

L & LUY

au Château d' / grande...

Quelques détails sur les indications que vous trouverez tout au long de votre carte :



Plat végétal



Issue de l'agriculture biologique



Plat ayant un produit venant d'un producteur local*

*Geste anti-gaspi : emportez ce que vous n'avez pas consommé !
Pensez à demander votre doggy bag à notre équipe.*

**voir liste de nos producteurs locaux à la fin de la carte.*

Les Apéritifs


Cocktail maison avec alcool (12 cl)

Spritz Bourbonnais (Apérol, Schweppes, Méthode traditionnelle)	14€
Vodka, cranberries et citron vert	14€

Cocktail maison sans alcool (15 cl)

Sweet Paradise (sirop de fraise, jus multfruit)	10€
Le cranberries (cranberries, citron vert et limonade)	10€

Les Apéritifs

Apéritif maison « Pelou » (crème de châtaignes, Perle de Chassignolles)	8,50€
Kir Bourgogne Aligoté 12 cl	7,50€
Kir Royal 12 cl	11€
Martini (rouge, blanc, rosé) 10 cl	7,50€
Campari orange (jus ou tranche) 8 c	8 €
Avèze, Suze, Gentiane 8 cl	7,50€
Pastis Henri Bardouin, Pastis 51, Ricard 4 cl	7,50€
Porto rouge ou blanc 12 cl	7,50€
Muscat Moelleux 2020 Saint-Jean de Minervois, Domaine de Minervois 	8,50€
Muscat Beaumes de Venise 2016 Domaine des Girardins	10€
Sodas : Coca, Coca zéro, Schweppes, Limonade, Nestea 20 cl	3,90€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, pêche, menthe, orgeat) 4 cl	2,50€
Perrier nature ou tranche citron 12 cl	3,90€
Jus de fruits 12 cl (<i>orange, abricot, pomme, pamplemousse, ananas, tomate</i>)	3,90€

Les Bières

Bière bouteille- Brasserie locale JNT Vallon en Sully 33 cl	5,50€
---	-------

Les Whiskies

Chivas Régal 12 ans Blended Scotch Whisky 8 cl	10€
Aberlour 10 ans Highlands single malt 8 cl	11€
Oban 14 ans West Highlands single malt 8 cl	11€
Dalwhinnie 15 ans Highlands single malt 8 cl	14€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale




Issu de l'agriculture biologique

Les Champagnes (75cl)

Collard-Duval, Brut	52€
Collard-Duval, Rosé	57€
Veuve Pelletier, Brut	58€
Heidsieck & C° Monopole	54€
Braconnier-Baudot, Réserve Brut	58€
Pommery Pop Les Collectionneurs	61€
Veuve Pelletier, Rosé	63€
Collard-Duval, Blancs de Blancs (Chardonnay), Millésimé 2011	65€
Braconnier-Baudot, In Terra, Blanc de Noirs (Pinot Noir)	65€
Pommery Apanage, Rosé	89€
Laurent Perrier, Brut	90€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	110€
Moët & Chandon, Rosé	115€


Méthodes Traditionnelles ou Pétillants Naturels de la Région et d'ailleurs (75cl)

Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	31€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles (Tressailler)	39€
AOC Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Blanc de Blancs, Domaine Michaud (Chardonnay)	36€
2019 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	41€

Demi-Bouteilles de Champagne (37,5cl)

Veuve Pelletier, Brut	34€
-----------------------	-----

Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€




Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique


Vins au Verre

Vins Rouges

	12 cl
2018 AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	7€
2019 AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...) 	8€
2019 AOC Touraine, La Chapinière (Gamay ...)	7€
2018 AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	8€
2020 AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent (Cabernet Franc)	8€
2019 AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Pinot Noir ...)	8€
2016 AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	9€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs

	12 cl
2019 AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)	7€
2020 IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio 	7€
2019 AOC Touraine, La Chapinière (Sauvignon ...)	7€
2020 AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)	8€
2018 IGP Méditerranée Les Vignerons du Mont Ventoux, Viognier	8€
2018 AOC Bourgogne Chardonnay, Michel Briday	9€



Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés

	12 cl
2020 AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	7€
2019 AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	7€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs Doux

	8 cl
2018 AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris	7€
2020 AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	8€
2017 AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat	9€
VDT Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viognier, Muscat en Vendanges Tardives) 	9€
2017 AOC Sauternes, Domaine de Monteils	9€
2020 AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	10€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Les Eaux Minérales

Les Eaux Plates

Volvic
Evian

75cl

6,90€
6,90€

Les Eaux Gazeuses

Chateldon moyennes bulles
Badoit grosses bulles

75cl

6,90€
6,90€

Menu L & Luy

75 euros

*Menu servi à l'ensemble de la table.
Disponible du jeudi soir au dimanche soir.*

 Les œufs de nos poulettes mousseux - Papalo



Homard - Foie gras - Pintadeau - Capucine



Lotte - Asperges Blanches.

ou

 Ris de Veau - Pomme - Céleri – Rue Officinale - Champagne

ou

 Langue Chat Charolaise - Ortie – Carottes



Caramélia Valrhona - Rue officinale



Violettes - Pervenches - Fraises

Menu Surprise

70 euros

Menu servi à l'ensemble de la table.

Disponible jusqu'à 13h au service du midi et 20h au service du soir.

Fermez les yeux et faites-nous confiance...

A travers le menu Surprise, notre Chef de Cuisine partage avec vous le meilleur de son savoir-faire, à découvrir au fur et à mesure de votre repas !

Menu composé de deux entrées, un poisson, une viande et un dessert.



N'hésitez pas à nous signaler au moment de la commande si vous êtes allergique ou réticent à certains produits.

Menu Découverte

52 euros

Ombles - Basilic

Pressé d'omble chevalier et couteaux de l'Atlantique intercalés comme un tian d'aubergines confites et grandes feuilles de basilic, longs épinards de Malabar, vierge poivrons-basilic et pickles poivrons.

ou



Foie gras - Mûres

Foie gras de canard « extra » mi-cuit à 47° à cœur en nougat crispy aux amandes et mûres, jeunes salades de ce matin, condiment mûres, pain de mie maison en accord.



Veau Bio – Epazote

La longe de veau Label Rouge du Charolais smockée à basse température entière puis servie snackée comme une entrecôte épaisse, feuille d'épazote mexicain, rissoles de rondes de Noirmoutier, crémeuse de freekeh, le jus.

ou



Rouget - Livèche

Rouget de la criée de la Cotinière cuit à l'unilatéral aux éclats de pistache et livèche, fûts de jeunes poireaux sautés, confit de céleris, vernis crémés, huile pistache de Lapalisse.

ou



Bœuf - Cassis (suppl. 15 €)

Le filet de bœuf Label Rouge du Charolais incisé de feuilles et baies de nos cassis, haricots brûlés, poudre de noix, une trace de patate douce violette, le jus cassis.



Abricots - Agastache

Quelques oreillons d'abricots confits une heure à 115° à l'agastache anis, sponge cake kalamansi-fenouil, espuma abricots Bergerons, sorbet d'un crumble abricot.

ou

Chocolat Valrhona - Réglisse

Sur un brownie croquant de cajou et grué, un entremet très chocolat d'une namelaka du Dulcey de chez Valrhona à peine réglissé et ganache montée de Caraïbe 66%, sorbet réglisse-cajou.

Menu Escapade Gourmande

42 euros

Poulpe - Papalo

Terrine de gros poulpes de roche confite des heures de papalo et fenouil étuvé, condiment fenouil-papalo, sorbet fenouil, huile de papalo.

ou



Courgette - Verveine

Fausse panna cotta de courgettes jaunes infusées de verveine dans une coque ronde comme un « jardin » d'Ygrande, terre végétale de cacao, feuilles insolites et jeunes légumes repiqués, espuma tomate-verveine.



Thon - Capucine

Le cœur de longe de thon snacké, emballé dans les feuilles de capucine, chaud-froid de nos courgettes en spirales, cannelloni de semoule de chanvre, sauce vierge, feuilles et fleurs de capucine.

ou



Avocat - Cresson de Para

Le tartare d'avocats et tomates steaks taillées au couteau au moment, servis dans un dashi vegan de petits pois, fraises et cresson de Para, crème de févettes, lassi au cresson.

ou



Lapereau - Mélilot officinal

Le râble de lapereau d'Auvergne tout désossé, roulé-rôti de tiges de rhubarbe et mélilot officinal, une trace de carottes blanches, jeunes carottes, oignons blancs brûlés, le jus.



Pêche - Hysope

Mousseux de pêches blanches au cœur d'hibiscus karkadés sur un financier moelleux, hysope aux éclats de pêches, sorbet hibiscus.

ou

Fruits rouges - Basilic

Les fraises et groseilles de nos carrés de jardin entre trois macarons vegan assemblés d'un crémeux matcha, quelques feuilles de basilic pourpre, sorbet groseilles, gel fraises.

ou

Assiette de fromages

Une assiette de sélection des trois meilleurs fromages affinés de notre territoire et au-delà, salade de notre jardin et vinaigrette en accord.

Menu Retour du Marché

30 euros

Menu disponible le midi sauf le dimanche et jours fériés.



Canard – Caille - Cassis

Terrine moelleuse maison de canard Auvergnat et caille fermière pressée de nos cassis feuilles et fleurs, gel cassis, mibuna, vinaigrette betterave.



Bœuf - Hysope

Le fameux dessus de palette du bœuf Charolais Label Rouge du Bourbonnais snacké aux feuilles d'hysope, grenailles de Noirmoutier aux éclats de cacahuètes, tomates cerisettes rôties, le jus pur bœuf.

ou

Rascasse - Nepeta

Minutes de rascasse rouge de roche rôtie sur des poivrons déjà poêlés aux graines de lin brunes et nepeta, crémeuse des courgettes de notre jardin, pesto nepeta.



Ananas – Mezcal - Verveine


Salpicon d'ananas verde confit de cranberries et verveine sur un financier ponché de Mezcal en direct de Guadalajara, sorbet citron-mezcal.

Menu Enfant


Trois plats 18 euros – Deux plats 13 euros
Pour les moins de 13 ans.

Une crème de carottes bio légèrement infusé de verveine,
le sablé cantal jeune et crème glacée « Vache qui rit »



 Le blinis burger d'un fondant Charolais saisi à la plancha,
ketchup maison à la citrouille

ou

 La Truite D'Auvergne tiédie en gravlax betterave.

Au choix pour la garniture : pomme de terre grenaille rôties, légumes du moment ou tagliatelles.



Comme un nougat glacé de noisette et noix caramélisées,
bonbons caramel et sorbet chocolat Valrhona.


*Carte
des vins*

Nos Champagnes

Bouteilles Champagnes (75cl)

Collard-Duval, Brut	52€
Collard-Duval, Rosé	57€
Veuve Pelletier, Brut	58€
Heidsieck & C° Monopole	54€
Braconnier-Baudot, Réserve Brut	58€
Pommery Pop Les Collectionneurs	61€
Veuve Pelletier, Rosé	63€
Collard-Duval, Blancs de Blancs (Chardonnay), Millésimé 2011	65€
Braconnier-Baudot, In Terra, Blanc de Noirs (Pinot Noir)	65€
Pommery Apanage, Rosé	89€
Laurent Perrier, Brut	90€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	110€
Moët & Chandon, Rosé	115€


Méthodes Traditionnelles ou Pétillants Naturels de la Région et d'ailleurs (75cl)

Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	31€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles (Tressailler)	39€
AOC Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Blanc de Blancs, Domaine Michaud (Chardonnay)	36€
2019 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	41€

Demi-Bouteilles de Champagne (37,5cl)

Veuve Pelletier, Brut	34€
-----------------------	-----

Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€




Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique


Vins au Verre

Vins Rouges

		12 cl
2018	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	7€
2019	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...) 	8€
2019	AOC Touraine, La Chapinière (Gamay ...)	7€
2018	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	8€
2020	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent (Cabernet Franc)	8€
2019	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Pinot Noir ...)	8€
2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	9€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs

		12 cl
2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)	7€
2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio 	7€
2019	AOC Touraine, La Chapinière (Sauvignon ...)	7€
2020	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)	8€
2018	IGP Méditerranée Les Vignerons du Mont Ventoux, Viognier	8€
2018	AOC Bourgogne Chardonnay, Michel Briday	9€



Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés

		12 cl
2020	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	7€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	7€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs Doux

		8 cl
2018	AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris	7€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	8€
2017	AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat	9€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viognier, Muscat en Vendanges Tardives) 	9€
2017	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	9€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	10€














Issu d'exploitation à haute valeur environnementale






Issu de l'agriculture biologique

Vins Rouges





Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Rouges 75cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	  	34€
2019	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	  	36€
2020	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Auvernat, Les Bérioles (Pinot Noir...)		40€
2019	AOC Saint-Pourçain, Urbain V, Domaine de Bellevue (Pinot Noir...)		41 €
2016	AOC Saint-Pourçain, Filiation, Famille Laurent (Pinot Noir ...)		42€
2020	IGP Puy de Dôme, Verca, Gilles Persilier (Pinot Noir)		42€
2018	AOC Côtes d'Auvergne Boudes, Meteor, Annie Sauvat (Gamay)		42€
2020	AOC Côtes d'Auvergne, Certil Vieilles Vignes, Gilles Persilier (Gamay)	 	48€
2018	IGP Val de Loire, La Chabanne, Les Bérioles (sélection de Pinot Noir)		51€

Vins de France 75cl

Les Cèdres d'Ygrande, mono cépage Pinot Noir élevé en fût de chêne par la Famille Laurent, vigneron en Saint-Pourçain, en exclusivité pour le Château d'Ygrande  38€

Vins de Loire Rouges 75cl

2019	AOC Touraine, Domaine La Chapinière (Gamay)		29€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Gamay)		29€
2016	VdP Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Cabernet Franc)		32€
2019	AOC Touraine, Cuvée Aeternam, Domaine Michaud (Côt, Cabernet Franc)		33€
2018	AOC Saumur Champigny, Tradition, Château de Targé (Cabernet Franc)		34€
2020	AOC Bourgueil, Cote 50, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		35€
2019	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)		36€
2015	AOC Cheverny, Vivier, Domaine des Huards (Pinot Noir, Gamay)		42€
2019	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, La Mine, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		44€
2017	AOC Menetou Salon, Prieuré des Aublats, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)		44€
2017	AOC Saumur Champigny, Clos du Moulin, Château de Targé (Cabernet Franc)		64€
2019	AOC Saumur Champigny Terres Chaudes, Domaine Roches Neuves, Germain  (Cabernet Franc)		66€
2017	AOC Sancerre La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)		69€

Beaujolais Rouges 75cl

2017	AOC Beaujolais Village, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		28€
2020	AOC Morgon Vieilles Vignes, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		34€
2016	AOC Morgon Charmes, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		45€







Bordeaux Rouges 75cl

2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	33€
2007	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Prestige	45€
2013	AOC Haut-Médoc, Le Haut Médoc de Giscours	51€
2014	AOC Saint-Emilion GC, Château Gros Caillou	54€
2016	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	58€
2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	66€
2014	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	69€
2011	AOC Pauillac, Château La Tour l'Aspic	70€
2013	AOC Margaux, Château Monbrison	71€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	84€
2015	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	128€

Bourgogne Rouges 75cl

2020	AOC Bourgogne, Épineuil, Domaine de la Vallée	32€
2018	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	34€
2017	AOC Rully, les 4 Vignes, Briday Michel	49€
2020	AOC Givry, Vieilles Vignes, Domaine Ragot	58€
2017	AOC Mercurey Les Vaux Michel Briday	61€
2019	AOC Chassagne Montrachet, Domaine Borgeot	65€
2018	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	67€
2017	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	69€
2015	AOC Ladoix, Bois de Mont, Domaine Claude Chevalier	70€
2020	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Vasées, Domaine Raquillet	76€
2017	AOC Pernand 1 ^{er} Cru, Les Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	90€
2017	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	92€
2018	AOC Pommard 1 ^{er} Cru Les Chanlins, Briday, Michel	110€
2020	AOC Gevrey Chambertin, Domaine Chevalier	120€







Côtes du Rhône Rouges 75cl

2017	AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien de l'Embisque  (Grenache Syrah)	40€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, De l'Autre Rive, Domaine Julien Pilon (Syrah)	42€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Héritage, Domaine Bonetto-Fabro  (Syrah)	49€
2020	AOC Côtes du Rhône, Mas de Liban Khayyâm, Cave Vinum  (Grenache, Mourvèdre)	51€
2016	AOC Côtes du Rhône, Cuvée Elégance Etain, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah)	58€
2019	AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	61€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	65€
2017	AOC Gigondas, Romane Machotte, Pierre Amadiou (Grenache, Syrah)	67€
2020	AOC Crozes-Hermitage, Buveur d'Argile, Domaine Julien Pilon (Syrah)	70€
2018	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Syrah)	71€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	91€
2014	AOC Châteauneuf du Pape, Piedlong, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache)	103€
2017	AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard (Syrah Viognier)	115€
2005	AOC Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Grenache...)	145€



Autres Vins Rouges

75cl

2018	AOP Minervois, Marie-Thérèse, Raymond Miquel 	(Syrah, Carignan, Grenache)	34€
2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand 	(Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc)	38€
2016	AOC Faugères, Domaine de Cottebrune, Les Moulins, Famille Pierre Gaillard (Syrah, Grenache, Carignan)		40€
2017	IGP du Var, Cuvée Lou Papet, Domaine de Ray Jane 	(Mourvèdre)	44€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 	(Syrah, Grenache)	46€
2019	AOC Pic Saint-Loup, Bergerie du Domaine de l'Orthus, (Mourvèdre, Grenache, Syrah)		53€
2018	AOC Bandol, Domaine des Trois Filles (Mourvèdre, Grenache)		55€
2018	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige Boutenac (Carignan, Mourvèdre, Syrah)		55€
2018	AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault)		62€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane 	(Mourvèdre, Grenache)	69€
2015	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune 	(Mourvèdre, Grenache)	71€
1988	VDP Catalan, Fernand Vaquer, Domaine Vaquer		90€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale







Issu de l'agriculture biologique

Demi-Bouteilles Vins Rouges




Vins de Saint-Pourçain Rouges

37,5cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Les Grandes Brières, Les Béroles (Gamay...)		20€
2018	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)		21€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Où le temps nous mène », 50 cl	 	44€

Vins de Loire Rouges

37,5cl

2019	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)	21€
2015	AOC Bourgueil, La Coudraye, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)	20€
2019	AOC St Nicolas de Bourgueil, La Source, Yannick Amirault  (Cabernet Franc) 50 cl	29€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)	39€

Bourgogne Rouges

37,5cl

2018	AOC Rully, les 4 Vignes, Michel Briday	29€
2016	AOC Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot	29€
2017	AOC Chorey-Les-Beaune, Domaine Maratray-Dubreuil	32€
2013	AOC Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru, Michel Prunier et Filles	33€
2014	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	35€
2017	AOC Ladoix, Domaine Chevalier	37€
2015	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	40€
2015	AOC Pernand-Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	41€
2015	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	53€

Bordeaux Rouges

37,5cl

2014	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique	21€
2015	AOC Bordeaux, Château Les Belles Murailles, Fûts de chêne	22€
2008	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Prestige	25€
2013	AOC Haut-Médoc, Les Allées Cantemerle	28€
2017	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	32€
2008	AOC Margaux, Château La Tour de Bessan	38€
2016	AOC Saint-Emilion, XX de Corbin	39€
2014	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	41€
2018	AOC Pomerol, Château Grange Neuve	42€
2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	43€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	43€
2011	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	52€






Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Côtes du Rhône et Provence Rouges

37,5cl

2017	AOC Côtes-du-Rhône, M. Chapoutier	21€
2017	AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien l'Embisque, 50 cl  (Grenache, Syrah)	30€
2019	AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	37€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€
2018	AOC Saint Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	35€
2018	AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault)	39€
2018	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Syrah)	43€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane  , 50 cl (Mourvèdre, Grenache)	43€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	53€
2019	AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard (Syrah Viognier)	60€

Autres Vins Rouges

37,5cl

2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand  (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc)	23€
------	---	-----









Issu d'exploitation à haute valeur environnementale





Issu de l'agriculture biologique

Vins Blancs





Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Blancs 75cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay, Tressaillier)		34€
2020	AOC Saint-Pourçain, Ici & d'Ailleurs, Les Bérioles (Chardonnay, Tressaillier)		35€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)		36€
2018	AOC Côtes d'Auvergne, Antheus, Annie Sauvat (Chardonnay)		37€
2019	IGP Val de Loire, L'Intrépide, Les Bérioles (sélection de Chardonnay)		51€
2018	AOC Côtes d'Auvergne, Verca, Gilles Persilier (Chardonnay)		60€

Vins de France 75cl

Les Cèdres d'Ygrande, mono cépage Chardonnay élevé en fût de chêne par la Famille Laurent, vigneron en Saint-Pourçain, en exclusivité pour le Château d'Ygrande   38€

Vins de Loire Blancs 75cl

2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)		29€
2018	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		31€
2021	AOC Touraine Chenonceaux, Cuvée Éclat de Silex, Domaine Michaud (Sauvignon)		34€
2018	AOC Chinon, Chante le Vent, Domaine de la Noblaie  (Chenin)		39€
2020	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		40€
2021	AOC Menetou Salon, Prieuré des Aublats, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		41€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards  (Sauvignon, Chardonnay)		42€
2017	AOC Sancerre, Clémence, Vincent Pinard (Sauvignon)		43€
2020	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin)		44€
2018	AOC Saumur Champigny, Les Fresnettes, Château de Targé  (Chenin)		48€
2019	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)		58€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		67€
2016	AOC Pouilly Fumé, Demoiselle de Bourgeois, Dom. Henri Bourgeois (Sauvignon)		69€
2018	AOC Sancerre, La Côte des Monts Damnées, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		69€
2017	AOC Savennières, Château du Breuil (Chenin)		69€

Bourgogne Blancs 75cl

2018	AOC Montagny 1 ^{er} Cru, Montcuchot		41€
2020	AOC Bouzeron, Domaine Michel Briday		42€
2018	AOC Chablis, Jean-Marc Brocard		47€
2018	AOC Rully, Domaine Michel Briday		49€
2018	AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot		50€
2018	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat		52€
2018	AOC Mercurey, Roc Blanc, Michel Briday		69€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale





Issu de l'agriculture biologique

2018	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat	69€
2016	AOC Ladoix, Domaine Claude Chevalier	70€
2016	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	76€
2017	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Veleys, Domaine Raquillet	78€
2018	AOC Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Borgeot	88€
2015	AOC Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru, Clos du Village, Domaine Rapet	90€



Côtes du Rhône, Provence et Languedoc Blancs **75cl**

2013	AOC Coteaux de l'Ardèche, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier	30€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Le Colombier, Bonetto-Fabrol  (Viognier, Roussane)	36€
2019	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Classique  (Roussane, Marsanne, Grenache blanc, Macabeu)	38€
2018	IGP Collines Rhodaniennes, Au-Delà, Les Terriens (Viognier)	42€
2019	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque  (Viognier)	43€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, Bruit des Vagues, Julien Pilon (Roussane Marsanne)	44€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Rolle, Clairette, Grenache Blanc)	46€
2017	AOC Saint-Péray, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage (Roussane Marsanne)	49€
2018	IGP Ardèche, Mas de Libian, Cave Vinum  (Viognier Roussane)	49€
2019	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc)	60€
2018	AOC Crozes Hermitage, Hauts d'Eole, Cave Tain l'Hermitage (Marsanne, Roussane)	59€
2020	AOC Crozes-Hermitage, On The Road Again, Domaine Julien Pilon (Marsanne)	69€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane)	72€
2020	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne)	80€
2006	AOC Palette, Château Simone (Clairette, Grenache Blanc)	99€
2018	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viognier)	105€

Autres Vins Blancs **75cl**

2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio 	29€
2021	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Var) (Macabeu)	30€
2017	AOC Jurançon, Petite Hours, Domaine Uroulat (Petit Manseng)	32€
2016	AOC Faugères, Les Moulins, Pierre Gaillard (Roussane, Vermantino, Grenache blanc)	40€
2021	IGP du Var, Domaine de Ray Jane  (ancien cépage de Bandol exclusif, Clairette)	44€
2016	AOC Gewürztraminer, Domaine Bott Geyl, Les Eléments	69€
2010	AOC Pessac-Léognan, Château Latour Martillac, Grand Cru Classé	95€

Vins Blancs Doux **75cl**







2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	34€
2017	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	47€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	54€
2009	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	82€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	34€
2017	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	47€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	54€
2009	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	82€



Demi-Bouteilles Vins Blancs


Vins de Saint-Pourçain Blancs

37,5cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Grande Réserve, Domaine de Bellevue (Sauvignon...)		17€
2018	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (Chardonnay...)		19€
2018	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)	 	21€
2019	IGP Val de Loire, Trésaille, Les Bérioles (Tressaillier)	 	23€

Vins de Loire Blancs

37,5cl

2017	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		22€
2018	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon)		24€
2018	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême 		30€
2017	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)		32€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		36€
2014	AOC Pouilly Fumé, Les Demoiselles de Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		37€


Vins de Bourgogne Blancs

37,5cl

2015	AOC Givry, Champ Pouroit, Domaine Ragot		29€
2015	AOC Rully, Michel Briday		29€
2016	AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard Père & Fils		32€
2016	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat		32€
2013	AOC Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru, Michel Prunier et Filles		33€
2019	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat		36€
2013	AOC Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru, Le Clos du Village, Domaine Rapet		49€
2012	AOC Puligny-Montrachet, Domaine Alain Charvy		69€
2007	AOC Corton Charlemagne, Grand Cru, Domaine Rapet		79€


Autres Vins Blancs

37,5cl

2018	AOC Crozes Hermitage, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage		32€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 50cl (Rolle, Clairette, Grenache Blanc)		34€
2020	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque 		37€
2020	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane)		43€
2019	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne)		44€
2016	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viognier)		60€

Vins Blancs Doux

37,5cl

2020	IGP Muscat, Principauté d'Orange, Julien de l'Embisque 		37€
2015	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec		45€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Vins Rosés






Bouteille Vins Rosés

75cl

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	28€
2017	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	32€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Irrésistible, Annie Sauvat (Gamay)	32€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	33€
2018	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)	33€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	34€
2013	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	36€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Corent, Gilles Persilier (Gamay) 	38€
2017	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	42€
2019	AOC Côtes de Provence, Château Valentines  (Cinsaut, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	44€
2019	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Mourvèdre, Grenache, Cinsault)	45€
2020	AOC Palette, Château Crémade	49€

Demi-Bouteilles Vins Rosés

37,5cl

2019	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	17€
2019	AOC Saint-Pourçain,, Les Béroles 50 cl   (Gamay)	19€
2019	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  Cabernet Franc)	21€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	29€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€



Digestifs

Akashi, whisky japonais, 8cl	14€
Yushan, whisky taiwanais, 8cl	14€
Vodka, 8cl	10€
Cointreau, 5cl	7€
Eau de vie (poire, framboise ou prune), 5cl	10€
Get 27 ou 31, 5cl	10€
Armagnac 10 ans d'âge, 5cl	10€
Cognac Hennessy, 5cl	18€
Chartreuse, 5cl	10€
Sweet Hog, Crème de whisky, 5cl	7€

Nos producteurs locaux

Du côté de nos viandes...

Allier volaille* 03110 Escurolles

Sicaba* 03160 Bourbon l'Archambault

Du côté crèmerie / fromagerie...

Fromagerie Déret* 03350 Theneuille

La ferme du Petit Franchesse* 03240 Rocles

Ferme Debarnot* 03160 Franchesse

L'Artisanale de Ris 63290 Ris

Fromagerie de Vichy 03200 Vichy

Du côté condiments...

L'huilerie de Lapalisse 03120 Lapalisse