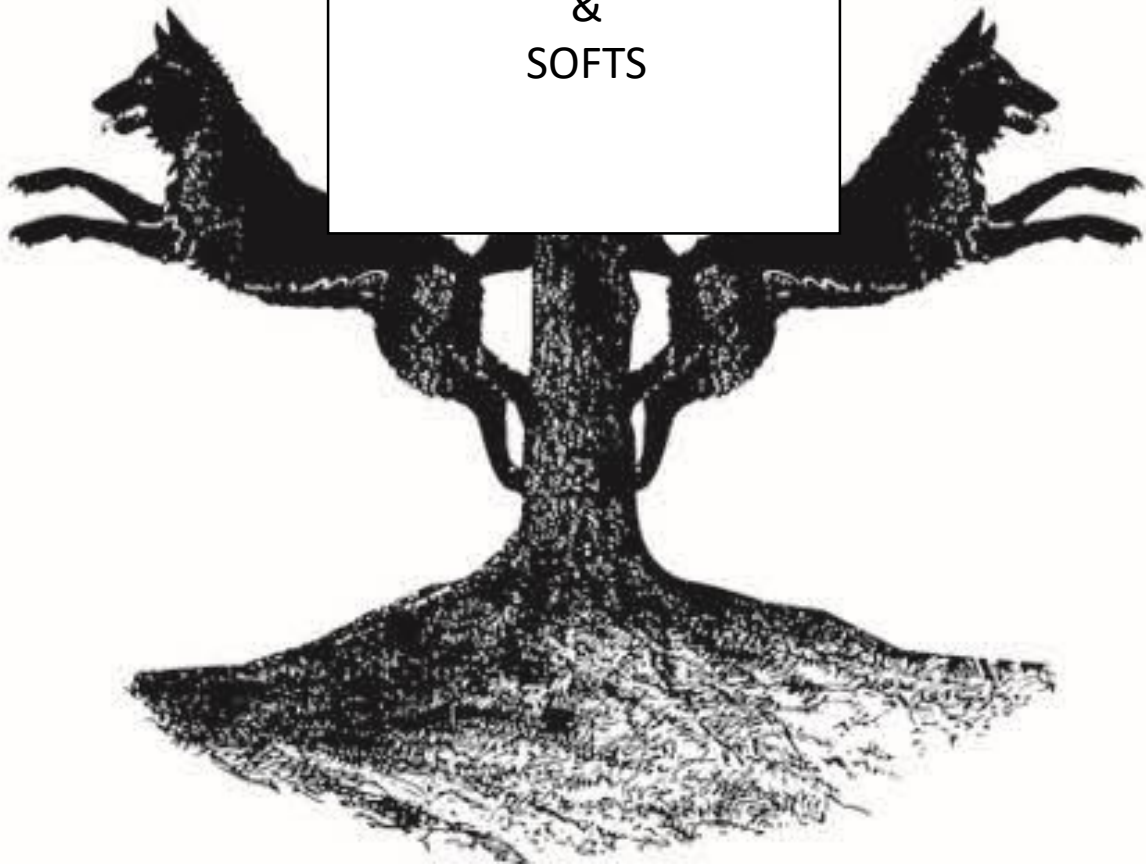




LA  
FORÊT  
NOIRE

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 Brassin Automne         | 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€ |



# 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€

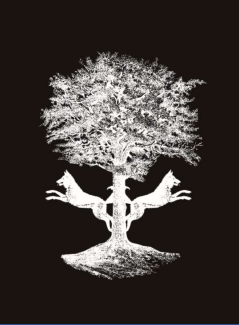
---

#### **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

## MEZZE ET PLANCHES APERITIVES



### MEZZE ET PLANCHES APERITIVES

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

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€ |

## LES VINS ROUGES

|   |                    |                         |        |        |        |
|---|--------------------|-------------------------|--------|--------|--------|
|   |                    | 12cl                    | 46cl   | 75cl   |        |
| AOC Fleurie   | Le Vivier          | Dom. Dubost 2024        | 5,00€  | 18,00€ | 30,00€ |
| AOC Coteaux du Lyonnais  | Les Grands Coins   | Dom. Descotes 2022      | 6,50€  | 22,00€ | 34,00€ |
| AOC Graves  | -                  | Château Trébiac 2020    | 7,00€  | 26,00€ | 40,00€ |
| AOP Crozes-Hermitage  | Mise en bouche     | Dom. Darnaud 2024       | 7,50€  | 28,00€ | 42,00€ |
| IGP Collines Rhodaniennes   | First flight       | Dom. Bott 2023          | 8,00€  | 30,00€ | 45,00€ |
| AOP Givry   | Les Dracy          | Dom. Sarrazin 2023      | 10,50€ | 36,00€ | 60,00€ |
| AOP Saint-Joseph  | Clos de Cuminaille | Dom. Gaillard 2023      | 11,00€ | 37,00€ | 58,00€ |
| AOC Savigny-Lès-Beaune  | -                  | Dom. Maillard 2022      | 12,00€ | 44,00€ | 65,00€ |
| AOC Santenay  | Les Charmes        | Dom. Bachey Legros 2023 | 12,50€ | 46,00€ | 70,00€ |
| IGP Collines Rhodaniennes   | La Batie           | Dom. Billon 2021        | 13,00€ | 48,00€ | 75,00€ |

## LES VINS BLANCS

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

## LES VINS ROSÉS

|                       |                   |                             |        |        |        |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|--------|--------|--------|
|                       |                   | 12cl                        | 46cl   | 75cl   |        |
| AOC Côtes de Provence | Love              | Château Léoube 2024         | 7,00€  | 24,00€ | 32,00€ |
| AOC Côtes de Provence | Rosé Piscine Love | Château Léoube 2024 (20cl)  | 10,00€ | -      | -      |
| AOC 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)<br>(fraise, abricot, pomme tentation, tomate,<br>orange, fruits de la passion) |       |

## LES BIERES

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

## LES BOISSONS CHAUDES

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

## LES EAUX

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

# LA CARTE COMPLETE DES VINS



## AOC CHAMPAGNES



|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Huguenot-Tassin Brut Signature     | 70,00€  |
| Gosset Grande Réserve Brut         | 90,00€  |
| Gosset Grand Rosé                  | 128,00€ |
| 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€ |
| Egly-Ouriet Brut Grand Cru         | 140,00€ |
| Egly-Ouriet Brut Grand Cru VP      | 160,00€ |

## LES VINS ROUGES

### ALSACE / JURA

|            |   |                        |      |        |
|------------|---|------------------------|------|--------|
| AOC Arbois |  Pinot Noir              | <i>Dom. De Brégand</i> | 2018 | 41,00€ |
| AOC Alsace |  Pinot Noir Cuvée « V » | <i>Dom. Muré</i>       | 2020 | 80,00€ |

### VAL DE LOIRE

|                           |  |                             |      |        |
|---------------------------|--|-----------------------------|------|--------|
| AOC Saumur-Champigny      | Tuffe  | <i>Château Hureau</i>       | 2022 | 38,00€ |
| AOP St-Nicolas-de-Bourgue |  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

|   |                  |                               |      |         |
|---|------------------|-------------------------------|------|---------|
| 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>          | 2023 | 60,00€  |
| AOC Ladoix                                | Les Chaillots    | <i>Dom. Maillard</i>          | 2023 | 58,00€  |
| AOC Savigny-Lès-Beaune                    | -                | <i>Dom. Maillard</i>          | 2021 | 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>   | 2018 | 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 Vougeot                          | -                | <i>Dom. Laurent Roumier</i>   | 2017 | 200,00€ |
| AOC Clos de la Roche                      | Grand Cru        | <i>Dom. P. Amiot et Fils</i>  | 2018 | 220,00€ |


# LA CARTE COMPLETE DES VINS




## BEAUJOLAIS

|                 |                    |                             |      |                            |
|-----------------|--------------------|-----------------------------|------|----------------------------|
| AOC Morgon      | <i>Les Charmes</i> | <i>Dom. Bonne Tonne</i>     | 2023 | <b>Btle 75cl</b><br>41,00€ |
| AOC Fleurie     | <i>Le Vivier</i>   | <i>Dom. J-P Dubost</i>      | 2023 | 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>       | 2022 | 45,00€  |
| 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>Village</i>  | <i>Dom. Johann Michel</i>     | 2021 | 95,00€  |
| AOC Cornas                | <i>L'Élégance du Caillou</i>  | <i>Dom. Julien Pilon</i>      | 2022 | 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>  | 2021 | 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-Ségur</i>  | 2019 | 80,00€  |
| AOC Margaux            | <i>Dame d'Angludet</i> | <i>Château d'Angludet</i>    | 2019 | 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> | 2022 | 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>       | 2014 | 90,00€  |
| AOC Bandol              | -   | <i>Château de Pibarnon</i>    | 2020 | 85,00€  |
| AOC Bandol              | -   | <i>Château de Pibarnon</i>    | 2012 | 120,00€ |

# LA CARTE COMPLETE DES VINS



## LES VINS BLANCS

### VAL DE LOIRE

|                   |                         |                   |      | Btle 75cl |
|-------------------|-------------------------|-------------------|------|-----------|
| AOC Menetou-Salon | -                       | Dom. De Chantenoy | 2023 | 38,00€    |
| AOC Vouvray       | Le Haut Lieu            | Dom. Huet         | 2022 | 56,00€    |
| AOC Pouilly Fumé  | La Vigne de Beaussoppet | Dom. Laporte      | 2022 | 58,00€    |
| AOC Sancerre      | Le Rochoy               | Dom. Laporte      | 2023 | 62,00€    |


### BEAUJOLAIS

|                          |   |             |      | Btle 75cl |
|--------------------------|---|-------------|------|-----------|
| AOC Beaujolais Lantignié | - | Dom. Dubost | 2023 | 34,00€    |

### BOURGOGNE

|  |                             |                        |      | Btle 75cl |
|--|-----------------------------|------------------------|------|-----------|
| AOP Mâcon Chaintré                         | -                           | Dom. Berthier          | 2023 | 38,00€    |
| AOP Pouilly-Loché                          | Les Mûres                   | Dom. O. Giroux         | 2022 | 49,00€    |
| AOC Viré-Clessé                            | Harmonie                    | Dom de la Verpaille    | 2023 | 48,00€    |
| AOC Saint-Véran                            | Ch. de Beauregard           | Dom. Joseph Burrier    | 2022 | 58,00€    |
| AOC Chablis                                | -                           | Dom. Louis Moreau      | 2024 | 52,00€    |
| AOC Montagny 1 <sup>er</sup> Cru           | -                           | Dom. De Montorge       | 2023 | 58,00€    |
| AOC Rully                                  | -                           | Château de Rully       | 2022 | 65,00€    |
| AOP Pouilly-Fuissé                         | Vielles Vignes              | Dom. William Trouillet | 2024 | 65,00€    |
| AOC Saint-Romain                           | La Combe Bazin              | Dom. Prunier-Bonheur   | 2022 | 65,00€    |
| AOP Auxey-Duresses                         | Les Hoz                     | Dom. Agnès Paquet      | 2023 | 68,00€    |
| AOC Givry 1 <sup>er</sup> Cru              | Champs Lalot                | Dom. Sarrazin          | 2023 | 68,00€    |
| AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru           | En Sazenay                  | Dom. Michel Juillot    | 2023 | 85,00€    |
| AOC Chassagne-Montrachet                   | 1 <sup>er</sup> Cru Morgeot | Dom. Bachey Legros     | 2022 | 125,00€   |
| AOP Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru | Le Cailleret                | Dom. La Pousse d'Or    | 2022 | 126,00€   |
| AOC Meursault 1 <sup>er</sup> Cru          | Genevières                  | Dom. Michelot          | 2020 | 130,00€   |
| AOC Corton Charlemagne                     | Grand Cru                   | Dom. H & G Buisson     | 2020 | 270,00€   |

### LA VALLEE DU RHÔNE

|   |                          |                     |      | Btle 75cl |
|---|--------------------------|---------------------|------|-----------|
| AOC Coteaux du Lyonnais  | Les Chapèzes             | Dom. Régis Descotes | 2022 | 38,00€    |
| AOC Saint-Péray   | Les Maisons de Victor    | Dom. Julien Pilon   | 2024 | 62,00€    |
| AOC Saint-Joseph  | Dimanche à Lima          | Dom. Julien Pilon   | 2023 | 58,00€    |
| AOP Saint-Joseph  | Ro-Rée                   | Dom. Louis Chèze    | 2023 | 62,00€    |
| AOC Condrieu  | -                        | Dom. G&J Bott       | 2023 | 92,00€    |
| AOC Condrieu  | Coteaux de Vernon        | Dom. Georges Vernay | 2023 | 150,00€   |
| AOC Condrieu  | Les Chaillées de l'Enfer | Dom. Georges Vernay | 2022 | 115,00€   |

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

|                         |                    |                |      | Btle 75cl |
|-------------------------|--------------------|----------------|------|-----------|
| IGP Côte de Gascogne    | Été Gascon         | Dom. Pellehaut | 2024 | 34,00€    |
| IGP Pays d'Oc- Viognier | Terroir d'Altitude | Dom. Fortant   | 2024 | 28,00€    |
| VDF Provence            | Singulier          | Château Léoube | 2021 | 68,00€    |
| AOC Palette             | -                  | Château Simone | 2022 | 85,00€    |

### LES VINS ROSES

|                       |             |                        |      | Btle 75cl |
|-----------------------|-------------|------------------------|------|-----------|
| AOC Côtes de Provence | Love        | Château Léoube         | 2024 | 32,00€    |
| AOC Côtes de Provence | Fantastique | Château Ste Marguerite | 2024 | 56,00€    |