

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Champagne Bricout Prestige Brut 12 cl	8.75 €	Royal Framboise au Champagne 12 cl	9.35 €
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl	62.00 €	Eugène Mercier Brut 75 cl	56.00 €
Champagne Lanson « Black Label Brut » 75 cl	60.00 €		
Gosset « Grande Réserve » Brut 37.5 cl	42.00 €		
Gosset « Grande Réserve » Brut 75 cl	80.00 €		
Notre « Coup de Cœur » Champagne Duval Leroy, 1 ^{er} Cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl			52.00 €

VINS EN POT LYONNAIS A.O.C

Chenas Aroma (Rouge), Domaine Piron/Lameloise	46 cl	11,00 €
Mâcon Villages Chardonnay (Blanc), Cave de Viré	37,5 cl	9,00 €
Côtes du Rhône (Rouge), Domaine Rocca Maura	le verre 12 cl	3,50 €

GRANDS VINS AU VERRE 12 CL

Chablis 1er cru (blanc), Simonnet Febvre 2014	12.00 €
Saint-Aubin 1er cru (blanc), Decelle-Villa 2015	12.00 €

VINS BLANCS A.O.C

		75 CL	37,5 CL
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais, Domaine du Clos St Marc 2018	21.00 €	
COTES DU RHONE	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2018	41.00 €	
	Saint Joseph, Vignoble Boisseyt 2017	42.00 €	
	Saint Joseph, Saut de l'Ange Blanc , Pierre-Jean Villa 2018	55.00 €	
	Condrieu, Domaine Boissonnet 2018	51.00 €	
	Condrieu « Jardin Suspendu », Pierre-Jean Villa 2018	59.00 €	
	Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet 2013	68.00 €	
IGP DE L'ARDECHE	Viognier, Domaine Vigier Dupré et Fils 2018	23.50 €	
BOURGOGNE	Viré-clessé, Cave de Viré 2018	24.00 €	16.00 €
	Chablis 1er cru, Montée de Tonnerre, Brocard 2018	44.00 €	
	Mâcon Charnay, Domaine de la Feuillarde 2018	25.00 €	
	Saint Aubin 1er cru « En Montceau », Domaine Larue 2018	46.00 €	
	Saint Véran, Domaine des Valanges 2018	24.00 €	
	Pouilly Fuissé, Les Plessys, Dominique Cornin 2016	46.00 €	
	Puligny Montrachet, Le Trezin, Domaine Larue 2017	59.50 €	
	Santenay « Le Chainey », Domaine Claude Nouveau 2017	42.00 €	
ALSACE	Pinot Gris « Steinweg », Domaine Fleith 2016	25.50 €	
	Riesling « Vieilles Vignes », Domaine Schaeffer-Woerly 2019	25.50 €	15.75 €
	Gewurztraminer, Gustave Lorentz 2015	25.50 €	2017 15.75 €
	Pinot Gris Grand Cru « Grains Nobles », Domaine Fleith 2008		50 cl 55.00 €
PAYS DE LOIRE	Sancerre, Domaine de Saint Pierre 2019	33.00 €	18.00 €
	Pouilly Fumé, Domaine du Bouchot, Pascal Kerbiquet 2018	41.00 €	22.00 €

VINS ROSES A.O.C

Bandol, Delphine Aquadro 2019	29.00 €	19.50 €
Côtes de Provence cru classé, Château Ste Marguerite 2019	30.00 €	50 cl 22.00 €
Château Puech Haut, Argali, Languedoc 2019	32.00 €	

VINS ROUGES A.O.C

IGP DE L'ARDECHE	Syrah, Domaine Vigier 2018	24.00 €	
LANGUEDOC	Pic Saint Loup, Grande Cuvée, Domain de l'Hortus 2017	42.00 €	
COTES DU RHONE	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2018		50 cl 26.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2018	41.00 €	21.00 €

VINS ROUGES A.O.C		75 CL	37,5 CL
	Saint Joseph « Cuvée Bélive », Domaine Boissonnet 2015	45.00 €	
	Saint Joseph « Les Royes », Domaine Courbis 2016	42.00 €	
	Saint Joseph, Domaine du Chêne 2018	Magnum 75.00 €	
	Saint Joseph, Guy Farge 2015	45.00 €	
	Saint Joseph « Les Rivoires », Vignoble de Boisseyt 2017	49.00 €	
	Côtes du Rhône, Terra Vitis « Non Filtré » 2019	21.00 €	
	Crozes Hermitage « Vieilles Vignes », Domaine du Murinais 2018	33.00 €	19.00 €
	Crozes Hermitage Nouvelere, Philippe & Vincent Jaboulet 2016	35.00 €	
	Crozes Hermitage, Caprice de Valentin, Luc Tardy 2017	42.00 €	
	Côte Rôtie « Cuvée Fortis », Domaine A. & S. Montez 2018	58.00 €	34.00 €
	Côte Rôtie « Carmina », Pierre-Jean Villa 2017	62.00 €	
	Côte Rôtie, E. Guigal « La Mouline, La Landonne ou La Turquie » 2014	75 cl 275.00 €	
	Gigondas « Romane Machotte », Pierre Amadiou 2017	36.00 €	2016 20.00 €
	Cornas « Cuvée Champelrose », Domaine Courbis 2018	46.00 €	
	Châteauneuf du Pape, E. Guigal 2016	49.00 €	27.00 €
	Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet 2013	68.00 €	
BEAUJOLAIS	Côte de Brouilly, Château Thivin, Domaine C. Geoffray 2019	25.00 €	14.50 €
	Chiroubles « Vieilles Vignes », Domaine Charvet 2017	27.00 €	
	Moulin à Vent, Domaine Piron/Lameloise 2018	25.00 €	
	Chenas « Quartz », Domaine Piron/Lameloise 2016	24.00 €	
	Morgon, Louis Claude Desvignes 2018	27.00 €	
	Julienas, Clos de Haute-Combe, Cuvée Prestige 2016	26.00 €	
	Fleurie, Domaine de Fa, Antoine et Maxime Graillot 2017	35.00 €	
BORDEAUX	Saint Estèphe, Château Beau-Site 2015	37.00 €	2015 21.00 €
	Pomerol, Domaine de L'Eglise 2011	69.00 €	2009 38.00 €
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais « Les Doyennes », Domaine du Clos St Marc 2016	75 cl	19.00 €
BOURGOGNE	Rully « Cuvée Marey », Domaine de la Folie 2018	38.00 €	
	Santenay « Les Charmes Dessus », Domaine Claude Nouveau 2017	40.00 €	
	Givry 1er cru, Clos Salomon, Ludovic du Gardin 2018	45.00 €	
	Vosne-Romanée, Decelle-Villa 2014	85.00 €	
VAL DE LOIRE	Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	33.00 €	

A noter que les millésimes sont susceptibles **d'être modifiés** en fonction de nos approvisionnements (10/2020). Note that the vintage years can vary according to our supplies.

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our drinks.

BIÈRES GEORGES

TRADITIONNELLES SERVIES À LA PRESSION

Bière Maison Fabriquée Sur Place Par Notre « Maître Brasseur » Loïc MAYOUD



PILS, DOREE, BRUNE, SAISON
25 cl Petit Demi
40 cl Demi

3,35 €
5,20 €

Panaché 25 cl	3,35 €
Picon 3cl	1,80 €
Demi Panaché 40 cl	5,20 €
Supplément Sirop pour Tango ou Monaco	0,60 €

COCKTAILS	Spritz au Cerdon	8.50 €
	« Le Saint-Georges »	8.50 €
	<i>Byrrh Angostura, Liqueur de Cerises, Cannelle et Bière Georges Bitter</i>	

APERITIFS

Campari, Porto Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky Single Malt 12 ans d'âge 4 cl	8.50 €
Suze, Martini Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky, Bourbon 4 cl	7.50 €
Pastis, Ricard 3 cl	4.75 €	Américano Maison 9 cl	8.50 €
Gin 4 cl	7.50 €	Kir au Mâcon Villages	3.70 €

DIGESTIFS 3 CL

Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne	6.50 €	Vodka, Get, Marie Brizard	6.50 €
Marc de Gewurztraminer	8.00 €	Cointreau, Grand Marnier	7.50 €
Eau de Vie de Poire, Mirabelle	8.00 €	Chartreuse Verte	7.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, Vittel 1 l	4,95 €	Café expresso Goneo	1,80 €
San Pellegrino, Vittel 50 cl	3,90 €	Thé, Infusions ou Chocolat Chaud	3,00 €
Perrier 33 cl	3,15 €	Supplément lait	0,50 €
Limonade 25 cl	2,50 €	Supplément Sirop	0,60 €
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl	3,50 €		
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4,50 €		

JUS DE FRUITS ARTISANAUX MAISON BISSARDON

Pur Jus 25 cl :		Nectar 25 cl :	
Tomate, Pomme Reinette, Orange	4,50 €	Poire Williams, Abricot	4,50 €

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our drinks.