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 »
museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé 15 €
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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 5,50 €
1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"

L'assortiment de fromages sélection Daniel et Denise, Picodon, Comté, St Marcelin, Cervelle des Canuts 10 €
Assortment board selected by Daniel & Denise, Picodon, Comté, St Marcelin, Cervelle des Canuts

LES DESSERTS - DESSERTS

La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka 8 €
The colonel Cup : lemon sorbet, vodka

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 €
Floating island and Saint-Genix pralines

La Tarte Tatin aux pralines de Saint Genix 8 €
Tarte Tain with Saint-Genix pralins

La crème brulée 8 €
La crème brulée

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 rhum

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

Suprème 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

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

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€
Maury 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 liquoreux 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€

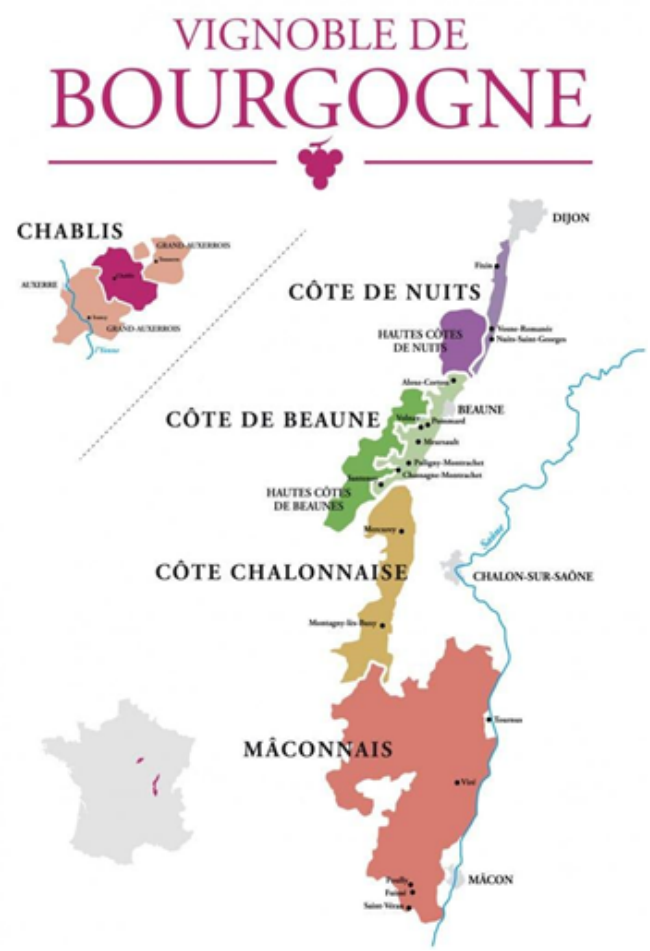
LES VINS ROSÉS 75CL

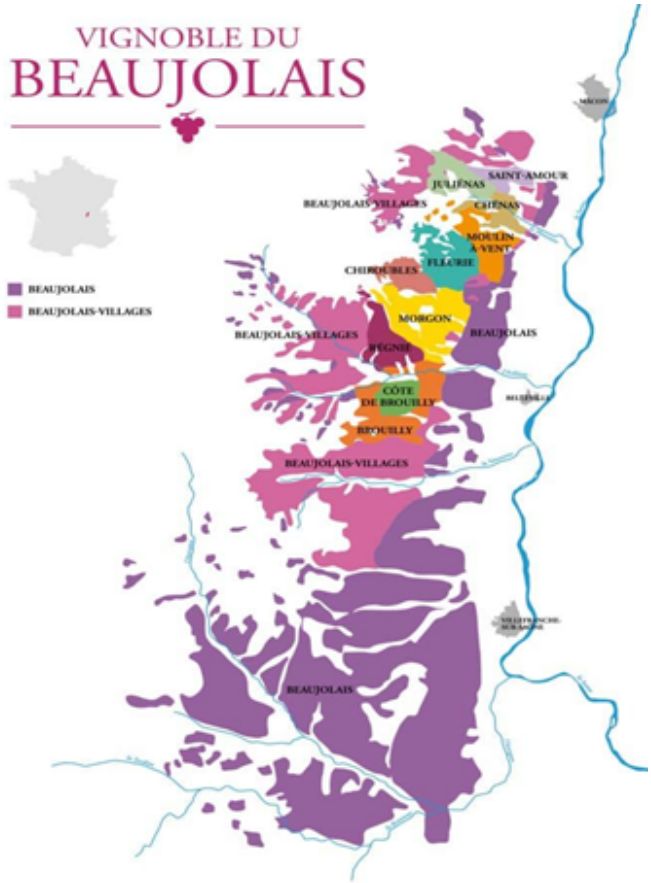
Côte de Provence AOC " l'Accent", Domaine Clos de l'Ours 2020	43€
Vaucluse IGP, Domaine des Enchanteurs 2020	31€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

LA BOURGOGNE BEAUJOLAISE





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	X
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	X
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 « Pérrières », 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€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

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	X
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 Fussière », 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€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

BOURGOGNE Beaujolais

Beaujolais village AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2016	26€
Saint Amour AOC « Alchimie », Domaine Cedric vincent 2017	X
Juliénas AOC « En Corps et Encore », Clos de la Haute Combe 2019	31€
Chénas 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	X
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	X

COTEAUX DU LYONNAIS Rouge

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

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

LA VALLEE DU RHONE ET GRESIVAUDAN

VINS BLANCS VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

Collines Rhodanniennes 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€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

VINS ROUGES VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

Vins de France " Appelle des sereines", Domaine François Villard 2018	X€
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	48€
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€
Vacqueyras 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 Angélus 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 Yquiem Premier Cru Supérieur 2006	460€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

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	27€
Vin de Savoie AOC « Rousette 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€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

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 Roussilon

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

LES VINS BLANCS DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Vallée du Rhône

Saint Joseph AOC, Domaine François Villard	36€
Condrieu AOC « Grande Chaillée », Domaine du Haut Monteillet	42€
Grignan les Adhémar AOC, Domaine de Montine	20€

LES VINS ROUGES DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Bourgogne et Beaujolais

Juliénas AOC, Domaine Vincent Audras	22€
Saint-Aubin 1er Cru AOC, Domaine Larue	35€

Vallée du Rhône septentrionale

Saint-Joseph AOC « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet	33€

Vallée du Rhône méridionale

Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay	35€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

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 2018	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 Trenel 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 Boukmann	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
Elexir 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'Ages	10€