

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes,	
Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes,	
Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec , cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes,	
Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec , cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes,	
Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiar Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiarà Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec , cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Viognier Les Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Viognier</i>		29.00 €
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Sauvignon</i>		25.00 €
Petit Chablis 2017 – Bourgogne – AOC – William Fèvre – <i>Cépage Chardonnay</i>	21.00 €	36.00 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – Château de la Maroutie – <i>Cépage Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle</i>		30.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC – André Lorentz – <i>Cépage Pinot Gris</i>		33.00 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de Provence – AOC – Domaine de la Croix – <i>Cépage 100% Rolle</i>		35.00 €
Condrieu 2017 La Petite Côte – Vallée Du Rhône – AOC – Yves Cuilleron – <i>Cépage 100% Viognier</i>		49.00 €
Beaune du Château 2015 – Bourgogne 1 ^{er} Cru – AOC – Bouchard Père & fils – <i>Cépage 100% Chardonnay</i>		50.00 €

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	75cl
Note de Ferrages 2018 – Méditerranée – IGP – Chapoutier – <i>Cépage Merlot – Rolle</i>		16.50 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépage Grenache – Cinsault – Syrah</i>		25.00 €
Château la Galinière 2018  – Côtes de Provence Ste Victoire – AOP – <i>Cépage Cinsault – Grenache – Syrah – Rolle</i>		34.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP – <i>Cépages Grenache, Mourvèdre, Rolle et Cinsault</i>	25.00 €	

Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	1/2Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône 2015 — Vallée du Rhône — AOC — Etienne Guigal — <i>Cépage Syrah — Grenache — Mourvèdre</i>	15.00 €	25.00 €
Crozes Hermitage 2017  — Les Meysonniers — Vallée du Rhône — AOP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>	19.00 €	35.00 €
Lucidus 2017 — Colline Rhodaniennes — IGP — Chapoutier — <i>Cépage Syrah</i>		42.00 €
Mas belles-Eaux 2010 — Languedoc — AOC — <i>Cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>		26.00 €
Chinon 2017 — Vallée de la Loire — Bertrand Couly — <i>Cépage 100% Cabernet Franc</i>	16.00 €	27.00 €
Château Capbern-Gasqueton 2011 — Saint Estèphe — Bordeaux — AOC — <i>Cépage Cabernet Sauvignon — Merlot</i>		42.00 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 — Château de Poncié — Beaujolais — <i>Cépage Gamay Noir à Jus Blanc</i>		25.00 €
Côte de Nuits Village 2013 — Bourgogne — Bouchard Père & Fils — AOC — <i>Cépage 100% Pinot noir</i>		49.00 €
Côte-Rôtie 2017 Madinière — Vallée du Rhône — AOP — Cuilleron — <i>Cépage Syrah — Viognier</i>		55.00 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Saint Bris 2017 – Bourgogne – AOC –	6.00 €
Viognier Granges de Mirabel 2017  – Coteaux de l'Ardèche – IGP –	6.00 €
Pinot gris 2016 – Alsace – AOC –	6.50 €
Monbazillac 2011 – Sud-Ouest – AOC –	6.50 €
La Croix Valmer 2018 – Côtes de provence – AOC –	7.50 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône 2015 – Vallée du Rhône – AOC –	5.00 €
Chinon 2017 – Vallée de la Loire – AOC –	5.40 €
Fleurie Le Pré Roi 2014 – Beaujolais – AOC –	6.00 €
Mas Belles-Eaux Les coteaux 2010 – Languedoc – AOC –	6.50 €
Crozes Hermitage Meysonniers 2017  – Vallée du Rhône – AOP –	8.00 €
Côtes de Nuit villages 2013 – Bourgogne – AOC –	9.00 €
Saint Estèphe Château Capbern Gasqueton 2011 – Bordeaux – AOC –	9.50 €

Vin Rosé

Note de Ferrage 2018 – Méditerranée – IGP –	4.00 €
Esquisse des Marquets 2018 – Côtes de Provence – AOP –	6.00 €
Porquerolles 2018  – Côtes de Provence – AOP –	7.50 €

Apéritifs- Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétillant : Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51	4.50€
Martini bianco, rosso, dry, Porto rouge Sandeman Ruby, Porto blanc Sandeman Apitiv	5.00€
Campari, Suze	5.50€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal : Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) — Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson	7.50€
Four Roses, Jack Daniel's, Canadian club	8.00€
Chivas Regal 12ans	10.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Glenmorangie 10ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans,	
Knockando 12ans, Oban 14ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans	12.00€

Bières — Beers

Pression	25cl	50cl
Heineken	4.50€	7.50€
Affligem	5.00€	8.00€
Bière bouteilles: Affligem 30cl, Leffe 33l, Carlsberg 33cl, Grimbergen 33cl, Spéciale 1664 33cl,		
Edelweiss blanche 33cl, Pelfort brune 33cl Desperados	5.00€	
Bières notre sélection spéciale : Pietra blonde 33cl, La bête 33cl, Colomba blanche 33cl,		
Bourganel myrtille 33cl, Bourganel marron 33cl, Verte du Mont Blanc au génépi 33cl	6.00€	

Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange, pamplemousse, grenadine, violette, 2.50€

Champagne — Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Brut 75 cl	65.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€

Liqueurs, Spiritueux et Alcool (4cl) — Liquors, digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Marie Brizard, Liqueur de banane Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, vodka Wyborowa, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff	7.50€
Téquila Sauza,	8.00€
Calvados Drouin, Eau de vie Poire Cartron, mirabelle Cartron, Gin Bombay Sapphire	8.50€
Grand Marnier, Fine de cognac Hennessy, eau de vie de framboise Cartron, Armagnac Laubade	9.50€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud — sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Ceylan, Breakfast Big Ben, Russe 7 agrumes, Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	3.20€
Infusion : lipton : tilleuil, verveine, fruit rouge Grand sud : Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Eaux minérales — Mineral water

	25cl	50cl	1l
Evian, Vittel	2.70€	3.60€	4.60€
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier		3.60€	4.60€
Aquachiaro Eau minérale maison		75cl	
plate ou pétillante		3.80€	

A siroter frais — Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl	4.00€
Coca cola, light, zero 33cl	4.00€
Schwepes tonic ou agrumes, Orangina 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Fuzetea pêche intense	4.00€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate,	
Pamplemousse, ananas	4.00€
	2.50€

Vins pots Lyonnais — Wine Lyon's jar

	23cl	46cl
Rouge Côte du Rhône	5.50€	9.50€
Blanc Mâcon	6.00€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€

Cocktails maison — Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne, Gin, liqueur de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, cointreau, crème de fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito : Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€