



LA FORÊT NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS

LA CARTE DES COCKTAILS



LE COCKTAIL SIGNATURE

Forêt Noire *Unique*

Ybar, Chambord, jus de pomme, citron

14€

LES COCKTAILS

Pass' Martins *Acidulé*

Vodka, crème de passion, sirop de vanille, shot de prosecco

12€

Solstice *Équilibré*

Liqueur d'abricot Jacoulot, bourbon, jus d'ananas, jus de pomme, jus de citron

12€

Frozen Apple *Rafraîchissant*

Vodka infusée verveine menthe poivrée, sorbet et sirop de pomme verte, jus de pomme, jus de citron

12€

Botanique *Doux*

Gin infusé thé fruits rouges, crème de framboise, sirop de sucre de canne, jus de pomme, basilic frais

12€

Aura Verde *Délicat*

Tequila, Cointreau, liqueur de melon, purée de pêche, sirop de sucre de canne, jus de citron

12€

MOCKTAILS

Surprise Fruitée *Explosif et fruité*

Création réalisée selon l'inspiration de notre barman

10€

Ha Long *Tonic*

Jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine, Gimber, Schweppes Ginger

10€

Velvet *Désaltérant*

Jus fraise, jus de pamplemousse, sirop de kiwi, frappé à la menthe fraîche

10€

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

LES PRESSIONS	25 cl	50 cl
Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5°	4,00€	7,00€
Grimbergen	5,00€	9,00€
Picon	4,50€	7,50€
Bière+sirop (Panaché, Monaco...)	4,50€	7,50€
LES BOUTEILLES		33 cl
NEPO Pohazy IPA, 6,5°		6,50€
NEPO blanche Combawa, 5,2°		6,00€

LES BULLES

Champagne	12,5 cl	75 cl
Robert-Grandpierre Réserve	12,00€	70,00€
Gosset Brut Grande Réserve	15,00€	90,00€
Vranken Diamant Blanc de Blancs	19,00€	95,00€

MEZZE ET PLANCHES APERITIVES



MEZZE ET PLANCHES APERITIVES

	Pour 2	Pour 4
Le Houmous Purée de pois chiches, tahiné, huile d'olive, ail et cumin, 80g pour 2 personnes 180g pour 4 personnes —	8,00€	14,00€
Le Croque Truffé Comme un « finger », comté 18 mois, jambon blanc truffé, pain de mie juste grillé 4 pièces pour 2 personnes 8 pièces pour 4 personnes —	10,00€	18,00€
La Gambas Crevettes croustillantes au basilic, sauce Sweet Chili 4 pièces pour 2 personnes 8 pièces pour 4 personnes —	10,00€	18,00€
Planche de charcuterie artisanale et condiments Chorizo ibérique, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne DOP et jambon San Daniele DOP 18 mois —	14,00€	26,00€
Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés Chorizo ibérique, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne DOP et jambon San Daniele DOP 18 mois, fromages affinés —	14,00€	26,00€
Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments	14,00€	24,00€



LA FORÊT NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

CARTES & MENUS

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'UE.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

MENU 46 €



LES ENTRÉES

Courge

Velouté de courge, brunoise de courge, crème frappée à la ciboulette, éclats de noisettes

Saumon

Mariné par nos soins, crème frappée à l'aneth et au citron vert, toast grillé

Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, servi avec un chutney pomme, poire, vanille

LES PLATS

Paleron de bœuf

Confit 7h, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carotte glacée

Option végétale

Risotto Arborio aux champignons des bois

Thon

Façon tataki, légumes croquants et mayonnaise au wasabi

Supplément plateau de fromages

*Fromages issus de la fromagerie de Chaponost, servi à votre table
Mesclun assaisonné 14,00€*

LES DESSERTS

La Forêt Noire

L'incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir,
servie avec une crème anglaise à la vanille Bourbon

Tartelette marron et myrtille

Pâte sucrée, biscuit marron, compostée myrtille, crème de marrons,
ganache montée chocolat blanc et glace vanille

Carpaccio ananas

Infusion aromatique, sorbet coco

Menu enfant : 15.00€ Boisson, plat et dessert

Retrouvez toutes les origines de nos viandes dans la carte générale.

LA CARTE



LES ENTRÉES



Œuf cuit parfait

Champignons des bois juste saisis, siphon parmesan, brioche toastée
16,00€

Courge

Velouté de courge, brunoise de courge, crème frappée à la ciboulette,
éclats de noisette
16,00€



Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard, foie gras, servi avec un chutney pomme, poire,
vanille

Porc, canard, veau et foie gras : origine France

19,00€

Le Saumon

Mariné par nos soins, crème frappée à l'aneth et au citron vert,
toast grillé

19,00€

Foie gras de canard

Cuit en terrine, chutney pomme-poire, tuile à la noisette, pain à la figue
21,00€



Entrée « signature »



LE POISSON



Sole entière – 350 à 400g

Façon Meunière, accompagnée de pommes grenaille

54,00€



Thon

Façon tataki, légumes croquants et mayonnaise au wasabi

26,00€

Le Saumon mi-cuit

Purée de panais, chips de panais et sauce à l'oseille

24,00€

Saint-Jacques

Rôties au beurre, risotto Arborio aux champignons des bois, pickles de champignons

38,00€

Option végétale : Risotto Arborio aux champignons des bois

26,00€



Plat « signature »

Les plats *suite* →

LA CARTE *suite*



LA VIANDE

Milanaise *(Origine France)*

Escalope de veau finement panée façon milanaise, risotto Arborio et jus de veau corsé

32,00€

Veau *(Origine Italie)*

Ris de veau façon meunière, sauce aux morilles, champignons des bois sautés et purée de pommes de terre

38,00€

Volaille *(Origine France)*

Suprême de volaille jaune, sauce suprême aux champignons, gratin dauphinois

28,00€

Canard *(Origine France, Domaine de Limagne)*

Demi-magret rôti sur peau, patate douce en différentes textures, sauce Apicius

27,00€

Paleron de bœuf *(Origine Allemagne)*

Confit 7h, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carotte glacée

32,00€

Bœuf au sautoir *(Origine France)*

Filet de bœuf rôti au sautoir, flambé au cognac, sauce au poivre minute et gratin dauphinois

32,00€

Plat « signature »



LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc fermier au lait cru

Miel ou crème ou coulis de fruits rouges

6,50€

Assortiment de fromages au plateau

Fromages issus de la fromagerie de Chaponost, plateau servi à votre table

Mesclun assaisonné

14,00€

LES DESSERTS



La Forêt Noire

L'Incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir, servie avec une crème anglaise à la vanille Bourbon

11,00€



Profiterole

Pâte à choux, praliné cacahuètes, chouchous, chantilly vanille, sauce au chocolat et glace vanille

11,00€

Crème brûlée

Traditionnelle à la vanille de Madagascar

10,00€

Tartelette marron et myrtille

Pâte sucrée, biscuit marron, compostée myrtille, crème de marrons, ganache montée chocolat blanc et glace vanille

11,00€



Dessert « signature »

Les desserts *suite* →

LA CARTE *suite*



LES DESSERTS - *Suite*

Entremet vanille, chocolat blanc et poire

Biscuit amandes, compotée poires, mousse vanille-chocolat blanc, sorbet poire

11,00€

Assortiment de sorbets du moment

Financiers amande

10,50€

Carpaccio ananas

Infusion aromatique, sorbet coco

10,00€



Crêpes Suzette

Orange confite, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier

Servies uniquement le soir et le week-end

14,00€



Dessert « signature »

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI – du lundi au vendredi

Formule du midi : 25,00€

Suggestion au choix ci-dessous + café ou thé gourmand

Salade César

Blanc de volaille grillé, sauce César, copeaux de parmesan, croûtons dorés

21.00€

Le Foie de veau

Sauce minute au vin rouge, pommes de terre purée

Veau : origine France

24,00€

La pièce du boucher

Pièce du boucher selon arrivage, pommes de terre grenaille

Demandez l'origine de la viande proposée à votre serveur.

24.00€

Tartare de bœuf au couteau

Pommes de terre grenaille et salade verte

Bœuf : origine France

24,00€

Le Croque truffé

Salade de roquette

21,00€

Penne à la truffe

Œuf parfait, jambon à la truffe, crème de brisures de truffe et siphon parmesan

23,00€

Café ou thé gourmand

Accompagné de quatre douceurs

9,50€



LA FORÊT NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

VINS & CHAMPAGNES

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS VINS AU VERRE

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



CHAMPAGNES

	15cl	75cl
Robert-Grandpierre Réserve	12,00€	70,00€
Gosset Brut Grande Réserve	15,00€	90,00€
Vranken Blanc de Blancs	19,00€	95,00€

LES VINS ROUGES

			15cl	46cl	75cl
AOP Fleurie	Le Vivier	Dom. Dubost 2024	6,00€	20,00€	34,00€
AOP Coteaux du Lyonnais	Les Grands Coins	Dom. Descotes 2022	6,50€	22,00€	34,00€
AOP Graves	-	Château Trébiac 2020	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Crozes-Hermitage	Mise en bouche	Dom. Darnaud 2024	8,00€	30,00€	45,00€
IGP Collines Rhodaniennes	First flight	Dom. Bott 2023	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Givry	Les Dracy	Dom. Sarrazin 2024	10,50€	36,00€	60,00€
AOP Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	Dom. Gaillard 2023	11,00€	37,00€	58,00€
AOP Savigny-Lès-Beaune	-	Dom. Maillard 2022	12,00€	44,00€	65,00€
AOP Santenay	Les Charmes	Dom. Bachey Legros 2023	12,50€	47,00€	70,00€
IGP Collines Rhodaniennes	La Syrah Rocca	Dom. Deleu 2024	16,00€	55,00€	88,00€

LES VINS BLANCS

			15cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc - Viognier	Terroir d'Altitude	Dom. Fortant 2025	5,00€	18,00€	28,00€
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	Dom. Pellehaut 2025	6,00€	21,00€	34,00€
AOC Beaujolais Lantignié	-	Dom. Dubost 2024	6,50€	25,00€	38,00€
AOP Mâcon-Chaintré	Les Champs	Dom. Berthier 2024	7,00€	25,00€	38,00€
IGP Gard	-	Dom. Royal de Jarras 2024	7,00€	25,00€	38,00€
AOP Menetou-Salon	-	Dom. De Chatenoy 2025	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Coteaux du Lyonnais	Les Chapèzes	Dom. Descotes 2023	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Crozes-Hermitage	Quartier Latin	Dom. Deleu 2024	11,00€	34,00€	58,00€
AOP Saint-Véran	Château de Beauregard	Dom. Burrier 2022	11,00€	34,00€	58,00€
AOP Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Pilon 2024	12,00€	39,00€	60,00€
AOP Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte 2025	12,00€	42,00€	62,00€
AOP Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin 2025	12,50€	47,00€	68,00€
AOP Condrieu	-	Dom. Bott 2023	16,00€	58,00€	92,00€

LES VINS ROSÉS

			15cl	46cl	75cl
AOP Côtes de Provence	Love	Château Léoubé 2024	7,00€	24,00€	32,00€
AOP Côtes de Provence	Rosé Piscine Love	Château Léoubé 2024 (20cl)	10,00€	-	-
AOP Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste-Marguerite 2024	11,00€	36,00€	56,00€

LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	5,00€
Perrier	5,00€
Limonade Mortuacienne (nature)	2,60€
Sirop à l'eau (20 cl)	6,80€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	
(fraise, abricot, pomme tentation, tomate, orange, fruits de la passion)	

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza – « Kafa » pur Arabica,	2,60€
Ethiopie	4,00€
Thé, infusion Dammann	

LES BIERES

	25cl	50cl
Tiger Bock blonde	4,00€	7,00€
Grimbergen	5,00€	9,00€
	33cl	
NEPO Blanche btl	6,00€	
NEPO IPA btl	6,50€	

LES EAUX

	50cl	75cl	1L
Evian- Badoit	3,90€		5,70€
Saint Geron		6,80€	

LA CARTE COMPLETE CHAMPAGNES & VINS ROUGES



CHAMPAGNES					Btle 75cl
—					
Robert-Grandpierre Réserve					70,00€
Gosset Grande Réserve Brut					90,00€
Gosset Grand Rosé					130,00€
Vranken Diamant Blanc de Blancs					95,00€
Tarlant brut ZERO					100,00€
Pommery Apanage Blanc de Blancs					130,00€
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 747					150,00€
Billecart Salmon Réserve					95,00€
Billecart Salmon Rosé					140,00€
Billecart Salmon Blanc de Blancs					145,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru					140,00€
Egly-Ouriet Brut Gand Cru VP					160,00€
Pommery Cuvée Louise millésime 2006					275,00€
LES VINS ROUGES					
—					
ALSACE / JURA					Btle 75cl
AOP Arbois		Pinot Noir	Dom. De Brégand	2018	45,00€
AOP Alsace		Pinot Noir Cuvée « V »	Dom. Muré	2022	84,00€
AOP Arbois		Bernardines	Dom. Dorbon	2022	68,00€
BEAUJOLAIS					Btle 75cl
AOP Fleurie		Le Vivier	Dom. J-P Dubost	2024	34,00€
AOP Saint-Amour		Séduction	Dom. Pascal Berthier	2024	36,00€
AOP Brouilly		Pollen	Dom. Robert Perroud	2023	39,00€
AOP Morgon		Les Charmes	Dom. Bonne Tonne	2023	43,00€
AOP Morgon		-	Dom. Marcel Lapierre	2023	58,00€
AOP Morgon		Côte du Py	Dom. Mee Godard	2014	60,00€
VAL DE LOIRE					Btle 75cl
AOP Saumur-Champigny		Tuffe	Château Hureau	2023	42,00€
AOP St-Nicolas-de-Bourgueil		Les Quarterons	Dom. Xavier Amirault	2023	45,00€
AOP Chinon		Les Picasses	Dom. Olga Raffault	2020	55,00€
AOP Sancerre		Les Royaux	Dom. Laporte	2023	69,00€
LA VALLEE DU RHÔNE SUD					Btle 75cl
AOP Plan de Dieu		Les Galets	Dom. les Aphillanthes	2021	38,00€
AOP Gigondas		Seigneur Parcellaire	Dom. Arnoux & Fils	2022	68,00€
AOP Châteauneuf du Pape		-	Dom. Pierre André	2022	98,00€

LA CARTE COMPLETE CHAMPAGNES & VINS ROUGES



LES VINS ROUGES, suite

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

					Btle 75cl
AOP Coteaux du Lyonnais		Les Grands Coins	Dom. Régis Descotes	2022	34,00€
AOP Crozes-Hermitage		Mise en Bouche	Dom. Emmanuel Darnaud	2024	45,00€
IGP Collines Rhodaniennes		First Flight	Dom. G et J Bott	2023	45,00€
IGP Collines Rhodaniennes		Asiaticus	Dom. Pierre Gaillard	2024	78,00€
IGP Collines Rhodaniennes		La Syrah Rocca	Dom. Bryan Deleu	2024	88,00€
IGP Collines Rhodaniennes		Sotanium	Vins de Vienne	2013	95,00€
AOP Saint-Joseph		Clos de Cuminaille	Dom. Pierre Gaillard	2023	58,00€
AOP Saint-Joseph		Cavanos	Dom. Yves Cuilleron	2023	59,50€
AOP Saint-Joseph		Les Serines	Dom. Yves Cuilleron	2018	85,00€
AOP Cornas		-	Dom. Pierre Gaillard	2024	85,00€
AOP Cornas		L'Elégance du Caillou	Dom. Julien Pilon	2024	105,00€
AOP Côte-Rôtie		La Porchette	Dom. Julien Pilon	2023	105,00€
AOP Côte-Rôtie		Esprit de Blonde	Dom. Pierre Gaillard	2023	125,00€
AOP Côte-Rôtie		La Madinière	Dom. Yves Cuilleron	2013	125,00€
AOP Côte-Rôtie		Rose Pourpre	Dom. Pierre Gaillard	2021	135,00€
AOP Côte-Rôtie		Les Schistes	Dom. Clusel-Roch	2017	135,00€
AOP Côte-Rôtie		Maison Rouge	Dom. Georges Vernay	2021	150,00€
AOP Hermitage		-	Dom. Emmanuel Darnaud	2022	190,00€
AOP Hermitage		-	Dom. Yann Chave	2023	190,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

					Btle 75cl
AOP Corbières Boutenac		Trou de l'Ermite	Château de Caraguilhes	2023	38,00€
AOP Terrasse du Larzac		Sainte Pauline	Dom. Le Clos du Serres	2023	44,00€
AOP Côtes de Roussillon		-	Château des Pins	2021	48,00€
AOP Palette		-	Château Simone	2022	85,00€
AOP Bandol		Les Lauves	Dom. La Sufrène	2019	90,00€
AOP Bandol		-	Château de Pibarnon	2020	85,00€
AOP Bandol		-	Château de Pibarnon	2007	145,00€

BORDEAUX

					Btle 75cl
AOP Graves	-		Château Trébiac	2020	45,00€
AOP Lalande de Pomerol	-		Château Perron	2022	62,00€
AOP Pessac Léognan	-		Château de Rochemorin	2019	65,00€
AOP Saint-Estèphe		Frank Phélan	Château Phélan-Ségur	2019	80,00€
AOP Margaux		Dame d'Angludet	Château d'Angludet	2021	85,00€
AOP Margaux		Alter Ego	Château Palmer	2020	225,00€
AOP Saint-Julien	-		Château Lagrange	2018	160,00€
AOP Pauillac	-		Château Lynch-Bages	2017	280,00€

LA CARTE COMPLETE
CHAMPAGNES & VINS ROUGES



LES VINS ROUGES, suite

				Btle 75cl
BOURGOGNE				
AOP Bourgogne	Pinot Noir	Dom. H & G Buisson	2022	48,00€
AOP Chorey-Lès-Beaunes	-	Dom. Maillard	2022	55,00€
AOP Ladoix	Les Chaillots	Dom. Maillard	2023	58,00€
AOP Givry	Les Dracy	Dom. Sarrazin	2024	60,00€
AOP Savigny-Lès-Beaune	-	Dom. Maillard	2022	65,00€
AOP Auxey-Duresses	Les Hoz	Dom. Agnès Paquet	2023	72,00€
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru	La Bondue	Dom. De Surmain	2023	69,00€
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	Dom. de la Bressande	2024	85,00€
AOP Santenay	Les Charmes	Dom. Bachey Legros	2023	70,00€
AOP Marsannay	-	Dom. Trapet	2016	85,00€
AOP Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru	Les Fournières	Dom. Antonin Guyon	2022	98,00€
AOP Gevrey-Chambertin	Les Corvées	Dom. Tortochot	2022	98,00€
AOP Morey Saint-Denis	-	Dom. D et J-L Amiot	2022	100,00€
AOP Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Renaissance	Dom. Tortochot	2024	118,00€
AOP Volnay 1 ^{er} Cru	En Caillerets	Dom. La Pousse d'Or	2018	115,00€
AOP Volnay 1 ^{er} Cru	Pitures	Dom. Bitouzet-Prieur	2022	128,00€
AOP Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru	Les Feusselottes	Dom. La Pousse d'Or	2017	160,00€
AOP Nuits-Saint-Georges	-	Dom. Jean Chauvenet	2022	105,00€
AOP Nuits-Saint-Georges Village	-	Dom. Lachaux	2021	330,00€
AOP Pommard	La Chanière	Dom. Maillard	2023	105,00€
AOP Pommard 1 ^{er} Cru	Les Jarollières	Dom. La Pousse d'Or	2018	130,00€
AOP Corton Grand Cru	Les Renardes	Dom. Maillard	2020	130,00€
AOP Corton Grand Cru	Clos du Roi	Dom. La Pousse d'Or	2017	160,00€
AOP Corton Grand Cru	Les Renardes	Dom. H & G Buisson	2019	190,00€
AOP Bourgogne Pinot Fin	-	Dom. Lachaux	2021	230,00€
AOP Charmes Chambertin	Grand Cru	Dom. L. Amiot	2020	320,00€
AOP Clos Vougeot	Grand Cru	Dom. Tortochot	2015	250,00€
AOP Clos Vougeot	Grand Cru	Dom. Tortochot	2023	285,00€
AOP Clos Vougeot	Grand Cru « Les Rouges »	Dom. Lachaux	2021	1 380,00€
AOP Vosne-Romanée Village	-	Dom. Lachaux	2021	380,00€
AOP Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru	Les Chaumes	Dom. Lachaux	2021	750,00€
AOP Échezeaux	Grand Cru	Dom. Lachaux	2021	1 380,00€
AOP Romanée-Saint-Vivant	Grand Cru	Dom. Lachaux	2021	2 980,00€

LA CARTE COMPLETE DES VINS BLANCS & ROSÉS



LES VINS BLANCS

Btle 75cl

VAL DE LOIRE

AOP Menetou-Salon	-	Dom. De Chantenoy	2025	45,00€
AOP Vouvray	Le Haut Lieu	Dom. Huet	2022	60,00€
AOP Pouilly Fumé	La Vigne de Beaussoppet	Dom. Laporte	2023	58,00€
AOP Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte	2025	62,00€

BEAUJOLAIS

AOP Beaujolais Lantignié	-	Dom. Dubost	2024	38,00€
--------------------------	---	-------------	------	--------

ALSACE

AOP Riesling Berncasteler	-	Dom. Thanisch	2015	68,00€
---------------------------	---	---------------	------	--------

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

IGP Pays d'Oc - Viognier	Terroir d'Altitude	Dom. Fortant	2025	28,00€
IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	Dom. Pellehaut	2025	34,00€
IGP Gard	-	Dom. Royal de Jarras	2025	35,00€
IGP Viognier	First Flight	Dom. G & J Bott	2023	42,00€
VDF Provence	Singulier	Château Léoube	2021	68,00€
AOP Palette	-	Château Simone	2021	85,00€

BOURGOGNE

AOP Mâcon Chaintré	-	Dom. Berthier	2024	38,00€
AOP Pouilly-Loché	Les Mûres	Dom. O. Giroux	2022	49,00€
AOP Viré-Clessé	Harmonie	Dom de la Verpaille	2023	48,00€
AOP Chablis	-	Dom. Louis Moreau	2024	52,00€
AOP Saint-Véran	Ch. de Beauregard	Dom. Joseph Burrier	2022	58,00€
AOP Montagny 1 ^{er} Cru	Les 4 Clochers	Dom. De Montorge	2023	62,00€
AOP Rully	-	Château de Rully	2022	65,00€
AOP Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	Dom. William Trouillet	2024	65,00€
AOP Saint-Romain	La Combe Bazin	Dom. Prunier-Bonheur	2022	65,00€
AOP Auxey-Duresses	Les Hoz	Dom. Agnès Paquet	2023	68,00€
AOP Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin	2025	68,00€
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	Dom. Michel Juillot	2023	85,00€
AOP Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	Dom. Bachey Legros	2022	125,00€
AOP Puligny-Montrachet	1 ^{er} Cru Le Cailleret	Dom. La Pousse d'Or	2022	165,00€
AOP Meursault	-	Dom. Maillard	2023	90,00€
AOP Meursault 1 ^{er} Cru	Genevières	Dom. Michelot	2020	130,00€
AOP Meursault 1 ^{er} Cru	Perrières	Dom. Maillard	2022	190,00€
AOP Corton Charlemagne	Grand Cru	Dom. H & G Buisson	2020	280,00€

LA CARTE COMPLETE DES VINS BLANCS & ROSÉS



LES VINS BLANCS - suite

LA VALLEE DU RHÔNE					Btle 75cl
AOP Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	Dom. Régis Descotes	2023	45,00€	
AOP Crozes-Hermitage	Quartier Latin	Dom. Bryan Deleu	2024	58,00€	
AOP Saint-Péray	Les Maisons de Victor	Dom. Julien Pilon	2024	62,00€	
AOP Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Julien Pilon	2024	60,00€	
AOP Saint-Joseph	Ro-Rée	Dom. Louis Chèze	2024	64,00€	
AOP Condrieu	-	Dom. G&J Bott	2023	92,00€	
AOP Condrieu	Les Chaillées de l'Enfer	Dom. Georges Vernay	2023	115,00€	
AOP Condrieu	Coteaux de Vernon	Dom. Georges Vernay	2022	160,00€	

LES VINS ROSÉS				Btle 75cl
AOP Côtes de Provence	Love	Château Léoube	2024	32,00€
AOP Côtes de Provence	-	La Chapelle Gordonne	2025	38,00€
AOP Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste Marguerite	2024	56,00€