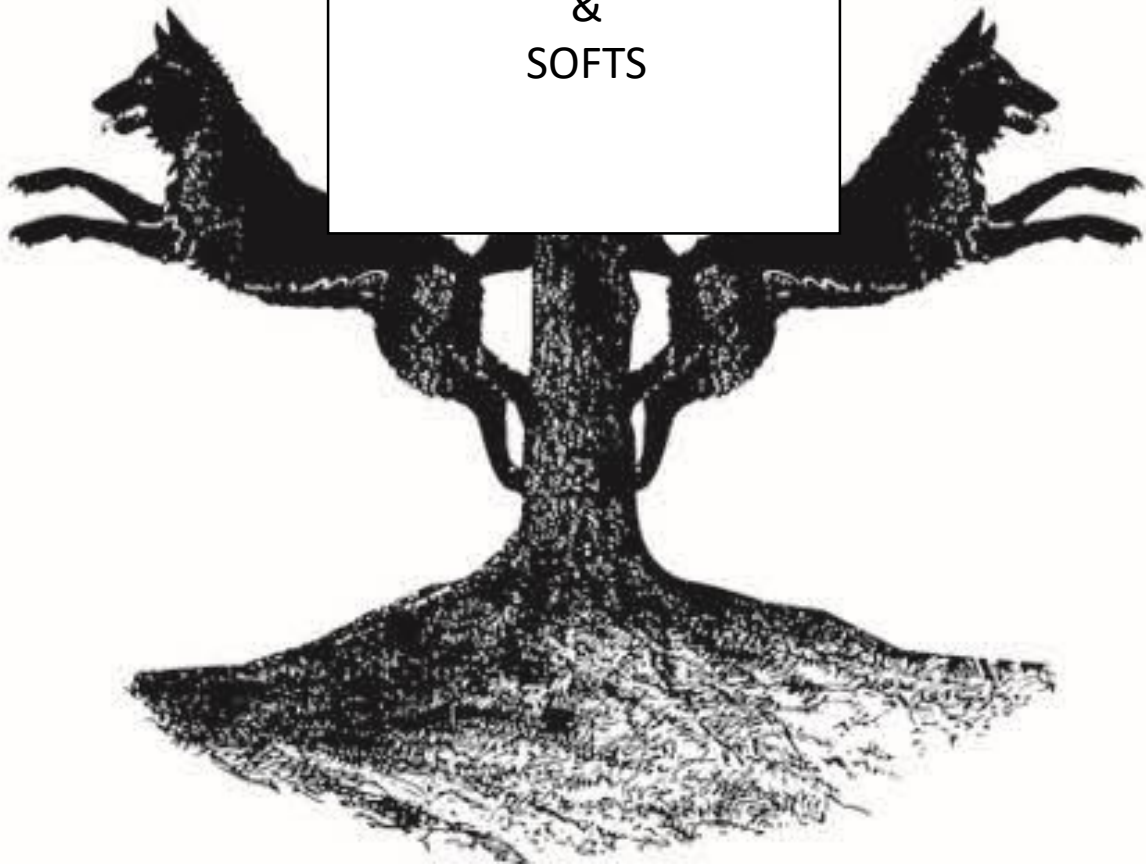




LA  
FORÊT  
NOIRE

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

---

### AOC Champagne

12,5 cl      75 cl

Huguenot-Tassin Brut Signature

12,00€      70,00€

Gosset Brut Grande Réserve

15,00€      90,00€

Vranken Diamant Blanc de Blancs

16,00€      95,00€

Tarlant Rosé Brut ZERO

18,00€      115,00€

## MEZZE ET PLANCHES APERITIVES



### MEZZE ET PLANCHES APERITIVES

	Pour 2	Pour 4
<b>Le Tzatziki</b> Yaourt grec, concombre râpé, huile d'olive, jus de citron, ail, aneth et menthe, accompagné de pain Pita 80g pour 2 personnes 180g pour 4 personnes —	8,00€	14,00€
<b>Le Houmous</b> Purée de pois chiches, tahiné, huile d'olive, ail et cumin, accompagné de pain Pita 80g pour 2 personnes 180g pour 4 personnes —	8,00€	14,00€
<b>Le Croque Truffé</b> 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€
<b>La Gambas</b> Crevettes croustillantes au basilic, sauce Sweet Chili 4 pièces pour 2 personnes 8 pièces pour 4 personnes —	10,00€	18,00€
<b>Planche de charcuterie artisanale et condiments</b> Chorizo ibérique, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne DOP et jambon San Daniele DOP 18 mois —	14,00€	26,00€
<b>Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés</b> Chorizo ibérique, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne DOP et jambon San Daniele DOP 18 mois, fromages affinés —	14,00€	26,00€
<b>Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments</b>	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

### L'Asperge

Cuite en velouté, tartare d'asperges, crème légère au fromage de chèvre et éclats de noisette

### Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, condiment poire, sauce Cumberland

### Le Saumon

En tartare, échalote, aneth, citron et huile d'olive de Léoube, crème frappée à l'aneth

## LES PLATS

### Le Cabillaud

Cœur de cabillaud cuit en basse température, légumes en barigoule et jus monté à l'huile d'olive, gnocchis maison citronnés

### Le Paleron de bœuf

Cuit doucement comme un Bourguignon, pommes purée

### Risotto « al verde »

Et pointes d'asperges

### *Supplément plateau de fromages*

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

*Mesclun assaisonné 14,00€*

## LES DESSERTS

### La Pavlova

Biscuit amande, compotée de pommes, brunoise de pommes rôties, espuma vanille et sorbet pomme

### La Forêt Noire

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

### La Tartelette Chocolat Cacahuètes

Pâte chocolat, biscuit fondant, praliné cacahuète, tuile croustillante grué de cacao et sorbet cacao

**Menu enfant : 15.00€** Boisson, plat et dessert

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

## LA CARTE



### LES ENTRÉES



#### Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard, foie gras, condiment poire, sauce Cumberland  
*Porc, canard et foie gras : origine France / Veau (quasi) : origine Pays-Bas*

19,00€

—



#### L'Œuf

Cuit parfait, crémeux de petits pois, fricassée de petits pois aux lardons, crumble au parmesan DOP

17,00€

—



#### Le Foie gras *(Origine France)*

Servi mi-cuit, poché au balsamique et marmelade de poires

21,00€

—

#### L'Asperge

Cuite en velouté, tartare d'asperges, crème légère au fromage de chèvre et éclats de noisette

16,00€

—

#### Le Saumon *(Origine Îles Féroé)*

En tartare, échalote, aneth, citron et huile d'olive de Léoube, crème frappée à l'aneth

18,00€

—

#### Le Végétal

Légumes de saison confits, juste marqués, crémeux de petits pois et sablé de parmesan « al verde »

18,00€



Entrée « signature »



## LE POISSON



### **La Saint-Jacques** (*Origine France*)

Rôtie au beurre, risotto arborio « al verde » et pointes d'asperges, jus corsé  
36,00€

Option végétale : Risotto « al verde » et pointes d'aperges  
26,00€

—

### **Le Cabillaud** (*Origine Norvège*)

Cœur de cabillaud cuit en basse température, légumes en barigoule et jus monté à l'huile d'olive, gnocchis maison citronnés  
26,00€

—

### **Le Saumon** (*Origine Îles Féroé*)

Mi-cuit, brocolis en mousseline, riz noir et siphon wasabi  
24,00€

—

Pêche du jour : Poisson entier selon arrivage

## LA VIANDE



### **Le Ris de Veau** (*Origine Italie*)

Façon « Meunière », fricassée d'asperges vertes, gnocchis de pomme de terre, jus de veau corsé à l'estragon  
38,00€

—



### **Le Bœuf** (*Origine France*)

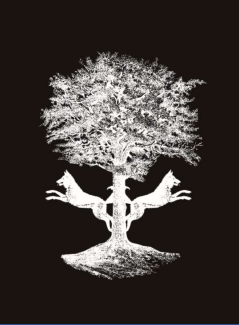
Cœur de filet façon « Rossini », pommes purée et jus de bœuf lié à la moelle  
38,00€



Plat « signature »

Les plats *suite* →

## LA CARTE *suite*



### LA VIANDE - suite

#### **La Pintade** *(Origine France)*

Suprême farci aux morilles, panisse à l'Ancienne, artichauts poivrade et jus aux morilles

34,00€

---

#### **Le Canard** *(Origine France)*

Magret rôti sur peau, fondue de poireaux et céréales au gingembre et oranges confites, sauce Apicius

27,00€

---

#### **Le Paleron de bœuf** *(Origine France)*

Cuit doucement comme un Bourguignon, pommes purée

24,00€

---

#### **La Pâte**

Penne à la crème de truffe et émulsion parmesan DOP, chiffonnade de jambon blanc truffé et œuf parfait

21,00€

#### Plat « signature »



## LES FROMAGES

### Faisselle de fromage blanc fermier au lait cru

Miel ou crème ou coulis de framboise

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€

---

### Les Fruits de saison

Fraîchement taillés, infusion à la vanille et à la menthe, sorbet du moment

10,50€

---

### La Tarte du moment

Proposition gourmande de notre Pâtissier

11,00€

---

### La Pavlova

Biscuit amande, compotée de pommes, brunoise de pommes rôties, espuma vanille et sorbet pomme

11,00€



Dessert « signature »

Les desserts *suite* →



**LES DESSERTS - Suite**

**La Tartelette Chocolat Cacahuètes**

Pâte chocolat, biscuit fondant, praliné cacahuète, tuile croustillante grué de cacao et sorbet cacao

11,00€

---

**Les glaces et sorbets Maison**

Proposition du moment accompagnée d'un financier tiède

10,50€

---

**La Gaufre**

Sauce chocolat, caramel et fruits rouges (supplément chantilly : 2,00€)

11,00€

---

**Crêpes Suzette**

Mandarine, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier

*Servies uniquement le soir et le week-end*

14,00€

## LES PLATS DE LA SEMAINE



### NOS SUGGESTIONS DU MIDI – du lundi au vendredi

#### La Lyonnaise

Son œuf parfait, croutons et lardons au poivre noir, vinaigrette à la moutarde

20.00€

---

#### Tartare de bœuf au couteau

Pommes de terre grenailles et salade verte

*Bœuf : origine France*

23,00€

---

#### Penne à la crème de truffe

Jambon blanc truffé, œuf parfait et émulsion parmesan DOP

21,00€

---

#### Le Croque truffé

Servi entier, comté 18 mois, jambon blanc truffé, pain de mie juste grillé et salade verte

21,00€

---

#### Gratin de ravioles, crème et ciboulette

Salade verte

19,00€

---

#### Foie de veau sauce échalote et vinaigre balsamique

Pomme purée

*Veau : origine France*

22,50€

---

#### La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin (180gr)

Pommes grenailles aux herbes

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

24.00€

---

#### Café ou thé gourmand

Accompagné de quatre douceurs

9,50€

Menu enfant : 15.00€ Boisson, plat et dessert



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

# LES VINS DU MOMENT

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



## AOC CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Huguenot-Tassin Brut Signature	12,00€	70,00€
Gosset Brut Grande Réserve	15,00€	90,00€
Vranken Blanc de Blancs	16,00€	95,00€

## LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl		
AOC Fleurie	Le Vivier	<i>Dom. Dubost 2024</i>	5,00€	18,00€	30,00€
AOC Coteaux du Lyonnais	Les Grands Coins	<i>Dom. Descotes 2022</i>	6,50€	22,00€	34,00€
AOC Graves	-	<i>Château Trébiac 2020</i>	7,00€	26,00€	40,00€
AOP Crozes-Hermitage	Mise en bouche	<i>Dom. Darnaud 2024</i>	7,50€	28,00€	42,00€
IGP Collines Rhodaniennes	First flight	<i>Dom. Bott 2023</i>	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Givry	Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin 2024</i>	10,50€	36,00€	60,00€
AOP Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	<i>Dom. Gaillard 2023</i>	11,00€	37,00€	58,00€
AOC Savigny-Lès-Beaune	-	<i>Dom. Maillard 2022</i>	12,00€	44,00€	65,00€
AOC Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bachehy Legros 2023</i>	12,50€	46,00€	70,00€
IGP Collines Rhodaniennes	La Syrah Rocca	<i>Dom. Deleu 2024</i>	16,00€	55,00€	86,00€

## LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl		
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut 2025</i>	6,00€	20,00€	34,00€
AOC Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost 2024</i>	6,00€	20,00€	34,00€
IGP Pays d'Oc - Viognier	Terroir d'Altitude	<i>Dom. Fortant 2025</i>	5,00€	18,00€	28,00€
AOC Menetou-Salon	-	<i>Dom. De Chatenoy 2025</i>	6,80€	23,50€	38,00€
AOC Coteaux du Lyonnais	Les Chapèzes	<i>Dom. Descotes 2023</i>	6,50€	25,00€	38,00€
AOP Mâcon-Chaintré	-	<i>Dom. Berthier 2024</i>	6,50€	25,00€	38,00€
IGP Gard	-	<i>Dom. Royal de Jarras 2024</i>	7,00€	25,00€	35,00€
AOC Crozes-Hermitage	Quartier Latin	<i>Dom. Deleu 2024</i>	9,00€	31,00€	44,00€
AOC Saint-Véran	Château de Beauregard	<i>Dom. Burrier 2022</i>	11,00€	34,00€	58,00€
AOC Saint-Joseph	Dimanche à Lima	<i>Dom. Pilon 2024</i>	11,00€	37,00€	58,00€
AOC Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte 2025</i>	11,00€	42,00€	62,00€
AOC Condrieu	-	<i>Dom. Bott 2023</i>	15,00€	56,00€	92,00€
AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru	Champs Lalot	<i>Dom. Sarrazin 2023</i>	12,50€	47,00€	68,00€

## LES VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl		
AOC Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube 2024</i>	7,00€	24,00€	32,00€
AOC Côtes de Provence	Rosé Piscine Love	<i>Château Léoube 2024 (20cl)</i>	10,00€	-	-
AOC Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste-Marguerite 2024</i>	11,00€	36,00€	56,00€

## LES SOFTS

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

## 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 Géron		6,80€	

# LA CARTE COMPLETE DES VINS





## AOC CHAMPAGNES



	<b>Btle 75cl</b>
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€
Tarlant Brut ZERO Rosé	115,00€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	120,00€
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 747	140,00€
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

				<b>Btle 75cl</b>
AOC Arbois	 Pinot Noir	<i>Dom. De Brégrand</i>	2018	41,00€
AOC Alsace	 Pinot Noir Cuvée « V »	<i>Dom. Muré</i>	2022	80,00€

### VAL DE LOIRE

				<b>Btle 75cl</b>
AOC Saumur-Champigny	Tuffe	<i>Château Hureau</i>	2022	38,00€
AOP St-Nicolas-de-Bourgueil	 Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2023	45,00€
AOP Chinon	 Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2019	55,00€
AOP Sancerre	Les Royaux	<i>Dom. Laporte</i>	2023	69,00€

### BOURGOGNE

				<b>Btle 75cl</b>
AOC Bourgogne	Pinot Noir	<i>Dom. H &amp; G Buisson</i>	2022	45,00€
AOC Chorey-Lès-Beaunes	-	<i>Dom. Maillard</i>	2022	55,00€
AOP Givry	Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin</i>	2024	60,00€
AOC Ladoix	Les Chaillots	<i>Dom. Maillard</i>	2023	58,00€
AOC Savigny-Lès-Beaune	-	<i>Dom. Maillard</i>	2022	65,00€
AOP Auxey-Duresses	Les Hoz	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2023	68,00€
AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	La Bondue	<i>Dom. De Surmain</i>	2022	69,00€
AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2022	85,00€
AOC Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bachev Legros</i>	2023	70,00€
AOC Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru	Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2020	90,00€
AOC Morey Saint-Denis	-	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2020	100,00€
AOC Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru	Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2022	118,00€
AOC Gevrey-Chambertin	Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2022	90,00€
AOP Volnay 1 <sup>er</sup> Cru	En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018	115,00€
AOC Volnay 1 <sup>er</sup> Cru	Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2022	128,00€
AOP Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru	Les Feusselottes	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	160,00€
AOC Nuits-Saint-Georges	-	<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2022	105,00€
AOC Pommard	La Chanière	<i>Dom. Maillard</i>	2023	105,00€
AOP Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	Les Jarollières	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018	130,00€
AOC Corton Grand Cru	Les Renardes	<i>Dom. H &amp; G Buisson</i>	2019	190,00€
AOP Corton Grand Cru	Clos du Roi	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	160,00€
AOC Charmes Chambertin	Grand Cru	<i>Dom. L. Amiot</i>	2020	280,00€
AOC Clos de la Roche	Grand Cru	<i>Dom. P. Amiot et Fils</i>	2018	220,00€
AOC Clos Vougeot	Grand Cru	<i>Dom. Tortochot</i>	2023	285,00€


# LA CARTE COMPLETE DES VINS



## BEAUJOLAIS

AOC Morgon	<i>Les Charmes</i>	<i>Dom. Bonne Tonne</i>	2023	41,00€
AOC Fleurie	<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2024	30,00€
AOP Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2024	36,00€
AOC Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2023	39,00€
AOC Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2023	58,00€

## LA VALLEE DU RHÔNE NORD

AOC Coteaux du Lyonnais	 <i>Les Grands Coins</i>	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2022	34,00€
AOP Crozes-Hermitage	<i>Mise en Bouche</i>	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2024	42,00€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>First Flight</i>	<i>Dom. G et J Bott</i>	2023	45,00€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>Asiaticus</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2024	75,00€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>La Syrah Rocca</i>	<i>Dom. Bryan Deleu</i>	2024	86,00€
AOP Saint-Joseph	<i>Clos de Cuminaille</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	58,00€
AOP Saint-Joseph	<i>Cavanos</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2023	59,50€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>La Bâtie</i>	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2021	75,00€
AOC Cornas	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2024	85,00€
AOC Cornas	<i>L'Elégance du Caillou</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2024	105,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>La Porchette</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	105,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Esprit de Blonde</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	115,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>La Madinière</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2017	115,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Rose Pourpre</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Maison Rouge</i>	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2021	150,00€
AOP Hermitage	-	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2022	190,00€
AOC Hermitage	-	<i>Dom. Yann Chave</i>	2023	190,00€



## LA VALLEE DU RHÔNE SUD

AOP Plan de Dieu	 <i>Les Galets</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	38,00€
AOP Gigondas	<i>Seigneur Parcellaire</i>	<i>Dom. Arnoux &amp; Fils</i>	2022	68,00€
AOC Châteauneuf du Pape	-	<i>Dom. Pierre André</i>	2022	95,00€

## BORDEAUX

AOC Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2020	40,00€
AOC Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2022	58,00€
AOC Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2019	65,00€
AOC Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Séjour</i>	2019	80,00€
AOC Margaux	<i>Dame d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2021	85,00€
AOC Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2020	200,00€
AOC Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2018	160,00€
AOC Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2017	250,00€

## LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

AOP Corbières Boutenac	 <i>Trou de l'Ermité</i>	<i>Château de Caraguilhes</i>	2023	36,00€
AOP Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2023	38,00€
AOC Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2021	48,00€
AOC Palette	-	<i>Château Simone</i>	2022	85,00€
AOC Bandol	<i>Les Lauves</i>	<i>Dom. La Sufrière</i>	2019	90,00€
AOC Bandol	-	<i>Château de Pibarnon</i>	2020	85,00€

# LA CARTE COMPLETE DES VINS



## LES VINS BLANCS

### VAL DE LOIRE

AOC Menetou-Salon	-	<i>Dom. De Chantenoy</i>	2025	38,00€
AOC Vouvray	Le Haut Lieu	<i>Dom. Huet</i>	2022	56,00€
AOC Pouilly Fumé	La Vigne de Beaussoppet	<i>Dom. Laporte</i>	2022	58,00€
AOC Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2025	62,00€


### BEAUJOLAIS

AOC Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2024	34,00€
--------------------------	---	--------------------	------	--------

### BOURGOGNE

AOP Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier</i>	2024	38,00€
AOP Pouilly-Loché	Les Mûres	<i>Dom. O. Giroux</i>	2022	49,00€
AOC Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2023	48,00€
AOC Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2022	58,00€
AOC Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2024	52,00€
AOC Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2023	58,00€
AOC Rully	-	<i>Château de Rully</i>	2022	65,00€
AOP Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	<i>Dom. William Trouillet</i>	2023	65,00€
AOC Saint-Romain	La Combe Bazin	<i>Dom. Prunier-Bonheur</i>	2022	65,00€
AOP Auxey-Duresses	Les Hoz	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2023	68,00€
AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru	Champs Lalot	<i>Dom. Sarrazin</i>	2024	68,00€
AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2023	85,00€
AOC Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	Morgeot	<i>Dom. Bacheys Legros</i>	2021	125,00€
AOP Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	Le Cailleret	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2022	126,00€
AOC Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2020	130,00€
AOC Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H &amp; G Buisson</i>	2020	270,00€

### LA VALLEE DU RHÔNE

AOC Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2023	38,00€
AOC Crozes-Hermitage	Quartier Latin	<i>Dom. Bryan Deleu</i>	2024	44,00€
AOC Saint-Péray	Les Maisons de Victor	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2024	62,00€
AOC Saint-Joseph	Dimanche à Lima	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2024	58,00€
AOP Saint-Joseph	Ro-Rée	<i>Dom. Louis Chèze</i>	2024	62,00€
AOC Condrieu	-	<i>Dom. G&amp;J Bott</i>	2023	92,00€
AOC Condrieu	Coteaux de Vernon	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2022	150,00€
AOC Condrieu	Les Chaillées de l'Enfer	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2023	115,00€

### LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	<i>Dom. Pellehaut</i>	2025	34,00€
IGP Pays d'Oc- Viognier	Terroir d'Altitude	<i>Dom. Fortant</i>	2025	28,00€
IGP Gard	-	<i>Dom. Royal de Jarras</i>	2024	35,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
AOC Palette	-	<i>Château Simone</i>	2021	85,00€

### LES VINS ROSES

AOC Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube</i>	2024	32,00€
AOC Côtes de Provence	-	<i>La Chapelle Gordonne</i>	2025	38,00€
AOC Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite</i>	2024	56,00€