

Champagnes

Coupette de Champagne 9 cl	8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl	12,00 €
La Piscine de Champagne 18 cl	15,00 €
Kir Royal 14 cl	12,50 €

		1/2 bouteille	bouteille	magnum
L. Roederer, Taittinger (CRD verte)			85,00 €	
Veuve Cliquot Ponsardin (CRD verte)	55,00 €		95,00 €	210,00 €
Bollinger, Ruinart (CRD verte)			100,00 €	
Billecart Salmon rosé (CRD verte)			110,00 €	
Ruinart "Blanc de Blanc" (CRD verte)			150,00 €	
Lanson "Noble Cuvée" 2004 (CRD verte)			220,00 €	
Veuve Cliquot Ponsardin "La Grande Dame" 2012 (CRD verte)			270,00 €	
Moët et Chandon "Dom Pérignon" (CRD verte)			290,00 €	
L. Roederer "Cristal" (CRD verte)			290,00 €	
Charles Heidsieck "Blanc des Millénaires" 2007 (CRD verte)			290,00 €	
Armand de Brignac "Ace of Spades" (CRD verte)			350,00 €	

Digestifs

Get 27 - Get 31 - Menthe Pastille - Limoncello - Malibu - Tequila - Marie Brizard 4 cl	9,00 €
Menthe Poivrée ou Abricot « Jacoulot » 4 cl	9,00 €
Cointreau - Fernet Branca 4 cl	10,00 €
Marc du Bugey « Caveau Bugiste » - Marc de Bourgogne « Jacoulot » 4 cl	10,00 €
Calvados « Christian Drouin » VSOP 4 cl12€ - XO 4 cl	14,00 €
Calvados « Christian Drouin » Millésime 4 cl	17,00 €
Vodka, Gin 4 cl	10,00 €
Eau de Vie Blanche (Poire, Framboise, Mirabelle) 4 cl	12,00 €
Fine du Bugey 4 cl	14,00 €
Vieille Prune « Réserve Impérial » Louis Roque 4 cl	14,00 €
La Mandarine Napoléon 4 cl	12,00 €
Dom Papa Rhum - Diplomatico 4 cl	12,00 €
Rhum JM « XO » 4 cl	16,00 €
Rhum Admiral Rodney 4 cl	12,00 €
Cognac Courvoisier « XO » 4 cl30€ - « Napoléon » 4 cl14€ - « VSOP » 4 cl	12,00 €
Grand Marnier « cuvée centenaire » 4 cl	12,00 €
Bas Armagnac « Gelas » 4 cl	12,00 € à 65,00 €
Martell « Cordon Bleu » 4 cl16€ - Martell « VSOP » 4 cl	14,00 €
Hennessy « Paradise » 4 cl	65,00 €
Verveine Verte « Velay » 4 cl	12,00 €
Chartreuse Jaune ou Verte 4 cl	12,00 €
Chartreuse « Liqueur Centenaire » 4 cl	14,00 €
Chartreuse VEP, Verte ou Jaune 4 cl	16,00 €

Eaux Minérales

Eaux Plates

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

Eaux Pétillantes

Demi-bouteille : Badoit, San Pellegrino	5,50 €
Bouteille : Badoit, San Pellegrino, Vals, Saint-Géron	7,50 €
Chateldon, Orezza	8,50 €

Les Menus

Le Français

à 34,90 €

Entrée du Chef

Specialty house first course

ou Terrine de poisson

Fish pâté

ou Salade Lyonnaise

(salade verte, oeuf mollet, tomate, champignons, lardons)

Lyonnais salad

(green salad, soft-boiled egg, tomato, mushrooms, bacon)

~

Poulet de Bresse à la crème
Riz

Creamed Bresse chicken with rice

ou Plat du jour

Daily's special

~

Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

ou Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Homemade ice creams and sorbets

Le Régional

à 40,90 €

Grenouilles,
à la persillade

Frog's legs sauteed

chopped parsley

~

Poulet de Bresse à la crème
Riz

Creamed Bresse chicken with rice

~

Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

ou Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Home made ice creams and sorbets

L'Écolier à 11,00 €

Nuggets ou Steak haché,
Pommes frites ou Légumes

Nuggets or Chopped steak

French fries or Vegetables

Glaces *Ice cream*



Le Français rend hommage à la volaille de Bresse

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

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

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

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

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

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

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

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

Les Menus

Le Burgien

à 50,90 €

Saumon mariné
de Norvège Le Bömlo

Norway marinated salmon Le Bömlo

ou Grenouilles,
à la persillade

*Frog's legs
sauteed chopped parsley*

ou Foie Gras de Canard

Duck foie gras



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

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms, potato gratin*

ou Lotte persillée ou grillée,
Petits Légumes

*Monkfish sprinkled with chopped parsley
or grilled, small vegetables*

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

Veal fillet with morel mushrooms, mashed potatoes



Le dessert de votre choix

Choice of desserts

Le Bressan

à 71,90 €

Foie Gras de Canard

Duck foie gras

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

Back of house smoked salmon, and its herring caviar

Grenouilles,
à la persillade

*Frog's legs
sauteed chopped parsley*

ou Quenelle de Brochet
sauce Nantua

Pike dumplings with Nantua sauce

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

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

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

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms, potato gratin*

Plateau de fromages

Assortment of various French cheese

ou Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

Le dessert de votre choix

Choice of Desserts



Le Français is paying a tribute to the Bresse Chicken

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

Poultry has been part of Bresse culture through the ages.

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

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

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

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

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

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

La Carte

Entrées froides *Cold first course*

Salade Bressane (salade verte, foies de volailles, maïs, tomates)	13,90 €
<i>Bresse salad (green salad, chicken livers, sweetcorn, tomatoes)</i>	
Salade verte aux toasts de Crottin de Chavignol chaud (salade verte, crottin de Chavignol, tomates, lard, et noix)	13,90 €
<i>Green salad of hot goats cheese on its toast (green salad, hot goats cheese, tomatoes, bacon and nuts)</i>	
Salade pescadou (salade verte, tomates, thon, écrevisses, œuf dur et fines herbes)	13,90 €
<i>Pescadou salad (green salad, tomatoes, tuna, cray-fish, hard boiled egg and fines herbes)</i>	
Salade de la mer (salade verte, petits légumes, lotte, Saint-Jacques et saumon grillé).....	25,00 €
<i>Seafood salad (green salad, fresh vegetable, monkfish, queenie scallops and grilled salmon)</i>	
Dos de saumon fumé "maison" et son caviar de hareng	19,80 €
<i>Back of house smoked salmon, and its herring caviar</i>	
Terrine de poisson <i>Fish pâté</i>	13,90 €
Saumon mariné de Norvège Le Bömlö <i>Norway marinated salmon Le Bömlö</i>	16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlö <i>Norway Salmon tartare Le Bömlö</i>	16,90 €
Assiette de jambon Ibérico <i>Plate of Iberico ham</i>	18,90 €
Terrine du Chef <i>Specialty house pâté</i>	14,60 €
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	16,80 €
Foie gras de canard "maison" des Landes <i>Home made duck Landes foie gras</i>	19,90 €

Entrées Chaudes *Hot first course*

Assiette de légumes mélangés <i>Plate of mixed vegetables</i>	12,90 €
Soupe de poisson avec rouille et croûtons <i>Fish soup</i>	15,90 €
Omelette fromage ou fines herbes ou jambon <i>Cheese omelette or with herbs or ham (4 eggs)</i>	13,90 €
Omelette aux morilles <i>Omelette with morels</i>	17,90 €
Escargots de Bourgogne (la 1/2 douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (half a dozen)</i>	8,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (a dozen)</i>	17,80 €
Grenouilles à la persillade demi-portion (150g) <i>Frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	18,00 €
Grenouilles à la persillade (300g) <i>Frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	36,00 €
Quenelle de brochet sauce Nantua, riz <i>Pike dumplings with Nantua sauce, rice</i>	17,40 €
Quenelle de volaille à la crème et aux morilles, riz <i>Poultry quenelle with morel cream sauce, rice</i>	23,90 €

Poissons *Fish*

Noix de Saint-Jacques persillade ou grillées, petits légumes	28,90 €
<i>Queenie scallops with chopped parsley or grilled, small vegetables</i>	
Lotte persillée ou grillée, petits légumes	25,90 €
<i>Monkfish sprinkled with chopped parsley or grilled, small vegetables</i>	
Raie au beurre avec ou sans câpres, pommes vapeur	25,90 €
<i>Skate wing in butter with or without capers, boiled potatoes</i>	
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur <i>Sole meunière or grilled, boiled potatoes</i>	44,90 €
Saumon grillé de Norvège Le Bömlö, petits légumes <i>Grilled Norway salmon Le Bömlö, small vegetables</i>	23,50 €

Tous nos poissons sont garantis frais et garnis. *All our fishes are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Fromages *Cheese*

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

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

La Carte

Viandes Meat

Filet de veau, à la crème et aux morilles, pomme purée *Veal fillet with cream and mashed potatoes morels* ... 27,90 €

Entrecôte grillée beurre maître-d'hôtel, ou poêlée, frites 27,90 €

Entrecôte steak maître d'hôtel butter grilled or fried, fries

Entrecôte au poivre vert, gratin de pommes de terre *Pepper Entrecôte steak, potato gratin*..... 28,90 €

Entrecôte à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre 32,80 €

Entrecôte steak with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin

Filet de bœuf grillé beurre maître-d'hôtel, ou poêlé, frites *Beef fillet grilled maître d'hôtel butter or fried, fries* ... 28,90 €

Filet de bœuf au poivre vert, gratin de pommes de terre *Beef fillet with green pepper sauce, potato gratin* .. 29,90 €

Filet de bœuf à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre 35,90 €

Beef fillet with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin

Steak tartare, frites *Raw ground steak specially seasoned and cured, fries*..... 23,90 €

Filet Pierre "Spécialité Maison" (*filet de boeuf cru, huile d'olive, vinaigre, persil, échalotes, oignons*), frites ... 24,90 €

Pierre "Home specialty" (raw beef fillet, olive oil, vinegar, shallots, onions), fries

Toutes nos viandes sont d'origine "France", garanties fraîches et garnies. *All our meats are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Abats Offal

Andouillette grillée sauce moutarde, frites *Grilled andouillette with a mustard sauce, fries* 17,90 €

Cervelle de veau avec ou sans câpres, pommes vapeur *Veal brains with or without capers, boiled potatoes* .. 24,90 €

Foie de veau poêlé nature ou persillé, ou persillade, pomme purée 25,90 €

Veal liver fried or sprinkled with chopped parsley, mashed potatoes

Rognon de veau madère ou grillé, pomme purée *Veal kidneys with Madeira sauce, mashed potatoes* 25,90 €

Ris de veau meunière, pomme purée *Sweetbread meunière, mashed potatoes* 27,90 €

Ris de veau à la crème, pomme purée *Creamed sweetbread, mashed potatoes* 29,90 €

Ris de veau à la crème aux morilles, pomme purée 38,90 €

Creamed sweetbread with morel mushrooms, mashed potatoes

Tous nos abats sont d'origine "France", garantis frais et garnis. *All our offal is guaranteed fresh and served with a garnish.*

Volailles Poultry

Poulet de Bresse à la crème (le 1/4), gratin de pommes de terre 22,90 €

Creamed Bresse chicken (a quarter), potato gratin

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles (le 1/4), gratin de pommes de terre 30,90 €

Creamed Bresse chicken with morel mushrooms (a quarter), potato gratin

Poulet de Bresse rôti entier (pour 2 ou 4 personnes - 50 mn), gratin de pommes de terre ... 88,00 €

Full roasted Bresse chicken (for 2 or 4 persons), potato gratin

Toutes nos volailles sont garanties fraîches et garnies. *All our poultry are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Tous nos plats sont servis avec une garniture *All our dishes are served with a garnish*

Toute garniture complémentaire au choix (épinards, haricots verts, endives, petits légumes, pommes vapeur, frites, gratin de pommes de terre, riz, purée de pomme de terre),

fera l'objet d'un supplément de **3,00 €**

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

Desserts Desserts

Sorbets et glaces *Sorbets and ice creams* 7,90 €

Crème caramel *Caramel cream* 8,50 €

Pâtisserie maison *Home made pastry* 10,50 €

Soufflé glacé au Grand Marnier *Iced Grand Marnier soufflé ~ Baba au rhum* *Rum baba* 11,50 €

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

La Cave

Val de Loire

Vin Blanc / White wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
Sancerre, Comte Lafond	44,00 €	25,00 €
Pouilly Fumé, De Ladoucette	49,00 €	26,50 €

Vin Rouge / Red wine

Bourgueil, Domaine de la Butte, Jacky Blot	35,00 €	
Sancerre, Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois	39,00 €	20,50 €

Bordelais

Vin Rouge / Red wine

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

Sud Ouest et Languedoc

Vin Rouge / Red wine

Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Bernede	24,00 €	
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut	32,00 €	

Vallée du Rhône

Vin Blanc / White wine

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

Vin Rouge / Red wine

Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier	24,00 €	13,50 €
Crozes Hermitage, Les Meyssoniers, Maison Chapoutier	34,00 €	17,50 €
Saint Joseph, La Croix de Chabot, Maison Chapoutier	42,00 €	
Chateauneuf du Pape, PIE VI, Maison Chapoutier	62,00 €	
Côte Rôtie "Champin le Seigneur", Domaine Gerin	90,00 €	
Hermitage, La Sizeranne, Maison Chapoutier	130,00 €	
Hermitage "La Maison Bleue", Paul Jaboulet Aîné	150,00 €	

Vin Rosé / Rosé wine

Tavel, Château d'Acquéria	30,00 €	17,00 €
---------------------------------	---------	---------

Provence

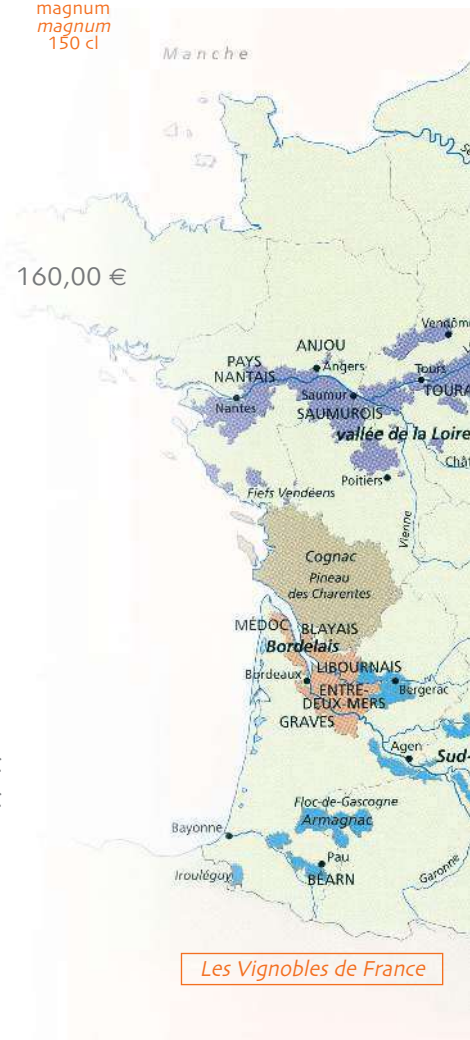
Vin Rosé / Rosé wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl	magnum magnum 150 cl
Côtes de Provence, Minuty Prestige	32,00 €		
Côtes de Provence, Miraval	32,00 €		65,00 €
Bandol, Château Ramassan, Domaines Ott	53,00 €	30,00 €	

Alsace

Vin Blanc / White wine

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



Les Vignobles de France

La Cave

Beaujolais

Vin Rouge / Red wine

Côte de Brouilly, Maison Trénel	26,00 €	
Saint Amour, Maison Trénel	28,00 €	15,50 €
Fleurie Climat « La Madone », Maison Trénel	29,00 €	
Juliénas, Climat « Les Capitans », Maison Trénel	35,00 €	
Morgon Côte du PY « Les Strates », Maison Trénel	37,00 €	
Chiroubles, La Secrète, Domaine Cheysson	43,00 €	
Moulin à Vent, Château des Jacques, Louis Jadot	42,00 €	22,50 €

bouteille
bottle
75 cl

1/2 bouteille
1/2 bottle
37,5 cl



Bourgogne

Vin Blanc / White wine

Macon - Vergisson, Roger Lassarat	38,00 €	
Saint Véran, Roger Lassarat	38,00 €	22,20 €
Rully, Les Villeranges, Domaine Faiveley	51,00 €	
Pouilly Fuissé, 1 ^{er} Cru, Les Chailloux, Maison Auvigne	67,00 €	33,50 €
Chablis, 1 ^{er} cru Les Fourchaumes, Vieilles Vignes, Domaine Laroche	79,00 €	48,00 €
Puligny Montrachet, Domaine de la Vougeraie	125,00 €	
Meursault Genevrières, 1 ^{er} cru, Maison Louis Latour	140,00 €	

Vin Rouge / Red wine

Côte de Beaune Villages, Louis Jadot	44,00 €	
Mercurey, Château de Chamirey	48,00 €	28,00 €
Savigny les Beaune, La Dominode, Louis Jadot	72,00 €	
Nuits-Saint-Georges, Domaine Faiveley	90,00 €	
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	100,00 €	
Volnay, 1 ^{er} cru, Fremiets, Domaine Faiveley	120,00 €	
Chambolle-Musigny, 1 ^{er} cru, Charmes, Domaine Faiveley	160,00 €	
Vosne Romanée, Les Suchots, Louis Jadot	190,00 €	
Clos Vougeot, Grand Cru, Domaine Jadot	195,00 €	
Charmes Chambertin, Grand Cru, Domaine Jadot	220,00 €	

Bugey Savoie Jura

Vin Blanc / White wine

Bugey Chardonnay, Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste	24,00 €	
Seyssel, Clos de la Pécellette, Maison Mollex	24,00 €	13,50 €
Montagnieu (vin pétillant naturel), Domaine Pierre Guigard	25,00 €	
Bugey Manicle, Cuvée des Eboulis, Le Caveau Bugiste	36,00 €	19,00 €
Arbois Tradition, Domaine Rolet	43,00 €	
Arbois Vin Jaune (62 cl), Domaine Rolet	95,00 €	

Vin Rouge / Red wine

Bugey Pinot Noir, Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste	24,00 €	
Bugey Machuraz, Le Caveau Bugiste	30,00 €	
Bugey Manicle, Cuvée des Rocailles, Le Caveau Bugiste	36,00 €	19,00 €

Tous nos vins sont des AOP/AOC sauf ceux marqués *
Igp côtes de Gascogne Tariquet "PREMIÈRES GRIVES"
Igp Collines Rhodaniennes "les contours Deponcins" Viognier Domaine F Villard

Les Pichets du Français

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

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

Vins Blancs Bourgogne

	75cl
Château Grenouilles Grand Cru 2021 La Chablisienne	120,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Gain 2020 Domaine Faiveley	140,00€
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot Clos de la Chapelle Monopole 2022 Domaine de la Vougeraie...	160,00€
Corton Charlemagne Grand Cru 2020 Louis Latour	330,00€
Bienvenu Batard Montrachet Grand Cru 2021 Domaine Faiveley	560,00€

Vins Blancs Bordeaux

	75cl
Château Yquem 2016 Sauternes	900,00€

Vins Rouges Bourgogne

	75cl
Savigny-les-Beaune les Marconnets 1 ^{er} Cru 2022 Domaine de la Vougeraie	90,00€
Volnay 2022 Domaine de la Vougeraie	120,00€
Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey Monopole 2022 Domaine de la Vougeraie	135,00€
Nuits-Saint-Georges Les Damodes 1 ^{er} Cru 2022 Domaine de la Vougeraie	150,00€
Pommard 1 ^{er} Cru "Les Rugiens" 2018 Domaine Faiveley	160,00€
Morey-Saint-Denis 2022, Clos de Tart	190,00€
Mazis Chambertin 2019 Domaine Faiveley	390,00€
Forge de Tart 2022, Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru	450,00€
Clos de Tart 2018 Grand Cru Monopole	790,00€
Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru les Ouvrées Rodin 2019 Domaine Faiveley	1200,00€
Musigny Grand Cru 2017 Domaine Faiveley	2000,00€

Vins Rouges Rhône

	75cl
Côte-Rôtie Les Grandes Places 2023 Domaine Gerin	160,00€
Châteauneuf du Pape "Beaucastel" 2009	210,00€
Hermitage La Chapelle 2020 Domaine Paul Jaboulet Ainé	290,00€
Côte-Rôtie La Turque 2020 Maison Guigal	490,00€
Côte-Rôtie La Landonne 2021 Maison Guigal	490,00€
Côte-Rôtie La Mouline 2016 ou 2017 ou 2019 ou 2021 Maison Guigal	500,00€
Châteauneuf du Pape "Hommage Jacques Perrin" 2018	500,00€

Vins Blancs Rhône

	75cl
Hermitage "Le Chevalier de Sterimberg" 2020 Domaine Paul Jaboulet Ainé	150,00€

Vins Rouges Sud Ouest

	75cl
Corbières Boutenac La Forge 2022 Gérard Bertrand	85,00€
Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 Gérard Bertrand	230,00€

Vins Rouges Bordeaux

	75cl
Clos du Clocher 2016 Pomerol	190,00€
Château Léoville Poyferré 2016 Saint Julien	250,00€
Château Lynch Bages 2016 Pauillac	260,00€
Château La Conseillante 2016 Pomerol	550,00€
Château Cos d'Estournel 2016 Pomerol	550,00€
Château Angelus 2016 Saint-Emilion	630,00€
Château Mouton Rothschild 2019 Pauillac	950,00€
Château Haut Brion 2016 Pessac Léognan	990,00€
Château Petrus Grand Vin 2014 Pomerol	4900,00€

Les Grands Formats de la Cave du Français

Vins Blancs Bugey

Magnum Manicle Blanc "Cuvée de l'Amandier"	100,00€
--	---------

Vins Rouges Bugey

Magnum Manicle Rouge "Cuvée de la Truffière"	100,00€
--	---------

Vins Rouges Bordeaux

Magnum Clos du Clocher 2016 Pomerol	390,00€
Magnum Château Leoville Poyferre St Julien 2016	500,00€

Vins Rouges Sud Ouest

Magnum Corbières Boutenac La Forge 2019 Gérard Bertrand	230,00€
Magnum Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 Gérard Bertrand	490,00€
Jeroboam Corbières Boutenac La Forge 2015 Gérard Bertrand	540,00€

Vins Rouges Rhône

Magnum Châteauneuf du pape 2009 "Beaucastel"	450,00€
Magnum Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 Domaine Paul Jaboulet Ainé	600,00€
Mathusalem Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 Domaine Paul Jaboulet Ainé	2590,00€

Vins Rouges Bourgogne

Magnum Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru "Les Porêts Saint Georges" 2015 Domaine Faiveley	350,00€
Magnum Gevrey-Chambertin 1 ^{er} cru "Les Cazetiers" 2016 Domaine Faiveley	450,00€