

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



Venant d'un producteur local*



Sans gluten

*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.
Sachez que nous avons une liste des allergènes de cette carte à la réception.*

Les Apéritifs


Les Cocktails Maison avec Alcool (12 cl)

« Le Pelou » (crème de châtaignes, Méthode traditionnelle)	9€
Spritz Bourbonnais (Apérol, Tonic Auvergnat, Méthode Traditionnelle locale)	14€
Vodka, cranberries et citron vert	14€

Les Cocktails Maison sans Alcool (15 cl)

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

Les Apéritifs Alcoolisés

Kir Bourgogne Aligoté 12 cl	8€
Kir Royal 12 cl	13€
Martini (rouge, blanc, rosé) 6 cl	8€
Campari orange (jus ou tranche) 6 cl	9€
Avèze, Suze 6 cl	8€
Pastis Henri Bardouin, Pastis 51, Ricard 3 cl	8€
Porto rouge ou blanc 6 cl	8€
Porto Fine Tawny Santa Eufemia 6 cl	9€
Porto Tawny Santa Eufemia 10 ans 6 cl	18€
Muscat Moelleux 2020 Saint-Jean de Minervois, Domaine de Minervois  10 cl	8€
Muscat de Beaumes de Venise 2016 Domaine des Girardins 10 cl	10€
Get 27 ou Get 31 4 cl	10€
Gin Tonic	10€
Gin London Dry, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories (genièvre, verveine) 6 cl	15€
Pineau des Charentes blanc, Château de Plassac (Ugni et Colombard) 6 cl	8€
Crème de Whisky Sweethog origine France (Allier), Distillerie Balthazar 4 cl	12€
Vodka 6 cl	8€
Vodka Citron, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories 6 cl	15€

Les Apéritifs Non Alcoolisés

Sodas Auvergnat, Brasserie Le Bougnat (Puy de Dôme), arômes naturels :	
Limonade, Agrumes, Thé Pêche, Tonic, Coca	3,9€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, pêche, menthe, orgeat) 4 cl	2,5€
Perrier nature ou tranche citron 12 cl	3,9€
Jus de fruits 20 cl (<i>orange, abricot, pomme, pamplemousse, ananas, fraise, tomate</i>)	3,9€



Les Bières

Bière bouteille artisanale Bourbonnaise, Brasserie JNT (Allier) 33 cl	
La Dâleuse, blonde, 5,5% (malt d'orge et blé, houblon, zeste de citron, sucre de canne)	5,5€
La Beuridine blonde, 6% (malt d'orge et blé, houblon)	5,5€
La Bouchure brune, 6,5% (malt d'orge, houblon, épices, sucre de canne)	5,5€


Les Whiskies (6 cl)

Clan Campbell	9€
Chivas Régál 12 ans Blended Scotch Whisky	10€
Bourbon Four Roses	10€
Aberlour 10 ans Highlands single malt	11€
Knockando 12 ans single malt	13€
Akashi, origine Japon	14€
Dalwhinnie 15 ans Highlands single malt	14€
Yushan, origine Taïwan	14€
Le Blend, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Oban 14 ans West Highlands single malt	18€
Hedgehog, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	18€
Merlot, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Tronçais, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	20€



Les Champagnes (75cl)

Collard-Duval, Rosé	57€
Braconnier-Baudot, Réserve Brut	58€
Pommery Pop Les Collectionneurs	61€
Veuve Pelletier, Rosé	63€
Braconnier-Baudot, Esprit Tradition, Blanc de Blanc	65€
Braconnier-Baudot, Rosé de Saignée Grand Cru	84€
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€
AOC Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Blanc de Blancs, Domaine Michaud (Chardonnay)	36€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles (Tressailler)	39€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	41€

Les Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles  (Tressailler)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€



Les Eaux Minérales

Les Eaux Plates

Volvic
Evian

75cl

6,9€
6,9€

Les Eaux Gazeuses

Saint Geron fines bulles
Badoit grosses bulles

75cl

6,9€
6,9€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Menu Surprise

78 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 Surprise en 5 plats à 64 euros

(Mise en bouche, entrée 1, entrée 2, plat, dessert)

Accord mets et vins à 32€

(3 verres)



Menu Surprise en 6 plats à 78 euros

(Mise en bouche, entrée 1, entrée 2, plat 1, plat 2, dessert)

Accord mets et vins à 38€

(4 verres)



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



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Inspirations d'Auvergne

46 euros

Cabri - Cerise - Calament officinal

La terrine maison de cabri de la ferme Passiflore toute proche, aux éclats des premières cerises et calament officinal, le fromage sec des chevrettes Passiflore, gel de cerise et calament, graines de sésame tuilées, millefeuilles d'achillée sauvage

ou

Grenouille - Petit-pois - Capucine

Quelques cuisses de grenouilles sautées de feuilles de cresson de Para dans une crèmeuse de petits pois, croustille de lin brun, les feuilles de capucine en nénuphar, vierge de petits pois lactofermentés

ou

Noix de cajou - Rhubarbe - Sureau noir

Le faux gras, en faux semblant, comme une pâte de noix de cajou crues aux fleurs blanches du sureau noir, rhubarbe Red Champagne de notre jardin, roquette, feuilles et fleurs, vinaigrette rhubarbe

ou

Foie Gras - Rhubarbe - Sureau

(Supplément 5 euros)

Le foie gras « extra » du Sud-Ouest confit à 47° à cœur, des fleurs blanches du sureau noir et tige de rhubarbe Red Champagne de notre jardin, chutney rhubarbe-sureau, jeunes salades de ce matin



Magret de cane - Sarriette - Févettes

Le magret de cane de la Plaine de la Limagne, mariné flash d'une sauce ponzu végétale maison à la sarriette puis rôti, incisé, blettes blondes-épinards, crèmeuse de févettes-canneberges, le jus de volaille comme une bigarade

ou

Coquette - Asperges - Hysope

Le filet de vieille coquette, petit mérou pêché au large de la Cotinière, marqué au beurre demi-sel noisette puis rôti à basse température, asperges vertes et hysope sur la peau, risotto vénéré, la force du jus de volaille, hysope

ou

Carotte - Patate douce - Pimprenelle

Le carotte cake végan, au cœur de graines d'amarante et pimprenelle sanguisorbe, monté en cathédrale de patates douces et carottes de couleurs moelleuses confites, vinaigrette ACE, pimprenelle, cébettes brûlées

ou

Bœuf - Pomme Agria - Sauge

(Supplément 15 euros)

L'indétrônable filet de bœuf Label Rouge Charollais du Bourbonnais, d'abord snacké au poivre maniguette puis fumé au moment sur l'incendie d'un bouquet de sauge officinale, pressé de pommes Agria confites de sauge sclarée, échalotes grillées, caramélisées, le jus intense 100 % bœuf



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Les Desserts

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.

ou

Vanille Nohori - Noisette - Papalo

L'entremet nuage à la fameuse vanille Nohori Mexicana, seule vanille encore pollinisée par l'abeille mélipone, biscuit craquant noisette, cœur de sudashi-papalo, sorbet papalo

ou

Cerise Burlat - Poivre Timut - Tagette

La cerise Burlat et le calament sous un voile meringué au poivre de Timut, les fruits au naturel, en crémeux, chocolatés, sorbet burlat-tagette, le sirop réduit comme une confiture, creme glacée cerise

ou

Fraise Gariguettes - Chocolat Illanka - Népéta

La fraise Gariguettes et la népéta catera de nos carrés en composition végane de crémeux de cassis chocolaté Illanka noir Valrhona 64% et rocher cacao aux graines de courges torréfiées, croustille Illanka. Fraises glacées

Ce menu peut être servi avec fromage et dessert avec un supplément de 10€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Retour du Marché

33 euros

Disponible uniquement au déjeuner, du Mercredi au Samedi Midi

Nous vous proposons de choisir, dans le Menu Inspirations d'Auvergne, 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert) accompagné d'une mise en bouche.



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

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.



Fausse crème brûlée de fraises ciflorettes et tagada,
Mélisse, sorbet fraises.

L&LUY
au Château d'grande...



Carte des vins



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

(présence d'allergènes, contient des sulfites)

Vins Rouges








12 cl

2022	AOC Saint-Pourçain, Milles Pattes, Les Bérioles (Trésailler)	 	7€
2019	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)		8€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Gamay)		8€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 	9€
2020	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Michel Laurent (Cabernet Franc)		9€
2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique (Merlot, C-F)		10€
2019	AOC Rully Bourgogne, Briday Michel (100% Pinot Noir)		11€
2020	AOC Suze-la-Rousse, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Carignan)		12€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs



12 cl

2022	IGP Val de Loire, L'Incompris du Tressaillier, Domaine Nebout	 	7€
2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay et Trésaillier)		8€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)		8€
2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio		8€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay...)	 	9€
2021	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon ...)		10€
2021	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque  (Viogner)		10€
2021	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Macabeu)		10€
2020	AOC Bouzeron, Michel Briday		11€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Rosés



12 cl

2020	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)		8€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)		8€
2020	AOC Côtes de Provence, Château Barbanau  (Cinsault, Grenache, Syrah)		10€

Autres vins du moment à découvrir. Consultez-nous.

Vins Blancs Doux

8 cl

2018	AOC Côteaux du Layon, Saint-Aubin, Domaine du Petit Métris		8€
2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio		9€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle moelleux (Gros Manseng)		9€
VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viogner, Muscat Vendanges Tardives)		10€
2018	AOC Sauternes, Domaine de Monteils		10€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins		11€

















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

2021	AOC Saint-Pourçain, Malgarnie, Domaine Nebout	 	31€
2019	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)		34€
2019	IGP Val de Loire, Séduction, Domaine Nebout (Pinot Noir)	 	37€
2020	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 	40€
2020	IGP Puy de Dôme, Nymphaea, Annie Sauvat (Pinot Noir)		41€
2018	AOC Saint-Pourçain, Filiation, Famille Laurent (Pinot Noir ...)		42€
2020	IGP Puy de Dôme, Verca, Gilles Persilier (Pinot Noir)		42€
2019	AOC Saint-Pourçain, Lunaire, Terres de Roa (Pinot Noir, Gamay)	 	44€
2020	AOC Côtes d'Auvergne, Cètil Vieilles Vignes, Gilles Persilier (Gamay)		48€
2018	AOC Saint-Pourçain, Mystik, Terres de Roa (Gamay)	 	55€

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   40€

Vins de Loire Rouges 75cl

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€
2019	AOC Saumur Champigny, Tradition, Château de Targé (Cabernet Franc)		35€
2020	AOC Bourgueil, Cote 50, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		35€
2020	AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)		36€
2019	AOC Saint Nicolas de Bourgueil, La Mine, Yannick Amirault  (Cabernet Franc)		44€
2017	AOC Saumur Champigny, Clos du Moulin, Château de Targé (Cabernet Franc)		66€
2019	AOC Saumur Champigny Terres Chaudes, Domaine Roches Neuves, Thierry Germain  (Cabernet Franc)		68€
2017	AOC Sancerre La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)		69€

Beaujolais Rouges 75cl

2019	AOC Morgon Côtes du Py, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		49€
------	---	--	-----

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€
2014	AOC Saint-Emilion GC, Château Gros Caillou		54€
2019	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€



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€
2017	AOC Mercurey Les Vaux Michel Briday	61€
2018	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	67€
2019	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	69€
2020	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Vasées, Domaine Raquillet	76€
2019	AOC Ladoix 1 ^{er} Cru, Les Corvets, Domaine Chevalier	89€
2018	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



2020	AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien de l'Embisque  (Grenache Syrah)	44€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, De l'Autre Rive, Domaine Julien Pilon (Syrah)	45€
2021	AOC Côtes du Rhône, VinCent Zajou (sans sulfite), Julien l'Embisque  (Syrah, Grenache)	48€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Héritage, Domaine Bonetto-Fabrol  (Syrah)	49€
2020	AOC Côtes du Rhône, Mas de Liban Khayyâm  (Grenache, Mourvèdre)	51€
2016	AOC Côtes du Rhône, Cuvée Élégance 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€
2019	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€

Demi-Bouteilles Vins Rouges

Vins de Saint-Pourçain Rouges 37,5cl

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 Bourgueil, Cote 50, Yannick Amirault  (Cabernet Franc) 50 cl	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€
2014	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot	35€
2015	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	40€
2015	AOC Pernand-Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	41€
2019	AOC Ladoix 1 ^{er} Cru, Les Corvées, Domaine Chevalier	47€
2015	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	53€




Bordeaux Rouges 37,5cl

2016	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€



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 Tiregard		(Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc) 23€
------	-------------------------------------	---	---

Vins Blancs

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

75cl

2022	IGP Val de Loire, L'Incompris du Tressaillier, Domaine Nebout			34€
2019	AOC Saint-Pourçain, Grands Jours, Domaine Gardien (Chardonnay, Tressaillier)			34€
2022	AOC Saint-Pourçain, Insolite, Domaine Nebout (Chardonnay, Tressaillier)			37€
2021	AOC Saint-Pourçain, Ici & d'Ailleurs, Les Béroles (60% Chardonnay, 40% Tressaillier)			38€
2021	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Béroles (70% Chardonnay, 30% Tressaillier)			39€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)			40€
2016	AOC Saint-Pourçain, Urbain V, Domaine de Bellevue (Chardonnay, Tressaillier)			41€
2019	IGP Val de Loire, L'Intrépide, Les Béroles (sélection de Chardonnay)			51€
2016	AOC Côtes d'Auvergne, Verca, Gilles Persilier (Chardonnay)			60€
2022	AOC Saint-Pourçain, Tresse À Lier, Terres de Roa (Tressaillier)			65€
2021	AOC Saint-Pourçain, Autochtone, Les Béroles (Tressaillier)			79€

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







40€



Vins de Loire Blancs

75cl

2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)	29€
2019	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	31€
2021	AOC Touraine Chenonceaux, Cuvée Éclat de Silex, Domaine Michaud (Sauvignon)	34€
2020	AOC Chinon, Chante le Vent, Domaine de la Noblaie  (Chenin)	39€
2021	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	40€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards  (Sauvignon, Chardonnay)	42€
2021	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	44€
2018	AOC Saumur Champigny, Les Fresnettes, Château de Targé  (Chenin)	48€
2020	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)	58€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	67€
2017	AOC Pouilly Fumé, Demoiselle de Bourgeois, Dom. Henri Bourgeois (Sauvignon)	69€
2020	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€
2020	AOC Rully, Domaine Michel Briday	49€
2018	AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot	50€
2021	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat	52€
2018	AOC Mercurey, Roc Blanc, Michel Briday	69€
2013	AOC Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru, Michel Prunier et Filles	69€
2020	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€



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€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, Bruit des Vagues, Julien Pilon (Roussane Marsanne)	45€
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€
2021	AOC Côtes du Rhône, Harmonie Ô Viogner, Julien de l'Embisque  (Viognier)	69€
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€
2019	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

Vins Blancs Doux 75cl


2020	AOC Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine de Barroubio 	34€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle moelleux (Gros Manseng)	38€
2018	AOC Sauternes, Domaine de Monteils	47€
2021	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Papolle doux (Petit Manseng, vendanges tardives)	48€
2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	54€
2014	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	82€

Demi-Bouteilles Vins Blancs

Vins de Saint-Pourçain Blancs 37,5cl

2021	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (80% Chardonnay, 20% Trésailler)  	19€
2021	AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)  	21€

Vins de Loire Blancs 37,5cl

2019	AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)	22€
2018	AOC Sancerre, Reverdy-Ducroux (Sauvignon)	24€
2018	AOC Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	30€
2017	AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon)	32€
2015	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 Purot, 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€




2019	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€

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 (Viogner)	60€

Vins Blancs Doux **37,5cl**






2020	IGP Muscat, Principauté d'Orange, Julien de l'Embisque 	39€
2015	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	45€

Vins Rosés

Bouteille Vins Rosés **75cl**

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	28€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (Gamay)	30€
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, Viogner)	34€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	36€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Corent, Gilles Persilier (Gamay) 	38€
2020	AOP Côtes de Provence, Château Barbanau  (Cinsaut, Grenache, Syrah)	38€
2018	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	42€
2019	AOC Côtes de Provence, Château Valentines  (Cinsaut, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	44€
2021	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Mourvèdre, Grenache, Cinsaut)	45€
2020	AOC Palette, Château Crémade	49€

Demi-Bouteilles Vins Rosés **37,5cl**

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	17€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (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, Viogner)	29€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€





Les Digestifs

Bas Armagnac, Domaine de Papole, Hors d'Âge, 4 cl	13€
Bas Armagnac, Domaine de Papole, millésime 1989, 4 cl	20€
Chartreuse Verte, 4cl	11€
Cognac Baron Otard, Château de Cognac, 4cl	11€
Cognac Napoleon, Château de Plassac, 12 ans	14€
Cognac XO, Château de Plassac, 26 ans	26€
Cointreau, 4cl	7€
Crème de Whisky Sweethog origine France (Allier), Distillerie Balthazar, 4 cl	12€
Eau de vie (poire, framboise ou prune), 4cl	10€
Muscat Beaumes de Venise 2016 Domaine des Girardins, 10 cl	10€
Porto Tawny Santa Eufemia 10 ans, 6 cl	18€
Get 27 ou Get 31, 4 cl	10€
Gin Tonic	10€
Gin London Dry, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories (genièvre, verveine), 6 cl	15€
Pineau des Charentes blanc, Château de Plassac (Ugni et Colombard), 6 cl	8€
Rhum Diplomatico, Venezuela, 4 cl	14€
Rhum Vieux, Guadeloupe, 4 cl	15€
Vodka, 6 cl	8€
Vodka Citron, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories, 6 cl	15€

Les After Dinner Whiskies (6 cl)

Bourbon Four Roses	10€
Akashi, origine Japon	14€
Yushan, origine Taïwan	14€
Le Blend, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Oban 14 ans West Highlands single malt	18€
Hedgehog, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	18€
Merlot, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Tronçais, origine France (Allier), Distillerie Balthazar	20€

Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	12€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
2020 VMQS Méthode Ancestrale, Pet Nat, Les Bérioles  (Tressailler)	8€
2018 AOC Vouvray Brut, Domaine Vincent Carême  (Chenin)	9€

