

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 Fruitières 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)** 19.00 €  
*Pâté en croûte with duck Foie gras and veal Sweetbread (2009 World Champion )*
- La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande** 17.00 €  
*The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette*
- Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon** 16.00 €  
*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*
- Le Fromage de tête de cochon à l'estragon, salade, vinaigrette à la moutarde, pickles** 16.00 €  
*The Pig's head cheese with tarragon, salad, mustard vinaigrette, pickles*
- La Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20.00 €  
*The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 24.00 €  
*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits*

## LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16.00 €  
*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*
- L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18.00 €  
*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23.00 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- La Dorade grillée, vinaigrette tiède aux herbes et tomates** 21.00 €  
*Grilled sea bream, warm herbs and tomatoes vinaigrette*

\*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

- La Cerveille de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale** 23.00 €  
*Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style*
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 28.00 €  
*Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27.00 €  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23.00 €  
*Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*

## PLAT - DISH

- La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher** 21.00 €  
*Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener*

## LES VIANDES - MEATS

- Le Ribs de boeuf Français confit, puis rôti aux olives Taggiasche, mousseline de carottes** 24.00 €  
*Confit French beef ribs, then roasted with Taggiasche olives, carrots mousseline*
- La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)** 32.00 €  
*Bress AOC Poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)*
- Le Contre filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28.00 €  
*Montbéliard beef striploin with black pepper flambeed with cognac*
- La poitrine de veau cuite 7 heures au citron** 24.00 €  
*Veal breast cooked for 7 hours with lemon*
- L'Épaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 55.00 €  
*Confit Lamb shoulder from Limousin (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**

*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*

6.00 €

### **L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise**

*Assortment cheese selected by Daniel & Denise*

10.00 €

## LES DESSERTS - DESSERTS

### **Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé**

*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*

8.00 €

### **L'île flottante de Julia**

*Julia's Floating island*

8.00 €

### **La tarte tatin aux pralines de Saint Genix**

*Tarte tatin with Saint Genix pralines*

8.00 €

### **Le Baba maison ivre de rhum**

*Homemade Baba drunk from its rhum*

8.50 €

### **La crème brûlée à la vanille**

*The creme brûlée with vanilla*

8.00 €

### **La coupe glacée à la Fraise, en coulis, en salade, en sorbet**

*Strawberry ice cream, coulis, salad, sorbet*

8.00 €

### **La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison)**

*French brioche toast with praline spread (Home Made)*

8.50 €

### **Le café gourmand, Julius Meinl**

*Gourmet coffe*

10.00 €

## FORMULE DÉJEUNER

*Plat du jour + Dessert*

21.00 €

## MENU ENFANT

15.00 €

\*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 41 €

**Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon**

*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*

ou

**Le gâteau de tomates et fromage blanc aux herbes, vinaigrette basilic**

*Tomato and cottage cheese cake with herbs, basil vinaigrette*

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 veal Sweetbread (2009 World Champion )*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**La poitrine de veau cuite 7 heures au citron**

*Veal breast cooked for 7 hours with lemon*

ou

**Le Tournedos d'agneau rôti aux olives**

*Tournedos of lamb roasted with olives*



**Dessert à la carte (hors café gourmand)**

*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.

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Menu de saison 41 €

**Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon**

*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*

ou

**Le gâteau de tomates et fromage blanc aux herbes, vinaigrette basilic**

*Tomato and cottage cheese cake with herbs, basil vinaigrette*

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 veal Sweetbread (2009 World Champion )*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**Le Travers de porc français rôti aux épices**

*French pork rib roasted with spices*

ou

**Le Magret de canard rôti, sauce aigre douce aux olives**

*Duck breast roasted, sweet and sour sauce with olives*



**Dessert à la carte (hors café gourmand)**

*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.

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Menu de saison

**Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon**

*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*

ou

**Le Fromage de tête de cochon à l'estragon, salade, vinaigrette à la moutarde, pickels**

*The Pig's head cheese with tarragon, salad, mustard vinaigrette, pickels*

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 veal Sweetbread (2009 World Champion )*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**Le Travers de porc français rôti aux épices**

*French pork rib roasted with spices*

ou

**Le Paleron de bœuf français au coulis de Tomates et Olives Taggiasche**

*The French beef paleron with Tomatoes coulis and Taggiasche Olives*



**Dessert à la carte (hors café gourmand)**

*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.

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

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 Fruitières 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)** 19.00 €  
*Pâté in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)*
- Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »** 16.00 €  
**museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse aux lentilles vertes du puy, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé**  
*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", beef brawn charcuterie, Croix Rouse lentils, salad of potato amandine and smoked herring*
- Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade** 19.00 €  
*The Bömlo Salmon smoked by us and its celery*
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19.00 €  
*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit*
- Le Velouté de Champignon des bois, Œuf poché et chips de Châtaignes** 16.00 €  
*Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips*
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20.00 €  
*Veal's head cooked in broth, ravigote sauce*

## LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16.00 €  
*Fresh eggs from laying, meurette style, small onions, bacon, mushrooms, croutons*
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18.00 €  
*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 22.00€  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- Le poisson d'arrivage** 23.00 €  
*The fish of the market*

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

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

# Carte

## LES ABATS - OFFALS

- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27.00€  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 28.00€  
*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** 23.00€  
*Veal's head cooked in broth, ravigote sauce*
- La Cerveille de veau (origine française) dorée au beurre à la provençale** 23.00€  
*Calf's brains (from French) pan-fried in butter Provençal style*

## PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâtes Trofié** 21.00€  
*Pan-fried vegetables from our market and Trofié pastas*

## LES VIANDES - MEAT

- Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet** 26.00€  
*Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta*
- Le Paleron de bœuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux** 23.00€  
*The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney*
- Le Contre fillet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac** 28.00€  
*Angus beef with black pepper flambeed with cognac*
- Le saucisson Chicago forestier aux pleurotes de la Drôme et jus de volaille** 23.00€  
*Forest Sausage with Mushrooms and Poultry Juice*
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 53.00€  
*Confit lamb shoulder from Limousin (for two people)*

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

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

<b>Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard</b>	6,00 €
<i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	
<b>L'assortiment de fromages sélection Daniel et Denise</b>	10,00 €
<i>Assortment board selected by Daniel &amp; Denise</i>	

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka, citron confit</b>	8.00 €
<i>The Colonel Cup : Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	
<b>Le sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé</b>	8.00 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor, destemmed marc</i>	
<b>L'île flottante aux pralines de Saint-Genix</b>	8.00 €
<i>Floating island and Saint-Genix pralines</i>	
<b>La Tarte Tatin aux pralines de Saint-Genix</b>	8.00 €
<i>Tart Tatin with Saint-Genix pralines</i>	
<b>La crème brûlée à la vanille</b>	8.00 €
<i>La crème brûlée with vanilla</i>	
<b>Le Baba maison ivre de Rhum</b>	8.50 €
<i>Homemade baba drunk from its rum</i>	
<b>Le petit pot au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel</b>	9.00 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	
<b>La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline</b>	8.50 €
<i>French brioche toast with praline spread</i>	
<b>Le café gourmand, Julius Meinl</b>	10.00 €
<i>Gourmet coffee</i>	

**FORMULE DÉJEUNER** 21.00 €

**MENU ENFANT** 15.00 €

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.  
\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu de saison  
40 €

**Le Velouté de Champignon des bois, Œuf poché et chips de Châtaignes**

Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips

ou

**Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade**

The Bömlo Salmon smoked by us and its celery

ou

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

*Pâté in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)*



**Le Paleron de bœuf français confit comme une daube  
et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux**

The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney

ou

**Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet**

*Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta*

ou

**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce



**Dessert à la carte (hors café gourmand)**

*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.

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with 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, 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 : Dattes Menthe, Dattes Figue, Dattes 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

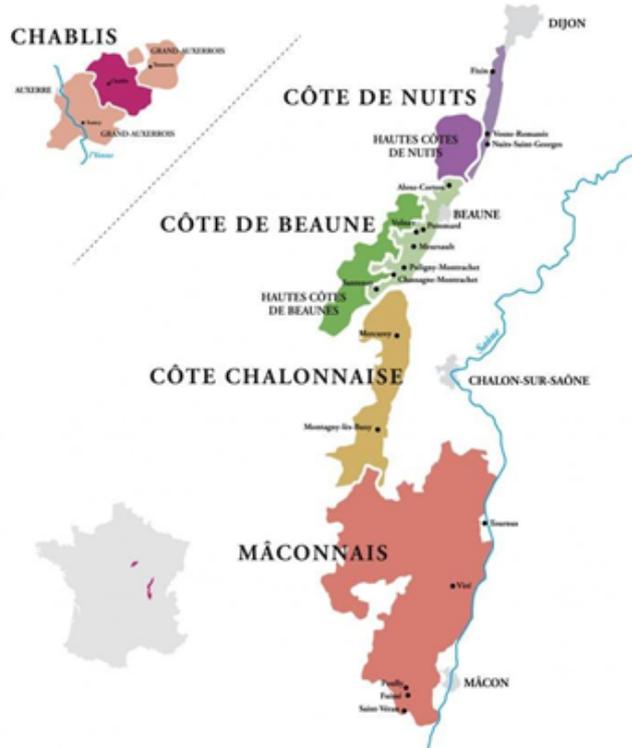
Côte de Provence AOC "l'Accent", Domaine Clos de l'Ours 2020	43€
Vaucluse IGP, Domaine des Enchanteurs 2020	31€

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

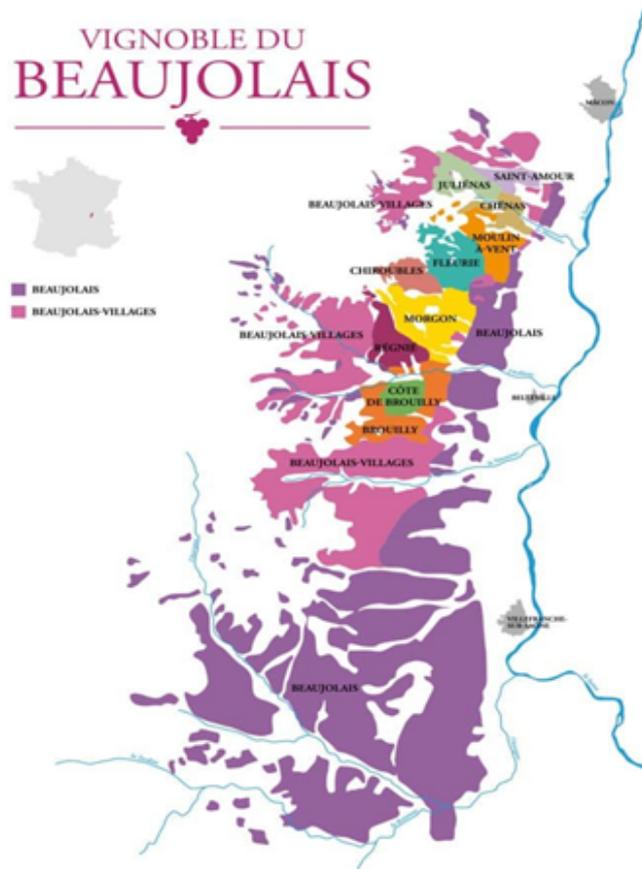
TAXE & SERVICE COMPRIS

# 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	65€
Chablis 1er Cru AOC « Les Butteaux », Domaine Pattes Loup 2015	120€
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 2019	27€
Bourgogne Côtes D'Or AOC, Domaine Anne Bavard Brooks 2018	X
Savigny-les-Beaune AOC, Domaine Dubois 2017	X
Saint Romain AOC, Domaine Henry et Gille Buisson 2018	65€
Saint-Aubin AOC "La Princée", Domaine Hubert Lamy 2018	75€
Auxey-Duresses AOC, Agnes Paquet 2018	68€
Auxey-Duresses AOC, Domaine Benjamin Leroux 2012	94€
Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Joseph Colin 2017	132€
Chassagne-Montrachet AOC « Le Concis du champs » Domaine Hubert Lamy 2017	X
Santenay 1er Cru AOC « Gravière », Domaine Michelot 2015	82€
Saint-Aubin 1er Cru AOC « Murgers Dents de Chiens », Domaine Larue 2018	85€
Meursault 1er Cru AOC « Périères », 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	58€
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	68€
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	68€
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 Fussièrre », 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	X
---	---

### **BOURGOGNE Mâconnais**

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

## **BOURGOGNE Beaujolais**

Beaujolais village AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2016	X
Saint Amour AOC « Alchimie », Domaine Cedric vincent 2018	47€
Juliénas AOC « En Corps et Encore », Clos de la Haute Combe 2019	X
Chénas AOC, Domaine Dominique Piron et Lameloise 2016	48€
Moulin-à-Vent AOC « Terroirs », Domaine Cédric Vincent 2020	49€
Moulin-à-Vent AOC « Les Merises », Domaine Cédric Vincent 2016	65€
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	62€
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	40€
--	-----

## LA VALLEE DU RHONE ET GRESIVAUDAN



## VINS BLANCS VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

### **Rive Droite**

Collines Rhodanniennes IGP, Domaine du Haut Monteillet 2020	32€
Condrieu AOC « Proème », Domaine Deleu 2020	78€
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	X
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	X
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 « Brune et Blonde », Maison E.Guigal 2015	105€
Côte-Rôtie AOC « Secret d'un Cépage », Domaine Giselle Vernay 2018	X
Côte-Rôtie AOC « Fortis », Domaine du Haut Monteillet 2018	120€
Côte-Rôtie AOC « Château d'Ampuis », Maison E. Guigal 2015	190€
Saint-Joseph AOC « Nomade », Domaine Christophe Curtat 2019	57€
Saint-Joseph AOC, « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet 2019	63€
Cornas AOC "Brise Cailloux", Domaine du Coulet 2018	X
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	37€
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	X
Hermitage AOC, « Pavillon » Maison Chapoutier 2007	265€

## VINS ROUGES VALLEE DU RHONE MERIDIONALE 75cl

Ardèche IGP « Dundy Black », Château les Amoureuses 2018	36€
Ardèche IGP « Absolu », Château les Amoureuses 2012	75€
Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2017	65€
Vaqueyras AOC, Domaine le Sang des Cailloux 2017	55€
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 « 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 2018	45€
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 2017	65€
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 2017	62€

### **Rive Droite**

Bordeaux AOC, Château Malbec 2018	25€
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	X
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 2019 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 « 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 X

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 « 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 Vaisse 2016	75€

## Vin Rouge du Roussillon

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

Juliéna 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€
----------------------------------	-----

## **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 X

Saint Joseph AOC « Mairland », Domaine François Villard 2018 138€

Crozes Hermitage AOC « Certitude », Domaine François Villard 2019 135€

Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2016 125€

### **Bourgogne Beaujolais - Vins Rouges**

Chiroubles AOC, Domaine de la Grosse Pierre 2018 X

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

Morgon AOC, Domaine Marcel Lapierre 2017 X

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 X

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 X

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