

Champagnes

Coupette de Champagne 9 cl		8,00 €
Coupe de Champagne 14 cl		11,00 €
La Piscine de Champagne 18 cl		15,00 €
Kir Royal 14 cl		12,00 €

	1/2 bouteille	bouteille	magnum
L. Roederer, Taittinger	(CRD verte)	85,00 €	
Veuve Clicquot Ponsardin	(CRD verte)	55,00 €	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 Clicquot 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 cl	12€ - XO 4 cl
Calvados « Christian Drouin » Millésime 4 cl	14,00 €
Vodka, Gin 4 cl	17,00 €
Eau de Vie Blanche (Poire, Framboise, Mirabelle) 4 cl	10,00 €
Fine du Bugey 4 cl	12,00 €
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 cl	16€ - « Napoléon » 4 cl
Grand Marnier « cuvée centenaire » 4 cl	14€ - « VSOP » 4 cl
Bas Armagnac « Gelas » 4 cl	12,00 € à 65,00 €
Martell « Cordon Bleu » 4 cl	14€ - Martell « VSOP » 4 cl
Hennesy « 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, Eau de Perrier, St Yorre, San Pellegrino, Vals, Saint-Géron	7,50 €
Chateldon	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)
Lyonnaise 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'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 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 dentelles, 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 œufs, *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 nous 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.

Le Régional

à 40,90 €

Grenouilles fraîches,
à la persillade
*Fresh 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 10,00 €

Nuggets ou Steak haché,
Pommes frites ou Légumes
*Nuggets or Chopped steak
French fries or Vegetables*
Glaces Ice cream

Les Menus

Le Burgien

à 50,90 €

Saumon mariné de Norvège Le Bömlö

Norway marinated salmon Le Bömlö

ou Grenouilles fraîches, à la persillade

Fresh frog's legs
sautéed 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 fraîches, à la persillade

Fresh frog's legs
sautéed chopped parsley

ou Quenelle de Brochet sauce Nantua

Pike dumplings with Nantua sauce

Fillet 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 gastronomist.

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 Saône & Loire. It is distinguished by a completely white plumage, slender bluish feet, a simple crest with large indentations, white or red-speckled barbs, 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 œufs, *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 nous 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 €
Bresse salad (green salad, chicken livers, sweetcorn, tomatoes)	
Salade verte aux toasts de Crottin de Chavignol chaud (salade verte, crottin de Chavignol, tomates, lard, et noix)	13,90 €
Green salad of hot goats cheese on its toast (green salad, hot goats cheese, tomatoes, bacon and nuts)	
Salade pescadou (salade verte, tomates, thon, écrevisses, œuf dur et fines herbes)	13,90 €
Pescadou salad (green salad, tomatoes, tuna, cray-fish, hard boiled egg and fines herbes)	
Salade de la mer (salade verte, petits légumes, lotte, Saint-Jacques et saumon grillé).....	25,00 €
Seafood salad (green salad, fresh vegetable, monkfish, queenie scallops and grilled salmon)	
Dos de saumon fumé "maison" et son caviar de hareng	19,80 €
Back of house smoked salmon, and its herring caviar	
Terrine de poisson Fish pâté	13,90 €
Saumon mariné de Norvège Le Bömlø Norway marinated salmon Le Bömlø	16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlø Norway Salmon tartare Le Bömlø	16,90 €
Assiette de jambon Serrano Plate of Serrano ham	13,90 €
Terrine du Chef Specialty house pâté	14,60 €
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio.....	16,80 €
Foie gras de canard "maison" des Landes Home made duck Landes foie gras	19,90 €

Entrées Chaudes Hot first course

Assiette de légumes mélangés Plate of mixed vegetables	12,50 €
Soupe de poisson avec rouille et croûtons Fish soup	15,50 €
Omelette fromage ou fines herbes ou jambon Cheese omelette or with herbs or ham (4 eggs)	12,90 €
Omelette aux morilles Omelette with morels	17,90 €
Escargots de Bourgogne (la 1/2 douzaine) Burgundy snails in garlic (half a dozen).....	8,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) Burgundy snails in garlic (a dozen).....	17,80 €
Grenouilles fraîches à la persillade demi-portion (150g) Fresh frog's legs, sauteed chopped parsley.....	18,00 €
Grenouilles fraîches à la persillade (300g) Fresh frog's legs, sauteed chopped parsley.....	36,00 €
Quenelle de brochet sauce Nantua, riz Pike dumplings with Nantua sauce, rice	17,40 €
Quenelle de volaille à la crème et aux morilles, riz Poultry quenelle with morel cream sauce, rice	23,90 €

Poissons Fish

Noix de Saint-Jacques persillade ou grillées, petits légumes.....	28,90 €
Queenie scallops with chopped parsley or grilled, small vegetables	
Lotte persillée ou grillée, petits légumes	25,90 €
Monkfish sprinkled with chopped parsley or grilled, small vegetables	
Raie au beurre avec ou sans câpres, pommes vapeur	25,90 €
Skate wing in butter with or without capers, boiled potatoes	
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur Sole meunière or grilled, boiled potatoes	44,90 €
Saumon grillé de Norvège Le Bömlø, petits légumes Grilled Norway salmon Le Bömlø, small vegetables	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 Assortment of various French cheese from	11,90 €
Fromage blanc à la crème Fresh cheese with heavy cream.....	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 œufs, *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%

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	Entrecôte steak maître d'hôtel butter grilled or fried, fries	25,90 €
Entrecôte au poivre vert, gratin de pommes de terre	Pepper Entrecôte steak, potato gratin.....	26,90 €
Entrecôte à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre	Entrecôte steak with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin	30,80 €
Filet de bœuf grillé beurre maître-d'hôtel, ou poêlé, frites	Beef filet grilled maître d'hôtel butter or fried, fries ...	27,90 €
Filet de bœuf au poivre vert, gratin de pommes de terre	Beef filet with green pepper sauce, potato gratin ..	28,90 €
Filet de bœuf à la crème et aux morilles, gratin de pommes de terre	Beef filet with cream sauce with morel mushrooms, potato gratin	33,90 €
Steak tartare, frites	Raw ground steak specially seasoned and cured, fries.....	23,90 €
Filet Pierre "Spécialité Maison" (filet de bœuf cru, huile d'olive, vinaigre, persil, échalotes, oignons), frites	Pierre "Home specialty" (raw beef filet, olive oil, vinegar, shalotts, onions), fries	23,90 €
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 ..	23,90 €
Foie de veau poêlé nature ou persillé, ou persillade, pomme purée	Veal liver fried or sprinkled with chopped parsley, mashed potatoes	24,90 €
Rognon de veau madère ou grillé, pomme purée	Veal kidneys with Madeira sauce, mashed potatoes	24,90 €
Ris de veau meunière, pomme purée	Sweetbread meunière, mashed potatoes	26,70 €
Ris de veau à la crème, pomme purée	Creamed sweetbread, mashed potatoes	28,90 €
Ris de veau à la crème aux morilles, pomme purée	Creamed sweetbread with morel mushrooms, mashed potatoes	37,90 €
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 ~ Crème caramel	Caramel cream.....	7,90 €
Mousse au chocolat	Chocolate mousse ~ Crème brûlée	Caramelised custard vanilla cream	9,90 €
Pâtisserie maison	Home made pastry	9,90 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	Iced Grand Marnier soufflé		10,90 €

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

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 œufs, *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%

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

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
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 €		
			160,00 €

Sud Ouest et Languedoc

Vin Rouge / Red wine

Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Berneude	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 Meyssonniers, 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	85,00 €	
Hermitage, La Sizeranne, Maison Chapoutier	115,00 €	
Hermitage "La Maison Bleue", Paul Jaboulet Aîné	120,00 €	

Vin Rosé / Rosé wine

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



Les Vignobles de France

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 €

La Cave

Beaujolais

Vin Rouge / Red wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
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 Scrète, Domaine Cheysson	43,00 €	
Moulin à Vent, Château des Jacques, Louis Jadot	42,00 €	22,50 €



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 €

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 Genevières, 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 Péclotte, 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 Traditionnel, 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 Trésors de la Cave du Français sont un Bijou de Nobles et Excellents Vins du Territoire Français

Vins Blancs Bourgogne	<i>75cl</i>
Château Grenouilles Grand Cru 2020 <i>La Chablisienne</i>	120,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Gain 2020 <i>Domaine Faiveley</i>	140,00€
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot Clos de la Chapelle Monopole 2022 <i>Domaine de la Vougeraie</i> ...	160,00€
Corton Charlemagne Grand Cru 2017 <i>Louis Latour</i>	330,00€
Bienvenu Batard Montrachet Grand Cru 2015 <i>Domaine Faiveley</i>	560,00€

Vins Blancs Bordeaux	<i>75cl</i>
Château Yquem 2016 Sauternes	900,00€

Vins Rouges Bourgogne	<i>75cl</i>
Savigny-les-Beaune les Marconnets 1 ^{er} Cru 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i>	90,00€
Volnay 2021 <i>Domaine de la Vougeraie</i>	120,00€
Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey Monopole 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i>	135,00€
Nuits-Saint-Georges Les Damodes 1 ^{er} Cru 2020 <i>Domaine de la Vougeraie</i>	150,00€
Pommard 1 ^{er} Cru "Les Rugiens" 2018 <i>Domaine Faiveley</i>	160,00€
Chambertin Clos de Bèze <i>Grand Cru Domaine Jadot</i>	330,00€
Mazis Chambertin 2019 <i>Domaine Faiveley</i>	390,00€
Clos de Tart 2018 <i>Grand Cru Monopole</i>	790,00€
Chambertin-Clos de Bèze <i>Grand Cru les Ouvrées Rodin</i> 2019 <i>Domaine Faiveley</i>	1200,00€
Musigny Grand Cru 2017 <i>Domaine Faiveley</i>	2000,00€

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

Vins Blancs Rhône	<i>75cl</i>
Hermitage "Le Chevalier de Sterimberg" 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i>	150,00€

Vins Rouges Sud Ouest	<i>75cl</i>
Corbières Boutenac La Forge 2019 <i>Gérard Bertrand</i>	85,00€
Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 <i>Gérard Bertrand</i>	230,00€

Vins Rouges Bordeaux	<i>75cl</i>
Clos du Clocher 2016 <i>Pomerol</i>	190,00€
Château Léoville Poyferré 2016 <i>Saint Julien</i>	250,00€
Château Lynch Bages 2016 <i>Pauillac</i>	260,00€
Château La Conseillante 2016 <i>Pomerol</i>	550,00€
Château Cos d'Estournel 2016 <i>Pomerol</i>	550,00€
Château Angelus 2016 <i>Saint-Emilion</i>	630,00€
Château Mouton Rothschild 2019 <i>Pauillac</i>	950,00€
Château Haut Brion 2016 <i>Pessac Léognan</i>	990,00€

Les Grands Formats de la Cave du Français

Vins Blancs Bugey	<i>100,00€</i>
Magnum Manicle Blanc "Cuvée de l'Amandier"	100,00€

Vins Rouges Bugey	<i>100,00€</i>
Magnum Manicle Rouge "Cuvée de la Truffière"	100,00€

Vins Rouges Bordeaux	<i>390,00€</i>
Magnum Clos du Clocher 2016 <i>Pomerol</i>	390,00€
Magnum Château Leoville Poyferre St Julien 2016	500,00€

Vins Rouges Sud Ouest	<i>230,00€</i>
Magnum Corbières Boutejac La Forge 2019 <i>Gérard Bertrand</i>	230,00€
Magnum Minervois Livinière Clos d'Ora 2019 <i>Gérard Bertrand</i>	490,00€
Jeroboam Corbières Boutejac La Forge 2015 <i>Gérard Bertrand</i>	540,00€

Vins Rouges Rhône	<i>450,00€</i>
Magnum Châteauneuf du pape 2009 "Beaucastel"	450,00€
Magnum Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i>	600,00€
Mathusalem Hermitage La Chapelle Rouge Bio 2020 <i>Domaine Paul Jaboulet Ainé</i>	2590,00€

Vins Rouges Bourgogne	<i>350,00€</i>
Magnum Nuits-St-Georges 1 ^{er} cru "Les Porêts Saint Georges" 2015 <i>Domaine Faiveley</i>	350,00€
Magnum Gevrey-Chambertin 1 ^{er} cru "Les Cazetiers" 2016 <i>Domaine Faiveley</i>	450,00€