

# Champagnes

Coupette de Champagne 9 cl .....		8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl .....		11,00 €
La Piscine de Champagne 18 cl .....		15,00 €
Kir Royal 14 cl .....		12,00 €

	1/2 bouteille	bouteille	magnum
L. Roederer, Taittinger	(CRD verte) .....	85,00 €	
Veuve Clicquot Ponsardin	(CRD verte) .....	55,00 €	210,00 €
Bollinger, Ruinart	(CRD verte) .....	100,00 €	
"Cuvée Josephine" Joseph Perrier	(CRD verte) .....	110,00 €	
Billecart Salmon rosé	(CRD verte) .....	110,00 €	
Ruinart "Blanc de Blanc"	(CRD verte) .....	150,00 €	
Lanson "Noble Cuvée" 2004	(CRD verte) .....	220,00 €	
Veuve Clicquot Ponsardin			
"La Grande Dame" 2012	(CRD verte) .....	270,00 €	
Moët et Chandon "Dom Pérignon"	(CRD verte) .....	290,00 €	
L. Roederer "Cristal"	(CRD verte) .....	290,00 €	
Charles Heidsieck			
"Blanc des Millénaires" 2007	(CRD verte) .....	290,00 €	
Armand de Brignac "Ace of Spades"	(CRD verte) .....	350,00 €	

# Digestifs

Get 27 - Get 31 - Menthe Pastille - Limoncello - Malibu - Tequila - Marie Brizard 4 cl .....	9,00 €
Menthe Poivrée ou Abricot « Jacoulot » 4 cl .....	9,00 €
Cointreau - Fernet Branca 4 cl .....	10,00 €
Marc du Bugey « Caveau Bugiste » - Marc de Bourgogne « Jacoulot » 4 cl .....	10,00 €
Calvados « Christian Drouin » VSOP 4 cl .....	12€ - XO 4 cl .....
Calvados « Christian Drouin » Millésime 4 cl .....	14,00 €
Vodka « Absolut » 4 cl .....	17,00 €
Eau de Vie Blanche (Poire, Framboise, Mirabelle) 4 cl .....	10,00 €
Fine du Bugey 4 cl .....	12,00 €
Vieille Prune « Réserve Impérial » Louis Roque 4 cl .....	14,00 €
La Mandarine Napoléon 4 cl .....	14,00 €
Bombay « Sapphire » Gin 4 cl .....	12,00 €
Monkey « 47 » 4 cl .....	15,00 €
Dom Papa Rhum - Diplomatico 4 cl .....	12,00 €
Rhum JM « XO » 4 cl .....	12,00 €
Rhum Admiral Rodney 4 cl .....	16,00 €
Cognac « Deau » 4 cl .....	12,00 €
Cognac Courvoisier « XO » 4 cl .....	30,00 €
Grand Marnier « cuvée centenaire » 4 cl .....	14€ - « Napoléon » 4 cl .....
Bas Armagnac « Gelas » 4 cl .....	14€ - « VSOP » 4 cl .....
Martell « Cordon Bleu » 4 cl .....	12,00 € à 65,00 €
Hennesy « Paradise » 4 cl .....	16€ - Martell « VSOP » 4 cl .....
Verveine Verte « Velay » 4 cl .....	14,00 €
Chartreuse Jaune ou Verte 4 cl .....	65,00 €
Chartreuse « Liqueur Centenaire » 4 cl .....	12,00 €
Chartreuse VEP, Verte ou Jaune 4 cl .....	14,00 €
	16,00 €

# Eaux Minérales

## Eaux Plates

Demi-bouteille : Evian, Vittel .....	5,00 €
Bouteille : Thonon, Vittel, Evian .....	7,00 €

## Eaux Pétillantes

Demi-bouteille : Badoit, San Pellegrino .....	5,50 €
Bouteille : Badoit, Eau de Perrier, St Yorre, San Pellegrino, Vals, Saint-Géron .....	7,50 €
Chateldon .....	8,50 €

Apéritifs, Champagnes, Digestifs : Prix Net TTC dont TVA à 20% / Eaux Minérales : Prix Net TTC dont TVA à 10%

# Les Menus

## Le Français

à 34,90 €

Entrée du Chef  
*Specialty house first course*  
ou Terrine de poisson  
*Fish pâté*  
ou Salade Lyonnaise  
(salade verte, oeuf mollet, tomate,  
champignons, lardons)  
*Lyonnaise salad*  
(green salad, soft-boiled egg, tomato, mushrooms, bacon)

~  
Poulet de Bresse à la crème  
Riz

*Creamed Bresse chicken with rice*  
ou Plat du jour  
*Daily'special*

~  
Fromage blanc à la crème

*Fresh cheese with heavy cream*

ou Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

ou Crème caramel  
*Caramel cream*

ou Tarte maison  
*Home made tart*

ou Glaces et sorbets maison  
*Homemade ice creams and sorbets*

## Le Régional

à 40,90 €

Grenouilles fraîches,  
à la persillade  
*Fresh frog's legs sauteed  
chopped parsley*

~  
Poulet de Bresse à la crème  
Riz

*Creamed Bresse chicken with rice*

~  
Fromage blanc à la crème  
*Fresh cheese with heavy cream*  
ou Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

ou Crème caramel  
*Caramel cream*

ou Tarte maison  
*Home made tart*

ou Glaces et sorbets maison  
*Home made ice creams and sorbets*

~  
L Écolier à 10,00 €

*Nuggets ou Steak haché,  
Pommes frites ou Légumes  
Nuggets or Chopped steak  
French fries or Vegetables  
Glaces Ice cream*



### Le Français rend hommage à la volaille de Bresse

« La Reine des volailles, la volaille des Rois » Brillat-Savarin, gastronome français.

De tous temps, la volaille a fait partie de l'univers quotidien des gens de Bresse.

Seule volaille au monde bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée, la volaille de Bresse appartient au genre Gallus et à la race gauloise ou bresse, variété blanche. Elle est élevée exclusivement sur une zone géographique définie par l'appellation, s'étendant en partie sur les trois départements de l'Ain, du Jura et de la Saône et Loire. Elle se distingue par un plumage entièrement blanc, des pattes fines bleutées, crête simple à grandes dentelles, barbillons blancs ou sablés de rouge, peau fine et chair blanche. Son inimitable qualité gustative, elle le doit certes à son origine mais aussi à son mode d'élevage. Elevée en liberté pendant seize semaines minimum, sur un vaste parcours de plein air, toujours herbeux, elle bénéficie d'une alimentation exclusivement naturelle à base de maïs et de produits laitiers. Pour affiner sa chair goûteuse, elle est choyée en cage (épinette) pendant les quinze jours précédents son abattage.

Dans la Bresse opulente et paisible, où les rites de la bonne chair ont été élevés à l'éminente dignité d'une véritable religion (dixit Curnonsky, Prince élu des gastronomes), la volaille de Bresse occupe indubitablement une place de choix.

Toutes les volailles servies dans nos menus et à la carte sont exclusivement issues de la zone d'appellation contrôlée " Bresse "

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : \*du lait ou lactose, \*du poisson, des crustacés et des mollusques, \*des œufs, \*du gluten, \*du soja, \*de l'arachide, \*des fruits à coque, \*du céleri, \*de la moutarde, \*du sésame, \*du lupin, \*des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

# Les Menus

## Le Burgien

à 50,90 €

### Saumon mariné de Norvège Le Bömlö

Norway marinated salmon Le Bömlö

### ou Grenouilles fraîches, à la persillade

Fresh frog's legs  
sautéed chopped parsley

### ou Foie Gras de Canard

Duck foie gras



### Poulet de Bresse à la crème aux morilles, Gratin de pommes de terre

Creamed Bresse chicken  
with morel mushrooms, potato gratin

### ou Lotte persillée ou grillée, Petits Légumes

Monkfish sprinkled with chopped parsley  
or grilled, small vegetables

### ou Filet de veau "origine France" aux morilles, Pomme purée

Veal fillet with morel mushrooms, mashed potatoes



### Le dessert de votre choix

Choice of desserts

## Le Bressan

à 71,90 €

### Foie Gras de Canard

Duck foie gras

### ou Dos de Saumon Fumé "maison" et son Caviar de Hareng

Back of house smoked salmon, and its herring caviar

### ~ Grenouilles fraîches, à la persillade

Fresh frog's legs  
sautéed chopped parsley

### ou Quenelle de Brochet sauce Nantua

Pike dumplings with Nantua sauce

### ~ Filet de bœuf "origine France" à la crème et aux morilles, Gratin de pommes de terre

French beef fillet with cream sauce  
with morel mushrooms, potato gratin

### ou Poulet de Bresse à la crème et aux morilles, Gratin de pommes de terre

Creamed Bresse chicken  
with morel mushrooms, potato gratin

### ~ Plateau de fromages

Assortment of various French cheese

### ou Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

### ~ Le dessert de votre choix

Choice of Desserts



## Le Français is paying a tribute to the Bresse Chicken

« The Queen of poultry, a chicken fit for kings, » Brillat-Savarin, french gastronomist.

Poultry has been part of Bresse culture through the ages.

The Bresse chicken is the only breed of poultry in the world to be granted the prestigious mark of appellation d'origine contrôlée. It belongs to the genus Gallus and the race Gauloise or Bresse, white variety. It is reared exclusively in an area defined by its mark that stretches through parts of the departments of Ain, Jura and Saône & Loire. It is distinguished by a completely white plumage, slender bluish feet, a simple crest with large indentations, white or red-speckled barbs, superb skin and white flesh. It owes its unrivalled taste surely in part to genetics but equally to the way it's reared. Allowed to roam freely for a minimum of sixteen weeks in a huge grassy space in the open air, its food consists only of maize and dairy products. To refine its tasty flesh, it is cosseted and pampered in a spruce cage during the last two weeks of life.

In Bresse, where eating well is a ritual elevated to a real religion (so said Curnonsky, Crown Prince of gourmets), the Bresse chicken undoubtedly occupies the top table.

All the chicken served in our menus and à la carte is exclusively coming from the "Bresse" appellation contrôlée area

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : \*du lait ou lactose, \*du poisson, des crustacés et des mollusques, \*des œufs, \*du gluten, \*du soja, \*de l'arachide, \*des fruits à coque, \*du céleri, \*de la moutarde, \*du sésame, \*du lupin, \*des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

# La Carte

## Entrées froides Cold first course

Salade Bressane (salade verte, foies de volailles, maïs, tomates) .....	13,90 €
Bresse salad (green salad, chicken livers, sweetcorn, tomatoes)	
Salade verte aux toasts de Crottin de Chavignol chaud	
(salade verte, crottin de Chavignol, tomates, lard, et noix) .....	13,90 €
Green salad of hot goats cheese on its toast (green salad, hot goats cheese, tomatoes, bacon and nuts)	
Salade pescadou (salade verte, tomates, thon, écrevisses, œuf dur et fines herbes) .....	13,90 €
Pescadou salad (green salad, tomatoes, tuna, cray-fish, hard boiled egg and fines herbes)	
Salade de la mer (salade verte, petits légumes, lotte, Saint-Jacques et saumon grillé).....	25,00 €
Seafood salad (green salad, fresh vegetable, monkfish, queenie scallops and grilled salmon)	
Dos de saumon fumé "maison" et son caviar de hareng .....	19,80 €
Back of house smoked salmon, and its herring caviar	
Terrine de poisson Fish pâté .....	13,90 €
Saumon mariné de Norvège Le Bömlø Norway marinated salmon Le Bömlø .....	16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlø Norway Salmon tartare Le Bömlø .....	16,90 €
Assiette de jambon Serrano Plate of Serrano ham .....	12,90 €
Terrine du Chef Specialty house pâté .....	14,60 €
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio.....	16,80 €
Foie gras de canard "maison" des Landes Home made duck Landes foie gras .....	19,90 €

## Entrées Chaudes Hot first course

Assiette de légumes mélangés Plate of mixed vegetables .....	12,50 €
Soupe de poisson avec rouille et croûtons Fish soup .....	15,50 €
Omelette fromage ou fines herbes ou jambon Cheese omelette or with herbs or ham (4 eggs) .....	12,90 €
Omelette aux morilles Omelette with morels .....	17,90 €
Escargots de Bourgogne (la 1/2 douzaine) Burgundy snails in garlic (half a dozen).....	8,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) Burgundy snails in garlic (a dozen).....	17,80 €
Grenouilles fraîches à la persillade demi-portion (150g) Fresh frog's legs, sauteed chopped parsley.....	18,00 €
Grenouilles fraîches à la persillade (300g) Fresh frog's legs, sauteed chopped parsley.....	36,00 €
Quenelle de brochet sauce Nantua, riz Pike dumplings with Nantua sauce, rice .....	17,40 €
Quenelle de volaille à la crème et aux morilles, riz Poultry quenelle with morel cream sauce, rice .....	23,90 €

## Poissons Fish

Noix de Saint-Jacques persillade ou grillées, petits légumes.....	28,90 €
Queenie scallops with chopped parsley or grilled, small vegetables	
Lotte persillée ou grillée, petits légumes .....	25,90 €
Monkfish sprinkled with chopped parsley or grilled, small vegetables	
Raie au beurre avec ou sans câpres, pommes vapeur .....	25,90 €
Skate wing in butter with or without capers, boiled potatoes	
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur Sole meunière or grilled, boiled potatoes .....	44,90 €
Saumon grillé de Norvège Le Bömlø, petits légumes Grilled Norway salmon Le Bömlø, small vegetables....	23,50 €
Tous nos poissons sont garantis frais et garnis. All our fishes are guaranteed fresh and served with a garnish.	

## Fromages Cheese

Plateau de fromages Assortment of various French cheese from .....	11,90 €
Fromage blanc à la crème Fresh cheese with heavy cream.....	6,30 €

**INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES.** Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : \*du lait ou lactose, \*du poisson, des crustacés et des mollusques, \*des œufs, \*du gluten, \*du soja, \*de l'arachide, \*des fruits à coque, \*du céleri, \*de la moutarde, \*du sésame, \*du lupin, \*des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

# La Carte

## Viandes Meat

Filet de veau, à la crème et aux morilles, pomme purée	Veal fillet with cream and mashed potatoes morels ...	26,90 €
Entrecôte grillée beurre maître-d'hôtel, ou poêlée, frites	.....	25,90 €
Entrecôte steak maître d'hôtel butter grilled or fried, fries		
Entrecôte au poivre vert, gratin de pommes de terre	Pepper Entrecôte steak, potato gratin.....	26,90 €
Entrecôte à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre	.....	30,80 €
Entrecôte steak with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin		
Filet de bœuf grillé beurre maître-d'hôtel, ou poêlé, frites	Beef filet grilled maître d'hôtel butter or fried, fries ...	27,90 €
Filet de bœuf au poivre vert, gratin de pommes de terre	Beef filet with green pepper sauce, potato gratin ..	28,90 €
Filet de bœuf à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre	.....	33,90 €
Beef filet with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin		
Steak tartare, frites	Raw ground steak specially seasoned and cured, fries.....	23,90 €
<b>Filet Pierre "Spécialité Maison"</b> (filet de boeuf cru, huile d'olive, vinaigre, persil, échalotes, oignons), frites	... 23,90 €	
Pierre "Home specialty" (raw beef filet, olive oil, vinegar, shalotts, onions), fries		
Toutes nos viandes sont d'origine "France", garanties fraîches et garnies.	All our meats are guaranteed fresh and served with a garnish.	

## Abats Offal

Andouillette grillée sauce moutarde, frites	Grilled andouillette with a mustard sauce, fries .....	17,90 €
Cervelle de veau avec ou sans câpres, pommes vapeur	Veal brains with or without capers, boiled potatoes ..	23,90 €
Foie de veau poêlé nature ou persillé, ou persillade, pomme purée	.....	24,90 €
Veal liver fried or sprinkled with chopped parsley, mashed potatoes		
Rognon de veau madère ou grillé, pomme purée	Veal kidneys with Madeira sauce, mashed potatoes .....	24,90 €
Ris de veau meunière, pomme purée	Sweetbread meunière, mashed potatoes .....	25,70 €
Ris de veau à la crème, pomme purée	Creamed sweetbread, mashed potatoes .....	27,90 €
Ris de veau à la crème aux morilles, pomme purée	.....	36,90 €
Creamed sweetbread with morel mushrooms, mashed potatoes		
Tous nos abats sont d'origine "France", garantis frais et garnis.	All our offal is guaranteed fresh and served with a garnish.	

## Volailles Poultry

Poulet de Bresse à la crème (le 1/4), gratin de pommes de terre	.....	22,90 €
Creamed Bresse chicken (a quarter), potato gratin		
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles (le 1/4), gratin de pommes de terre	.....	30,90 €
Creamed Bresse chicken with morel mushrooms (a quarter), potato gratin		
Poulet de Bresse rôti entier (pour 2 ou 4 personnes - 50 mn), gratin de pommes de terre	... 88,00 €	
Full roasted Bresse chicken (for 2 or 4 persons), potato gratin		
Toutes nos volailles sont garanties fraîches et garnies.	All our poultry are guaranteed fresh and served with a garnish.	

Tous nos plats sont servis avec une garniture All our dishes are served with a garnish  
Toute garniture complémentaire au choix (épinards, haricots verts, endives, petits légumes, pommes vapeur, frites, gratin de pommes de terre, riz, purée de pomme de terre), fera l'objet d'un supplément de **3,00 €**

Any additional garnish of your choice (spinach, green beans, chicory, small vegetables, boiled potatoes, fries, potato gratin, rice, mashed potatoes), will be subject to an additional price of **3,00 €**

## Desserts Desserts

Sorbets et glaces	Sorbets and ice creams ~ Crème caramel	Caramel cream.....	7,90 €
Mousse au chocolat	Chocolate mousse ~ Crème brûlée	Caramelised custard vanilla cream .....	9,90 €
Pâtisserie maison	Home made pastry	.....	9,90 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	Iced Grand Marnier soufflé	.....	10,90 €

Tous nos desserts sont faits Maison. All our desserts are homemade.

**INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES.** Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : \*du lait ou lactose, \*du poisson, des crustacés et des mollusques, \*des œufs, \*du gluten, \*du soja, \*de l'arachide, \*des fruits à coque, \*du céleri, \*de la moutarde, \*du sésame, \*du lupin, \*des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

# La Cave

## Val de Loire

### Vin Blanc / White wine

		bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
Sancerre, Comte Lafond .....	44,00 €	25,00 €	
Pouilly Fumé, De Ladoucette .....	49,00 €	26,50 €	
<b>Vin Rouge / Red wine</b>			
Bourgueil, Domaine de la Butte, Jacky Blot .....	35,00 €		
Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois .....	39,00 €	20,50 €	

## Bordelais

### Vin Rouge / Red wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl	magnum magnum 150 cl
Château Bonnet, Réserve Bordeaux, Henri Lurton .....	29,00 €		
Château le Bonnat, Graves .....	38,00 €		
Baron Henri, Médoc, Baron Philippe de Rothschild .....	38,00 €		
Baron Carl, Saint Emilion, Baron Philippe de Rothschild .....	38,00 €		
Château La Louvière, Pessac Leognan, André Lurton .....	72,00 €		
Château de Pez, Saint Estèphe .....	75,00 €		



## Sud Ouest et Languedoc

### Vin Rouge / Red wine

Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Berneude .....	24,00 €
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut .....	30,00 €

## Vallée du Rhône

### Vin Blanc / White wine

Hermitage, Maison Guigal .....	90,00 €
--------------------------------	---------

### Vin Rouge / Red wine

Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier .....	24,00 €	13,50 €
Crozes Hermitage, Les Meyssoniers, Maison Chapoutier .....	34,00 €	17,50 €
Saint Joseph, La Croix de Chabot, Maison Chapoutier .....	42,00 €	
Chateauneuf du Pape, La Bernardine, Maison Chapoutier .....	62,00 €	
Côte Rôtie "Champin le Seigneur", Domaine Gerin .....	85,00 €	
Hermitage, La Sizeranne, Maison Chapoutier .....	115,00 €	
Hermitage "La Maison Bleue", Paul Jaboulet Aîné .....	120,00 €	

### Vin Rosé / Rosé wine

Tavel, Château d'Acquémia .....	30,00 €	17,00 €
---------------------------------	---------	---------

## Provence

### Vin Rosé / Rosé wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl	magnum magnum 150 cl
Côtes de Provence, Minuty Prestige .....	32,00 €		
Côtes de Provence, Miraval .....	32,00 €		65,00 €
Bandol, Château Ramassan, Domaines Ott .....	50,00 €	27,00 €	

## Alsace

### Vin Blanc / White wine

Gewurztraminer, Grossi Laüe, Maison Hugel .....	70,00 €	36,00 €
Gewurztraminer, Vendanges tardives, Maison Hugel .....	84,00 €	
Riesling, Grossi Laüe, Maison Hugel .....	95,00 €	48,00 €

Prix Net TTC dont TVA à 20%

# La Cave

## Beaujolais

### Vin Rouge / Red wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
Côte de Brouilly, <a href="#">Maison Trénel</a>	26,00 €	
Saint Amour, <a href="#">Maison Trénel</a>	28,00 €	15,50 €
Fleurie Climat « La Madone », <a href="#">Maison Trénel</a>	29,00 €	
Juliénas, Climat « Les Capitans », <a href="#">Maison Trénel</a>	35,00 €	
Morgon Côte du PY « Les Strates », <a href="#">Maison Trénel</a>	37,00 €	
Chiroubles, <a href="#">La Scrète, Domaine Cheysson</a>	42,00 €	
Moulin à Vent, <a href="#">Château des Jacques, Louis Jadot</a>	42,00 €	22,50 €



## Les Pichets du Français

	verre glass	25 cl	50 cl
<b>Vin rouge / Red wine</b>			
Beaujolais	6,00 €	9,00 €	16,00 €
Côtes du Rhône	6,00 €	9,00 €	16,00 €
Bordeaux	7,00 €	10,00 €	18,00 €
<b>Vin rosé / Rosé wine</b>			
Côtes de Provence	6,00 €	9,00 €	16,00 €
<b>Vin blanc / White wine</b>			
Chardonnay du Bugey	6,00 €	9,00 €	16,00 €
Macon	6,00 €	9,00 €	16,00 €
Tariquet*	6,00 €	9,00 €	16,00 €
Viognier*	7,50 €	13,00 €	22,00 €
Alsace Gewurztraminer	7,50 €	13,00 €	22,00 €
Alsace Gewurztraminer vendanges tardives	10,50 €	20,00 €	35,00 €
Sauternes	10,50 €	20,00 €	35,00 €

## Bourgogne

### Vin Blanc / White wine

Macon - Vergisson, <a href="#">Roger Lassarat</a>	38,00 €	
Saint Véran, <a href="#">Roger Lassarat</a>	38,00 €	22,20 €
Rully, <a href="#">Les Villeranges, Domaine Faiveley</a>	48,00 €	
Pouilly Fuissé, 1 <sup>er</sup> Cru, <a href="#">Les Chailloux, Maison Auvigne</a>	67,00 €	33,50 €
Chablis, 1 <sup>er</sup> cru <a href="#">Les Fourchaumes, Vieilles Vignes, Domaine Laroche</a>	79,00 €	48,00 €
Puligny Montrachet, <a href="#">Domaine de la Vougeraie</a>	125,00 €	
Meursault Genevrières, 1 <sup>er</sup> cru, <a href="#">Maison Louis Latour</a>	140,00 €	

### Vin Rouge / Red wine

Côte de Beaune Villages, <a href="#">Louis Jadot</a>	44,00 €	
Mercurey, <a href="#">Château de Chamirey</a>	48,00 €	28,00 €
Savigny les Beaune, <a href="#">La Dominode, Louis Jadot</a>	72,00 €	
Nuits-Saint-Georges, <a href="#">Domaine Faiveley</a>	85,00 €	
Gevrey-Chambertin, <a href="#">Vieilles Vignes, Domaine Faiveley</a>	95,00 €	
Volnay, 1 <sup>er</sup> cru, <a href="#">Fremiets, Domaine Faiveley</a>	120,00 €	
Chambolle-Musigny, 1 <sup>er</sup> cru, <a href="#">Charmes, Domaine Faiveley</a>	160,00 €	
Vosne Romanée, <a href="#">Les Suchots, Louis Jadot</a>	190,00 €	
Clos Vougeot, <a href="#">Grand Cru, Domaine Jadot</a>	195,00 €	
Charmes Chambertin, <a href="#">Grand Cru, Domaine Jadot</a>	220,00 €	

## Bugey Savoie Jura

### Vin Blanc / White wine

Bugey Chardonnay, <a href="#">Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste</a>	24,00 €	
Seyssel, <a href="#">Clos de la Péclotte, Maison Mollex</a>	24,00 €	13,50 €
Montagnieu (vin pétillant naturel), <a href="#">Domaine Pierre Guigard</a>	25,00 €	
Bugey Manicle, <a href="#">Cuvée des Eboulis, Le Caveau Bugiste</a>	36,00 €	19,00 €
Arbois Traditionnel, <a href="#">Domaine Rolet</a>	43,00 €	
Arbois Vin Jaune (62 cl), <a href="#">Domaine Rolet</a>	95,00 €	

### Vin Rouge / Red wine

Bugey Pinot Noir, <a href="#">Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste</a>	24,00 €	
Bugey Machuraz, <a href="#">Le Caveau Bugiste</a>	30,00 €	
Bugey Manicle, <a href="#">Cuvée des Rocailles, Le Caveau Bugiste</a>	36,00 €	19,00 €

Tous nos vins sont des AOP/AOC sauf ceux marqués \*

Igp côtes de Gascogne Tariquet "PREMIÈRES GRIVES"

Igp Collines Rhodaniennes "les contours Deponcins" Viognier Domaine F Villard

# Les Trésors de la Cave du Français sont un Bijou de Nobles et Excellents Vins du Territoire Français

<b>Vins Blancs Bourgogne</b>	<i>75cl</i>
Château Grenouilles Grand Cru 2020 <i>La Chablisiennne</i> .....	120,00€
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Champ Gain 2017 <i>Domaine Faiveley</i> .....	140,00€
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Morgeot Clos de la Chapelle Monopole <i>Domaine de la Vougeraie</i> .....	160,00€
Corton Charlemagne Grand Cru 2017 <i>Louis Latour</i> .....	330,00€
Bienvenu Batard Montrachet Grand Cru 2015 <i>Domaine Faiveley</i> .....	560,00€
<b>Vins Blancs Bordeaux</b>	<i>75cl</i>
Château Yquem 2016 Sauternes .....	900,00€
<b>Vins Rouges Bourgogne</b>	<i>75cl</i>
Savigny-les-Beaune les Marconnets 1 <sup>er</sup> Cru 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i> .....	90,00€
Volnay 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i> .....	120,00€
Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey Monopole 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i> .....	135,00€
Nuits-Saint-Georges Les Damodes 1 <sup>er</sup> Cru 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i> .....	150,00€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru "Les Rugiens" 2018 <i>Domaine Faiveley</i> .....	160,00€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru <i>Domaine Jadot</i> .....	330,00€
Mazis Chambertin 2019 <i>Domaine Faiveley</i> .....	390,00€
Clos de Tart 2018 Grand Cru Monopole .....	790,00€
Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru les Ouvrées Rodin 2019 <i>Domaine Faiveley</i> .....	1200,00€
Musigny Grand Cru 2017 <i>Domaine Faiveley</i> .....	2000,00€
<b>Vins Rouges Rhône</b>	<i>75cl</i>
Côte-Rôtie Les Grandes Places 2021 <i>Domaine Gerin</i> .....	160,00€
Châteauneuf du Pape "Beaucastel" 2009 .....	210,00€
Hermitage La Chapelle 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i> .....	290,00€
Côte-Rôtie La Turque 2020 <i>Maison Guigal</i> .....	490,00€
Côte-Rôtie La Landonne 2019 <i>Maison Guigal</i> .....	490,00€
Côte-Rôtie La Mouline 2016 ou 2017 ou 2019 <i>Maison Guigal</i> .....	500,00€
Châteauneuf du Pape "Hommage Jacques Perrin" 2018 .....	500,00€
<b>Vins Blancs Rhône</b>	<i>75cl</i>
Hermitage "Le Chevalier de Sterimberg" 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i> .....	150,00€
<b>Vins Rouges Sud Ouest</b>	<i>75cl</i>
Corbières Boutenac La Forge 2019 <i>Gérard Bertrand</i> .....	85,00€
Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 <i>Gérard Bertrand</i> .....	230,00€
<b>Vins Rouges Bordeaux</b>	<i>75cl</i>
Clos du Clocher 2016 <i>Pomerol</i> .....	190,00€
Château Léoville Poyferré 2016 <i>Saint Julien</i> .....	250,00€
Château Lynch Bages 2016 <i>Pauillac</i> .....	260,00€
Château La Conseillante 2016 <i>Pomerol</i> .....	550,00€
Château Cos d'Estournel 2016 <i>Pomerol</i> .....	550,00€
Château Angelus 2016 <i>Saint-Emilion</i> .....	630,00€
Château Mouton Rothschild 2019 <i>Pauillac</i> .....	950,00€
Château Haut Brion 2016 <i>Pessac Léognan</i> .....	990,00€
<i>Les Grands Formats de la Cave du Français</i>	
<b>Vins Blancs Bugey</b>	
Magnum Manicle Blanc "Cuvée de l'Amandier" .....	100,00€
<b>Vins Rouges Bugey</b>	
Magnum Manicle Rouge "Cuvée de la Truffière" .....	100,00€
<b>Vins Rouges Bordeaux</b>	
Magnum Clos du Clocher 2016 <i>Pomerol</i> .....	390,00€
Magnum Château Leoville Poyferre St Julien 2016 .....	500,00€
<b>Vins Rouges Sud Ouest</b>	
Magnum Corbières Bouteinac La Forge 2019 <i>Gérard Bertrand</i> .....	230,00€
Magnum Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 <i>Gérard Bertrand</i> .....	490,00€
Jeroboam Corbières Bouteinac La Forge 2015 <i>Gérard Bertrand</i> .....	540,00€
<b>Vins Rouges Rhône</b>	
Magnum Châteauneuf du pape 2009 "Beaucastel" .....	450,00€
Magnum Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i> .....	600,00€
Mathusalem Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i> .....	2590,00€
<b>Vins Rouges Bourgogne</b>	
Magnum Nuits-St-Georges 1 <sup>er</sup> cru "Les Porêts Saint Georges" 2015 <i>Domaine Faiveley</i> .....	350,00€
Magnum Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru "Les Cazetiers" 2016 <i>Domaine Faiveley</i> .....	450,00€