, Clos Estournel Second Grand Cru Classé 2011 | 330€ |
| Pauillac AOC, Fort de Latour 2011 | 430€ |
| Saint Julien AOC, Château Beychevelle Quatrième Grand Cru Classé 2005 | 335€ |
| Saint Julien AOC, Aspirant de Beychevelle 2016 | X |
| Margaux AOC, Château Margaux Premier Grand Cru Classé 2004 | 720€ |
| Margaux AOC, Château Margaux Premier Grand Cru Classé 1995 | 888€ |
| Pessac-Léognan AOC, Le Colombier de Brown 2016 | 62€ |

Rive Droite

| | |
|---|------|
| Bordeaux AOC, Château Malbec 2015 | X |
| Pomerol AOC, Château Clinet 2011 | 180€ |
| Saint Emilion Grand Cru Classé A AOC, Château Cheval Blanc 2007 | 928€ |
| Saint Emilion Grand Cru Classé A AOC, Château Angélu 2002 | 623€ |

VINS BLANCS BORDELAIS 75cl

Rive Gauche

| | |
|--|------|
| Pessac-Léognan AOC, Le Colombier de Brown 2016 | 58€ |
| Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Grave 2016 | 95€ |
| Graves AOC, Château Ferrande 2016 | 46€ |
| Sauterne AOC, Château Yquem Premier Cru Supérieur 2006 | 460€ |

AUTRES REGIONS 75cl

Vin Blanc Alsace

Vin d'Alsace AOC « Riesling Roche Calcaire », Domaine Zind-Humbrech 2016 70€

Vins Blancs de Loire

Montlouis sur Loire AOC, Domaine Petit Bouley 2017 35€

Montlouis sur Loire AOC « Clos de Mosny », Domaine de la Taille aux Loup 2017 X

Savennières AOC « Arena », Domaine Mosse 2018 75€

Quincy AOC, Domaine du Poète 2015 80€

Vins Rouges de Loire

Sancerre AOC, Domaine des Carrou 2017 49€

Saumur Champigny AOC, Clos Rougeard 2012 300€

Vins Blancs du Jura

Arbois AOC « La Flandre », Domaine Anne et Jean François Ganevat 2016 75€

Arbois AOC « Schiste », Domaine Anne et Jean François Ganevat 2016 130€

Vins Blancs de Savoie

Les Allobroges IGP « Argile », Domaine des Ardoisière 2018 48€

Les Allobroges IGP « Schiste », Domaine des Ardoisière 2018 75€

Vin de Savoie AOC « Chignin Bergeron » Domaine Ravier 2016 50€

Vin de Savoie AOC « Jacquère » Domaine Dupasquier 2017 X

Vin de Savoie AOC « Roussette Marestel » Domaine Dupasquier 2014 49€

Vin de Savoie AOC « Roussette Marestel » Domaine Dupasquier 2008 62€

Vins Rouges de Savoie

Les Allobroges IGP « Argile », Domaine des Ardoisière 2018 58€

Les Allobroges IGP « Améthyste », Domaine des Ardoisière 2017 126€

Vin de Savoie AOC « Pinot Noir » Domaine Ravier 2017 45€

Vin de Savoie AOC « Mondeuse » Domaine Ravier 2017 44€

Vin Blanc de Provence

Côte de Provence AOC « Milia », Domaine Clos de l'Ours 2020 55€

Vins Rouges de Provence

Bouche du Rhône IGP, Domaine Villa Minna 2010 90€

Bouche du Rhône IGP, Domaine Villa Minna 2000 100€

Beaux de Provence AOC « Roucas », Domaine Hauvette 2018 65€

Côte de Provence AOC « Le Chemin », Domaine Clos de l'Ours 2019 60€

Vin Blanc du Languedoc

Saint Guilhem le Desert IGP « Des SI et Des MI », Mas Combarela 2018 41€

Vins Rouges du Languedoc

| | |
|---|-----|
| Saint Guilhem le desert IGP « Le Clos Secret », Mas Combarela 2018 | 47€ |
| Saint Guilhem le Desert IGP « Les Vieux Mazet », Mas Combarela 2018 | 47€ |
| Terrasse du Larzac AOC « Ode aux Ignorant », Mas Combarela 2017 | 55€ |
| Coteaux de Languedoc Terrasse du Larzac AOC « Elise », Domaine La Terrasse d'Elise 2013 | 80€ |
| Pays d'Herault IGP « Pigeonnier », Domaine de la Terrasse d'Elise 2017 | 60€ |
| Pays d'Herault IGP « Enclos », Domaine de la Terrasse d'Elise 2018 | 62€ |
| Pays d'Herault IGP « Les Hauts de Carol's », Domaine La Terrasse d'Elise 2015 | 93€ |
| Pays d'Hérault IGP « Galibaou du Russe », Domaine Vaïsse 2016 | 75€ |

Vin Rouge du Roussillon

| | |
|--|-----|
| Côte de Roussillon « Galeté » Domaine De Piquemal 2017 | 63€ |
|--|-----|

LES VINS BLANCS DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Bourgogne Chablisiens

| | |
|-------------------------------|-----|
| Chablis AOC, Domaine Tremblay | 27€ |
|-------------------------------|-----|

Bourgogne Mâconnais

| | |
|---|---|
| Saint-Véran AOC « Cuvée Tradition », Domaine de la Feuillarde | X |
|---|---|

Vallée du Rhône

| | |
|--|-----|
| Condrieu AOC « Grande Chaillée », Domaine du Haut Monteillet | 42€ |
|--|-----|

LES VINS ROUGES DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Bourgogne et Beaujolais

| | |
|--|-----|
| Juliéna AOC, Domaine Vincent Audras | 22€ |
| Saint-Aubin 1er Cru AOC, Domaine Larue | X |

Vallée du Rhône septentrionale

| | |
|---|---|
| Saint-Joseph AOC « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet | X |
|---|---|

Vallée du Rhône méridionale

| | |
|----------------------------------|-----|
| Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay | 35€ |
|----------------------------------|-----|

LES MAGNUMS 150cl

Vallée du Rhône - Vin Blanc

Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier 2016 54€

Vallée du Rhône - Vins Rouges

Côtes-du-Rhône AOC, Viola & Chapoutier 2017 54€

Saint Joseph AOC « Cuvée du Papy » Domaine du Monteillet 2017 138€

Saint Joseph AOC « Mairland », Domaine François Villard 2017 138€

Crozes Hermitage AOC « Certitude », Domaine François Villard 2012 135€

Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2016 125€

Bourgogne Beaujolais - Vins Rouges

Chiroubles AOC, Domaine de la Grosse Pierre 2018 75€

Fleurie AOC « Levratière », Maison Trel et Daniel et Denise 2018 84€

Morgon AOC, Domaine Marcel Lapierre 2017 115€

Côte-de-Brouilly AOC « Chapelle », Château Thivin 2017 116€

Côte-de-Brouilly AOC « Godefroy », Château Thivin 2009 150€

LES JEROBOAMS 3L

Vallée du Rhône - Vin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC, Viola & Chapoutier 2015 183€

LES DIGESTIFS 4cl

Eau-de-Vie Poire Williams ou Mirabelle 10€

Scotch Single Malt White Bresse 10€

Rhum pacto navio 10€

Rhum Iles de la Barbade Reserva 1863 10€

Rhum Boukman 12€

Génépi des Pères Chartreux 8€

Chartreuse Verte 10€

Chartreuse Verte V.E.P. 22€

Chartreuse Jaune 9€

Chartreuse Jaune V.E.P. 22€

Chartreuse MOF 12€

Chartreuse du 9eme Centenaire 15

Elixir Chartreuse 12€

La UNE Chartreuse verte 120€

La UNE Chartreuse jaune 120€

Armagnac AOC, Famille Rozes 1961 18€

Armagnac AOC, Château de Léberon 1965 18€

Marc de Bourgogne, Jacoulot 12 ans d'Âges 10€