

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€
Vodka, cranberries et citron vert	14€
Le Mango (Rhum, jus de mangue, ananas, zeste orange et tagète mandarine)	15€
Le Pomelo (Téquila, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat et poivre de timut)	15€
L'éphémère (sirop de rose, gin, limonade, champagne)	17€

Les Cocktails Maison sans Alcool (15 cl)

Sweet Paradise (sirop de fraise, jus multifruit)	10€
Le cranberries (cranberries, citron vert et limonade)	10€
Le Mango (jus de mangue, ananas, zeste orange et tagète mandarine)	11€
Le Pomelo (jus de pamplemousse, sirop d'orgeat et poivre de timut)	11€

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, Gentiane 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>abricot, pamplemousse, fraise, tomate</i>)	3,9€



Les Bières

Bière bouteille artisanale Bourbonnaise, Brasserie JNT (Allier) 33 cl	
La Dâleuse, blanche, 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 Régal 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)

Heidsieck & Co, Monopole Blue Top	54€
Collard-Duval, Rosé	57€
Pommery Pop Les Collectionneurs	61€
Veuve Pelletier, Rosé	63€
Braconnier-Baudot, Rosé de Saignée Grand Cru	84€
Pommery Apanage, Rosé	89€
Laurent Perrier, Brut	90€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	110€

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€

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

Champagne brut	12€
Champagne brut rosé Collard-Duval	14€
Méthode Traditionnelle, Perle de Chassignolles, Domaine Gardien (Chardonnay)	8€
AOC Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Blanc de Blancs, Domaine Michaud (Chardonnay)	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

L & Luy

85 euros

Menu disponible uniquement le soir, du mercredi au dimanche.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Les œufs de nos poulettes mousseux - Papalo



Ormeaux de l'ami Erwan - Capucine - Petits pois



Turbo - Kombu - Bourrache

Ou

Ris de Veau - Hysope - Champagne

Ou

Pigeon face aux embruns - Aiguilles de Pin



Le Bourbonnais double crème - Cajou - Tagette



Kombutu 80% Valrhona - Basilic - Mûres



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Menu Surprise

64 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)



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



Inspirations d'Auvergne

46 euros

Veau - Rhubarbe - Calament

La terrine maison d'épaule de veau de lait du bourbonnais confite au smoker puis pressée de rhubarbe et calament, gel de rhubarbe et cament, jeunes salades

ou

Lotte - Soucis

Emincée de lotte de Roscoff saisie aux pétales de soucis officinale puis servie dans un bouillon comme un dashi japonais, les premiers cocos frais écrasés, fils de nos crapaudines, huile de soucis, nénuphars de capucine

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 - Mirabelles - Verveine

(Supplément 5 euros)

Le foie gras "extra", sud-ouest, confits 47 degrés à cœur pressé des prunes mirabelles de notre verger, chutney de prunes-verveine, jeunes épinard sauvage, vinaigrette mirabelle



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

Thon - Périlla

La longe de thon, incisée de grandes feuilles de périlla pourpre, snackée au moment, poudrée de chia, risotto noir vénéré, jeunes carottes de couleurs aux feuilles du périlla vert, vierge concombre-chia-périlla

Ou

Carotte - Patate douce - Pimprenelle

Le carotte cake végétal, 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 sclérée, 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.

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

Myrtille - Basilic Harara

Sur l'idée de la tarte aux myrtilles de Georgette, le crémeux de myrtilles, légèrement chocolaté de l'Ivoire 35% Valrhona, les myrtilles sauvages et cultivées infusés de fin basilic pourpre, meringue crue, sablé cassé, sorbet myrtille-basilic

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€



40 km max !

33 euros

(Disponible le midi uniquement, du mercredi au samedi, hors jours fériés)

ENTREE

LA FETA DE CORINE ET FABRICE : VILLAGE D'AR 03240 ROCLES - 11Km

LES LEGUMES, LES PLANTES, LES FLEURS COMMESTIBLES : CHÂTEAU D'YGRANDE
03160 YGRANDE – 0Km

Variation autour de nos courgettes, les vertes, les blanches, les jaunes, la terrine pressée de la féta de Corine, un sorbet féta, les fils de courgettes marinés courgettes



PLAT

LE PALERON DE PATRICE CIVADE : 03140 VOUSSAC - 25Km

LES LEGUMES, LES PLANTES, LES FLEURS COMMESTIBLES : CHÂTEAU D'YGRANDE
03160 YGRANDE – 0Km

*Le paleron Salers de patrice civade confit 7 heures au Smoker en 3/4/3
à la persicaire vietnamienne de notre jardin,
les haricots verts, patiemment ramassés ici par Joan et Thibault,
nos premières crapaudines, beurre, le jus de braisage réduit, persicaire*

(Le plat peut être décliné en version végétarienne)



DESSERT

LA CRÈME, LE LAIT, GAEC LA PASSIFLORE, VILLAGE D'AR 03240 ROCLES – 11Km

*Le cœur du dessert c'est bien cette grosse quenelle de crème glacée des trésors de passiflore,
crème, lait crus, puis nos fraises, notre rhubarbe, une touche de basilic*

LE PAIN, LA FARINE : LA FERME DES BEGUETS 03210 SAINT-MENOUX – 11Km



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 (Gamay)	 	7€
2020	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)		8€
2021	AOC Touraine, Domaine Michaud (Gamay)		8€
2020	AOC Saint-Pourçain, Les Cèdre d'Ygrande, Famille Laurent (Pinot Noir...)	 	9€
2019	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel		10€
2016	AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique (Merlot, C-F)		10€
2018	AOC Terrasses du Larzac, Domaine La Croix Chaptal, Le Secret de Gellone (Mourvèdre, Syrah, Grenache et Carignan)		11€
2020	AOC Suze-la-Rousse, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Carignan)		12€
2018	AOC Montagne Saint-Emilion, Château Teyssier (merlot...)		12€
2020	IGP Côtes Catalanes, Château de l'Ou, Infiniment Rouge		18€



Vins Blancs

12 cl

2022	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)		8€
2020	IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Domaine de Barroubio		8€
2020	IGP Val de Loire, Saint Christophe, Vignoble Cogné		9€
2016	AOC Saint-Pourçain, Urbain V, Domaine de Bellevue (Chardonnay, Tressaillier)		10€
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€
2019	AOC Clairette du Languedoc, Domaine La Croix Chaptal  (Clairette)		11€



Vins Rosés

12 cl

2021	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€

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€





Vins Rouges






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

2021	AOC Saint-Pourçain, Malgarnie, Domaine Nebout	 	31€
2020	AOC Saint-Pourçain, Secret de Jaligny, Domaine Gardien (Pinot Noir ...)		34€
2019	IGP Val de Loire, Séduction, Domaine Nebout (Pinot Noir)	 	37€
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 (Pinot Noir, 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€
2022	VdF 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€
2022	AOC Menetou Salon, Le Clos du Pressoir, Joseph Mellot (Pinot Noir) 		44€
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

2021	AOC Morgon Cuvée Vieilles Vignes, Domaine de la Bêche, Olivier Depardon		34€
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€
2021	AOC Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot	75€
2020	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Vasées, Domaine Raquillet	76€
2019	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	79€
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	110€
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 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€
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€
2018	AOC Terrasses du Larzac, Domaine La Croix Chaptal, Le Secret de Gellone 	(Mourvèdre, Syrah, Grenache et Carignan)	49€
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€
2020	IGP Côtes Catalanes, Château de l'Ou, Infiniment Rouge		80€
1988	VDP Catalan, Fernand Vaquer, Domaine Vaquer		90€

Demi-Bouteilles Vins Rouges



Vins de Saint-Pourçain Rouges

37,5cl

2020	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€
2018	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, Les Belles Filles, 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€
2018	AOC Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Les Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils		66€






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, 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€
------	---	-----







Vins Blancs

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

2022	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (70% Chardonnay, 30% Tressaillier)	 	39€
2016	AOC Saint-Pourçain, Urbain V, Domaine de Bellevue (Chardonnay, Tressaillier)		41€
2019	IGP Val de Loire, L'Intrépide, Les Bérioles (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 Bérioles (Tressaillier)	 	79€

Vins de Loire Blancs 75cl

2022	AOC Touraine, Domaine Michaud (Sauvignon)		29€
2022	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		31€
2021	AOC Touraine Chenonceaux, Cuvée Éclat de Silex, Domaine Michaud (Sauvignon)		34€
2022	AOC Pouilly sur Loire, Les Brémailles, Joseph Mellot (Chasselas)		38€
2020	AOC Chinon, Chante le Vent, Domaine de la Noblaie		(Chenin) 39€
2022	AOC Quincy, Terrasse des Grands Hommes, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		42€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards		(Sauvignon, Chardonnay) 42€
2019	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€
2017	AOC Savennières, Château du Breuil (Chenin)		69€
2020	AOC Sancerre, La Côte des Monts Damnées, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		71€

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€
2021	AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat		52€
2018	AOC Givry, Champ Poutrot, Domaine Ragot		61€
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€
2021	AOC Pernand Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils		90€






Côtes du Rhône, Provence et Languedoc Blancs

75cl

2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Le Colombier, Bonetto-Fabrol 	(Viognier, Roussane)	36€
2019	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Classique 	(Roussanne, 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€
2019	AOC Clairette du Languedoc, Domaine La Croix Chaptal 	(Clairette)	45€
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 Vouvray Le Sec, Domaine Vincent Carême  (Chenin) 30€
- 2019 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 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€
- 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 (Viognier) 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

2021	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	28€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (Gamay)	30€
2019	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€
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€
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€
2018	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	53€

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, Viognier)	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€

