

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 d'orange, jus d'ananas)	10€
Le cranberries (cranberries, citron vert et limonade)	10€

Coupe de Champagne (12 cl)

Veuve Pelletier	11€
Méthode Traditionnelle (Saint Pourçain) Perle de Chassignolles, Domaine Gardien	8€

Bouteille de Champagne et tradition (voir carte des vins)

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  HVE	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€


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€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême 	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 	9€

Vins au Verre

Vins Rouges	12 cl
2018 AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	7€
VDF Les Cèdres d'Ygrande, Famille Laurent (Pinot Noir)  Haute Valeur Environnementale	7€
2018 AOC Touraine, La Chapinière (Gamay ...)	7€
2017 AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	8€
2019 AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent	8€
2018 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

2018	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)	7€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay)  HVE	8€
2019	AOC Touraine, La Chapinière (Sauvignon ...)	7€
2020	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)	8€
2018	IGP Méditerranée Les Vignerons du Mont Ventoux, Viognier	8€
2019	AOC Bourgogne Chardonnay, Domaine Rapet	9€




Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés 12 cl

2019	AOC Saint-Pourçain, 100% Gamay, Les Bérioles 	7€
2018	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire	7€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs Doux 8 cl

2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio  Haute Valeur Environnementale	5€
2017	AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris	7€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio  HVE	8€
2016	AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat	9€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viognier, Muscat en VT)  HVE	9€
2016	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	9€
2018	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	10€

Les Eaux Minérales

Les Eaux Plates 75cl

Volvic	6,90€
Evian	6,90€

Les Eaux Gazeuses 75cl

Chateldon moyennes bulles	6,90€
Badoit grosses bulles	6,90€

Menu Escapade Gourmande - 40 €

Bœuf Charolais, panais et câpres à queue
*Terrine de queue et joue de bœuf Charolais Label Rouge du Bourbonnais
confite des heures et pressée de panais carottes et câpres,
gel de panais, sucs de carottes, jeunes salades.*

ou

Flétan, artichauts et violettes
*Minutes de flétan fumé dans notre smoker sur une crème tiède d'artichauts et cacahuètes grillées,
Cérilly frais aux cacahuètes et timut, pervenches et violettes,
lassi au citron et violette.*

ou

Céleri, oseille et livèche
*Pain brioché tiède de céleri rave incisé de livèche et d'oseille de notre jardin,
sucrines snackée et crue, pickles de légumes racines infusés de livèche,
vinaigrette à l'ortie.*

ou

Skrei, butternut et noix de cajou
*Le dos de skrei, cabillaud migrateur, cuit à basse température 62° à cœur,
une tranche de butternut, écrasé de romanesco et noix de cajou,
huile de noix torréfiées, jeune moutarde rouge.*

ou

Caille et hysope
*Le chou farci Auvergnat à notre façon d'une caille fermière désossée,
de pommes Gala rôties à l'hysope et de ventrèche des cochons Bio de la ferme des Grillons,
le jus de caille, étuvé de choux kale.*

ou

Asperges et alliaire
*Asperges vertes et blanches en croustillant de pâte filo et alliaire sauvage cueillie dans le parc,
houmous tiède de lentilles, jeunes épinards et huilelette matcha.*

ou

Chocolat Tainori et cerfeuil tubéreux
*Sur une dacquoise moelleuse de grué cacao et amande, un crémeux de chocolat Valhrona Tainori infusé
d'espelette, une curieuse confiture de cerfeuil tubéreux au sirop d'érable,
une touche de gingembre, sorbet érable.*

ou

Poire, miel et sésame
*Entre des gros grains de streusel au sésame blond et miel de sapin,
un imparfait de fromage blanc Bio, dés de poire Comice fraîche,
gel de miel-citron, crème glacée de notre miel.*

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 Découverte - 50 €

Foie gras et Saint-Pourçain

Le foie gras de canard « Extra », du Sud-Ouest confit dans un vin chaud de Saint-Pourçain puis pressé entre deux fines poires séchées, marmelade légèrement réglissée, pourpier d'hiver, pain toasté en accord.

ou

Asperges et ail des ours sauvage

Les toutes premières asperges vertes roulées d'une feuille d'ail des ours sauvage en chaud froid d'une émulsion mascarpone et asperges blanches, jaune d'œuf émiété, très vieux Cantal, ail des ours.

ou

Agneau à la sauge

Rognonnade de selle d'agneau bien né ici dans les prairies Bourbonnaises en rôti de cerfeuil tubéreux et premières sauges officinales, une trace d'hélianthis aux épices douces, quelques cerfeuils, le jus 100% agneau.

ou

Pageot et bourrache

Le pageot de ligne direct de Loctudy aux coques sur des tiges de céleris confites matcha-bourrache, jus des coquillages à peine crème, risotto moelleux de millet et chanvre.

ou

Bœuf à la santoline (suppl. 15 €)

Le filet de bœuf Label Rouge Charolais du Bourbonnais, saisi poudré de réglisse bâton, pommes Agria infusées de santoline puis grillées, cébettes en tempura, le jus.

ou

Ananas et hysope

L'ananas « Extra Sweet » meringué puis brûlé, crémeux de mangue Alfonso aux cranberries, le sirop réduit, sorbet cranberry.

ou

Chocolat Orelys, yuzu et romarin

Entremet du chocolat biscuité Orélys de Valrhona au cœur de yuzu et romarin, poudre de pain d'épices, crème glacée épices et romarin, tuile de tournesols grillés.



Menu Surprise - 70 €

menu servi à l'ensemble de la table

Fermez les yeux, 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 L&Luy - 75 €

*disponible du jeudi soir au dimanche soir
menu servi à l'ensemble de la table*

Les œufs de nos poulettes mousseux - Ail des ours



Homard - Foie gras - Pintadeau - Capucine



Saint Pierre - Asperges Blanches

ou

Ris de Veau - Pomme - Céleri - Champagne

ou

Langue Chat Charolaise - Ortie - Carottes



Caramélia Valrhona - Rue officinale



Violettes - Pervenches - Fraises

Menu Retour du Marché - 30 €

disponible le midi sauf dimanche midi

Ravioles à l'asperges, fromage frais de Cérilly à l'ansérine

Raviole ouverte sarrazin-graine de chia aux asperges vertes, fromage frais de Cérilly frais à la menthe coque dite ansérine, noix de cajou brûlée, vinaigrette cajou, jeune roquette.



Sar noir sauvage aux graines d'anis

Lanières de sar noir sauvage marinées minute aux graines d'anis vert, puis rôties à four d'enfer sur une socca à la farine des pois du planèze, premiers radis de couleur, huilelette anis.

ou

Ballotine de cane Label Rouge IGP Auvergne à l'ail des ours

Ballotine de jeune cane Label Rouge IGP Auvergne, toute désossée puis rôtie-roulée aux grandes feuilles d'ail des ours sauvage ramassées tout près d'ici, crémeuse des premières courgettes blanches, oignon rouge nouveau à la plancha.



Fraises ciflorettes aux fleurs de thym

Les fraises ciflorettes aux fleurs de thym, crémeux au thé vert précieux Matcha, biscuit aux graines de tournesol, sorbet Yuzu.

Menu Enfant

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

Trois plats 18 €


Deux plats 13 €

LA CARTE DES VINS

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€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême 	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 	9€


Vins au Verre

Vins Rouges 12 cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	7€
VDF	Les Cèdres d'Ygrande, Famille Laurent (Pinot Noir)  Haute Valeur Environnementale	7€
2018	AOC Touraine, La Chapinière (Gamay ...)	7€
2017	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	8€
2019	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent	8€
2018	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

2018	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)	7€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay)  HVE	8€
2019	AOC Touraine, La Chapinière (Sauvignon ...)	7€
2020	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)	8€
2018	IGP Méditerranée Les Vignerons du Mont Ventoux, Viognier	8€
2019	AOC Bourgogne Chardonnay, Domaine Rapet	9€




Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés 12 cl

2019	AOC Saint-Pourçain, 100% Gamay, Les Bérioles 	7€
2018	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire	7€




Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs Doux 8 cl


2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio  Haute Valeur Environnementale	5€
2017	AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris	7€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio  HVE	8€
2016	AOC Jurançon moelleux, Domaine Uroulat	9€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viognier, Muscat en VT)  HVE	9€
2016	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	9€
2018	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	10€

Vins Rouges





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

2018	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)	36€
2019	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)  H V E	36€
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, Cètil 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  H V E			38€
---	--	--	-----

Vins de Loire Rouges 75cl

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

Beaujolais Rouges 75cl

2017	AOC Beaujolais Village, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon	28€
2016	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€

2014	AOC Margaux, Château S de Siran	59€
2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	66€
2014	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	69€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	84€
2015	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	128€

Bourgogne Rouges 75cl


2018	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel	34€
2017	AOC Rully, les 4 Vignes, Briday Michel	49€
2018	AOC Givry, Vieilles Vignes, Domaine Ragot	50€
2017	AOC Mercurey Les Vaux Michel Briday	61€
2017	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	63€
2019	AOC Chassagne Montrachet, Domaine Borgeot	65€
2017	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	69€
2015	AOC Ladoix, Bois de Mont, Domaine Claude Chevalier	70€
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€

Côtes du Rhône Rouges 75cl



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

Autres Vins Rouges 75cl




2018	AOP Minervois, Marie-Thérèse, Raymond Miquel  Haute Valeur Environnementale	34€
2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand  Haute Valeur Environnementale	38 €
2016	AOC Faugères, Domaine de Cottebrune, Les Moulins, Famille Pierre Gaillard	40€

2016	IGP du Var, Domaine de Ray Jane 	Mourvèdre	44€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 		46€
2019	AOC Pic Saint-Loup, Bergerie de l'Orthus, Domaine de l'Hortus		53€
2018	AOC Corbières Boutenac, Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige		55€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane 		69€
2015	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune 		71€
1988	VDP Catalan, Fernand Vaquer, Domaine Vaquer		90€

Demi-Bouteilles Vins Rouges

Vins de Saint-Pourçain Rouges			37,5cl
2018	AOC Saint-Pourçain, Les Grandes Brières, Les Bérioles (Gamay...)		20€
2018	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 HVE	21€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Où le temps nous mène », 50 cl	 HVE	44€

Vins de Loire Rouges	37,5cl
-----------------------------	---------------

2019	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie 	21€
2019	AOC Bourgueil, Côte 50, Yannick Amirault  50 cl	20€
2019	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, La Source, Yannick Amirault  50 cl	29€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Henri Bourgeois	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€
2014	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	35€
2017	AOC Ladoix, Domaine Claude Chevalier	37€
2015	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	49€

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€
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€
2013	AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet	43€
2014	AOC Pessac-Léognan, Château Brown	43€
2011	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	52€

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 de l'Embrique, 50 cl 	30€
2019	AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard	37€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl 	34€
2018	AOC Saint Joseph, Famille Pierre Gaillard	35€
2018	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis	43€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane  , 50 cl	43€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard	53€
2016	AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard	60€

Autres Vins Rouges 37,5cl

2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregand  Haute Valeur Environnementale	23€
------	---	-----


Vins Blancs

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

2018	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay, Tressaillier)	29€
2020	AOC Saint-Pourçain, Ici & d'Ailleurs, Les Bérioles (Chardonnay, Tressaillier) 	35€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)  H V E	36€
2020	IGP Val de Loire, Trésaille, Les Bérioles (Tressaillier) 	37€
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  H V E 38€

Vins de Loire Blancs

75cl

2019	AOC Touraine, Sauvignon, Domaine La Chapinière	29€
2018	VdF Petit Bourgeois Sauvignon, Domaine Henri Bourgeois	31€
2018	AOC Chinon, Chante le Vent, Domaine de la Noblaie 	39€
2018	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois	40€
2019	AOC Menetou Salon, Prieuré des Aublats, Domaine Henri Bourgeois	41€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards	42€
2019	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême 	44€
2018	AOC Saumur Champigny, Les Fresnettes, Château de Targé	48€
2019	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy	58€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois	67€
2016	AOC Pouilly Fumé, La Demoiselle de Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois	69€
2018	AOC Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Domaine Henri Bourgeois	69€
2017	AOC Savennières, Château du Breuil, Chenin	69€


Bourgogne Blancs


75cl

2017	AOC Montagny 1 ^{er} Cru, Montcuchot	41€
2018	AOC Chablis, Jean-Marc Brocard	47€
2016	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€
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€
2019	AOC Corton Charlemagne Grand Cru, Domaine Rapet	189€



Côtes du Rhône et Provence Blancs

75cl

2013	AOC Coteaux de l'Ardèche, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier	30€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Le Colombier, Domaine Bonetto-Fabro 	36€


2019	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Classique	38€
2018	IGP Collines Rhodaniennes, Au-Delà, Les Terriens	42€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, Le Bruit des Vagues, Domaine Julien Pilon	44€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 	46€
2019	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque 	47€
2017	AOC Saint-Péray, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage	49€
2018	IGP Ardèche, Mas de Libian, Cave Vinum 	49€
2019	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune 	60€
2018	AOC Crozes Hermitage, Les Hauts d'Eole, Cave de Tain l'Hermitage	59€
2020	AOC Crozes-Hermitage, On The Road Again, Domaine Julien Pilon	69€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard	72€
2020	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis	80€
2006	AOC Palette, Château Simone	99€
2019	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard	105€
2012	AOC Condrieu, François Merlin	110€

Autres Vins Blancs 75cl

2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio  Haute Valeur Environnementale	29€
2021	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Var), Macabeu	30€
2017	AOC Jurançon, Petite Hours, Domaine Uroulat	32€
2016	AOC Faugères, Les Moulins, Famille Pierre Gaillard	40€
2021	IGP du Var, Domaine de Ray Jane 	44€
2016	AOC Gewürztraminer, Domaine Bott Geyl, Les Eléments	69€
2010	AOC Pessac-Léognan, Château Latour Martillac, Grand Cru Classé	95€



Vins Blancs Doux

Vins Blancs Doux 75cl


2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio  HVE	34€
2016	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	47€
2018	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	17€
2018	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (Chardonnay...)	19€
2019	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)  H V E	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	22€
2018	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux	24€
2018	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême 	30€
2017	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy	32€
2015	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois	36€
2014	AOC Pouilly Fumé, Les Demoiselles de Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois	37€


Vins de Bourgogne Blancs 37,5cl

2015	AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot	29€
2017	AOC Rully, Michel Briday	29€
2016	AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard Père & Fils	32€
2016	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat	32€
2017	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat	36€
2014	AOC Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru, Le Clos du Village, Domaine Rapet	49€
2012	AOC Puligny-Montrachet, Domaine Alain Charvy	69€
2011	AOC Corton Charlemagne, Grand Cru, Domaine Rapet	99€

Autres Vins Blancs 37,5cl

2017	AOC Alsace Riesling, Henri Weber	19€
2018	AOC Crozes Hermitage, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage	32€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 50cl	34€
2019	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque 	37€
2020	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard	43€
2019	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis	80€
2016	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard	60€

Vins Blancs Doux 37,5cl





2020	IGP Muscat, Principauté d'Orange, Julien de l'Embisque 	37€
	Cuvée Yvonne, Famille Laurent (Saint-Pourçain), Chardonnay vendanges tardives, 50cl	42€
2015	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	45€

2005 Vin d'Alsace, Pinot Gris, Vendanges Tardives, Domaine Weinbach 46€

Vins Rosés

Vins Rosés		75cl
2019	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien	28€
2017	VdF Petit Bourgeois Pinot Noir, Domaine Henri Bourgeois	32€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Irrésistible, Annie Sauvat (Gamay)	32€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire	33€
2018	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie 	33€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque 	34€
2013	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 	36€
2018	AOC Côtes d'Auvergne, Corent, Gilles Persilier (Gamay) 	38€
2017	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois	42€
2019	AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines 	44€
2015	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune 	45€

Demi-Bouteilles Vins Rosés

Vins Rosés		37,5cl
2019	AOC Saint-Pourçain, 100% Gamay, Les Bérioles 50 cl 	19€
2019	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie 	21€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque 	29€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl 	34€

Digestifs

Chivas Régál 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€
Akashi, whisky japonais 8 cl	14€
Yushan, whisky taïwanais 8 cl	14€
Vodka 8 cl	10€
Cointreau 5 cl	7€
Eau de vie (poire, framboise ou prune) 5 cl	10€

Get 27 ou 31 5 cl	10€
Armagnac 10 ans d'âge 5 cl	10€
Cognac Hennessy 5 cl	18€
Chartreuse 5 cl	10€
Sweet hog, Crème de whisky 5 cl	7€