

# LA CARTE DES VINS

## CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut, Chassenay D'Arce « Cuvée Première » 12 cl	11.00 €
Royal Framboise au Champagne 12 cl	12.00 €
Gosset « Grande Réserve » Brut 37.5 cl	57.00 €
Gosset « Grande Réserve » Brut 75 cl	85.00 €
Louis Roederer « Collection 244 » Brut 75 cl	86.00 €
Champagne Duval Leroy, 1 <sup>er</sup> Cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl	77.00 €

## VINS EN POT LYONNAIS

Chenas (Rouge), Domaine de l'Ogre	} 46 cl le verre 12 cl	12,50 € 4,50 €
Mâcon Villages Chardonnay (Blanc), Vignerons des Terres Secrètes		
Côtes du Rhône (Rouge), Domaine Rocca Maura		
<i>Sélection de vins au verre sur l'ardoise du jour</i>		

## VINS BLANCS

		75 CL	37,5 CL
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais, Domaine du Clos St Marc 2023	25.00 €	
VALLEE DU RHONE	Côtes du Rhône, Famille Perrin 2023	25.00 €	
	IGP de l'Ardèche, Viognier, Domaine Vigier Dupré et Fils 2023	28.00 €	
	IGP Coll. Rhodaniennes, Viognier de Rosine, Stéphane Ogier 2022	46.00 €	
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2023	41.00 €	
	Saint Joseph, « Les Royes », Domaine Courbis 2020	78.00 €	
	Condrieu, Domaine Boissonnet 2023	70.00 €	
BOURGOGNE	Mâcon Charnay, Domaine de la Feuillarde 2023	28.00 €	
	Mâcon Solutré Pouilly, Domaine Renaud 2023	33.00 €	
	Macon Fuissé, Domaine Cornin 2022- Bio	43.00 €	
	Saint Véran, « Les Plantés », Vignerons des Terres Secrètes 2022	28.00 €	
	Pouilly Fuissé, « Vieilles Vignes », Pascal Renaud 2022	47.00 €	29.00€
	Pouilly Fuissé 1 <sup>er</sup> cru, « Les Crays », Dom. des Deux Roches 2022	62.00 €	
	Rully, « en Bas de Vauvry », Jean-Baptiste Ponsot 2022	47.00 €	
	Saint-Romain, « Le Jarron », Domaine Henri Latour & Fils 2018	58.00 €	
	Chablis 1 <sup>er</sup> cru, « Vau de Vey », Brocard 2022 - Bio	57.00 €	
	Saint Aubin 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Larue 2021	80.00 €	
Santenay, Domaine Nouveau 2022	64.00 €		
Givry, « Les Dracy », Domaine Sarrazin 2022	40.00 €		
ALSACE	Riesling, « Vieilles Vignes », Domaine Schaeffer-Woerly 2023 - Bio	26.00 €	16.00 €
	Riesling, « Riquewihr », Domaine Trapet 2022 - Bio	35.00 €	
	Gewurztraminer, « Beblenheim », Domaine Neumeyer 2023 - Bio	29.00 €	
	Gewurztraminer, Gustave Lorentz 2015	31.00 €	2022 18.00 €
	Pinot Gris, « Steinweg », Domaine Fleith 2020 - Bio	37.00 €	
PAYS DE LOIRE	Sancerre, Domaine de Saint Pierre 2022	36.00 €	19.00 €
	Pouilly Fumé, Domaine du Bouchot 2022 - Bio	46.00 €	2021 26.00 €

## VINS ROSES

Côtes de Provence, Château des Bormettes 2023	33.00 €	50 cl 25.00 €
Château Puech Haut, « Argali », Languedoc 2023	33.00 €	
Bandol, Delphine Aquadro 2023	34.00 €	22.00 €

VINS ROUGES		75 CL	37,5 CL
LYONNAIS ET FOREZ	Côtes du Forez, Mémoire de Madone 2023	28.00 €	
	Coteaux du Lyonnais, « Les Traboules », Clusel-Roch 2022	29.00 €	
BEAUJOLAIS	Chenas, « Au Bois Retour », Domaine de l'Ogre 2023	30.00 €	
	Moulin à Vent, « Les Vérillats », Domaine de l'Ogre 2022	31.00 €	
	Moulin à Vent, « Les Vérillats », Domaine de l'Ogre 2023	Magnum 65.00 €	
	Côte de Brouilly, Château Thivin 2022	32.00 €	19.00 €
	Morgon, Domaine de la Grosse Pierre 2023	34.00 €	
	Juliéna, Domaine du Clos du Fief 2022	33.00 €	
	Fleurie, Domaine de Fa, A. & M. Graillet 2021	47.00 €	
VALLEE DU RHONE	IGP de l'Ardèche, Syrah, Domaine Vigier 2022	24.00 €	
	IGP Coll. Rhodaniennes, Syrah, Guy Bonnand 2022	28.00 €	
	IGP Coll. Rhodaniennes, La Rosine Syrah, Stéphane Ogier 2021	44.00 €	
	Côtes du Rhône, « Le Temps est Venu », Stéphane Ogier 2022	28.00 €	
	Côtes du Rhône, « La Garuste », Château de Panéry 2022	29.00 €	
	Gigondas, « Romane Machotte », Pierre Amadieu 2022	38.00 €	21.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2022		50 cl 29.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2022	41.00 €	2022 21.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2022	Magnum 77.00 €	
	Saint Joseph, « Cuvée Caroline », Domaine Chèze 2021	51.00 €	
	Saint Joseph, « La Cuvée du Papy », Stéphane Montez 2022	59.00 €	
	Crozes Hermitage, « Vieilles Vignes », Domaine du Murinais 2022	44.00 €	27.00 €
	Crozes Hermitage, « Nouvelere », P. & V. Jaboulet 2019	46.00 €	
	Crozes Hermitage, Domaine Graillet 2021	55.00 €	
	Cornas, « Cuvée Champelrose », Domaine Courbis 2021	61.00 €	
	Châteauneuf du Pape, E. Guigal 2019	72.00 €	2019 39.00 €
	Côte Rôtie, « Cuvée Fortis », Domaine A. & S. Montez 2021	112.00 €	59.00 €
Côte Rôtie, « Mon Village », Stéphane Ogier 2021	125.00 €		
Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet 2017	130.00 €		
BOURGOGNE	Givry, « Les Dracy », Domaine Sarrazin 2022	45.00 €	
	Santenay, Domaine Bachey Legros 2022	55.00 €	
	Rully 1 <sup>er</sup> Cru, « Molesme », Domaine Ponsot 2022	56.00 €	
	Aloxe Corton, Domaine Larue 2022	75.00 €	
VAL DE LOIRE	Sancerre, Domaine Saint Pierre 2019	36.00 €	
	Chinon, « Les Puys », Domaine Lambert 2018	44.00 €	
BORDEAUX	Saint Estèphe, Château Beau-Site 2018	50.00 €	2021 28.00 €
	Pauillac, Grand Cru classé, Château Lynch Moussas 2014	92.00 €	53.00 €

*Les millésimes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.*

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. Prix nets, taxes et service 12.75% compris (07/2024).