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 cl* .....12€ - 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 cl* .....30€ - « Napoléon » *4 cl* .....14€ - « 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 cl* .....16€ - Martell « VSOP » *4 cl* ..... 14,00 €
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, San Pellegrino, Vals, Saint-Géron ..... 7,50 €
Chateldon, Orezza .....8,50 €

Apéritifs, Champagnes, Digestifs : Prix Net TTC dont TVA à 20% / Eaux Minérales : Prix Net TTC dont TVA à 10%

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 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 céléri, *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 sprinkledwith 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 prestigous 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 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 oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céléri, *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 €
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 Bömlo *Norway marinated salmon Le Bömlo* ..... 16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlo *Norway Salmon tartare Le Bömlo* ..... 16,90 €
Assiette de jambon Ibérico *Plate of Iberico ham* ..... 18,90 €
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* ..... 12,90 €
Soupe de poisson avec rouille et croûtons *Fish soup* ..... 15,90 €
Omelette fromage ou fines herbes ou jambon *Cheese omelette or with herbs or ham (4 eggs)* ..... 13,90 €
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 à la persillade demi-portion (150g) *Frog's legs, sauteed chopped parsley* ..... 18,00 €
Grenouilles à la persillade (300g) *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 crream 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 Bömlo, petits légumes *Grilled Norway salmon Le Bömlo, 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 oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céléri, *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 ..... 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 filet grilled maître d'hôtel butter or fried, fries* ... 28,90 €
Filet de bœuf au poivre vert, gratin de pommes de terre *Beef filet 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 filet 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 filet, olive oil, vinegar, shalotts, 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* ..... 18,50 €
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.*

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 céléri, *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

	bouteille *bottle* 75 cl	1/2 bouteille *1/2 bottle* 37,5 cl
Vin Blanc / *White wine*		
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

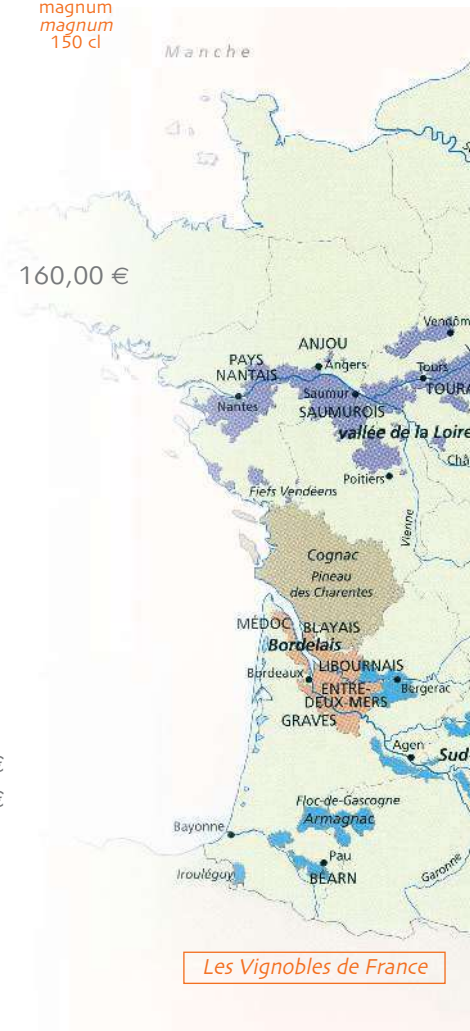
	bouteille *bottle* 75 cl	1/2 bouteille *1/2 bottle* 37,5 cl	magnum *magnum* 150 cl
Vin Rouge / *Red wine*			
Château Bonnet, Réserve Bordeaux, Henri Lurton	29,00 €		
Château le Bonnat, Graves	38,00 €		
Baron Henri, Médoc, Baron Philippe de Rothschild	38,00 €		
Baron Carl, Saint Emilion, Baron Philippe de Rothschild	42,00 €		
Château La Louvière, Pessac Leognan, André Lurton	74,00 €		
Château de Pez, Saint Estèphe	79,00 €		160,00 €

Sud Ouest et Languedoc

Vin Rouge / *Red wine*		
Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Bernede	24,00 €	
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut	33,00 €	

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	69,00 €	
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	32,00 €	17,00 €



Les Vignobles de France

Provence

	bouteille *bottle* 75 cl	1/2 bouteille *1/2 bottle* 37,5 cl	magnum *magnum* 150 cl
Vin Rosé / *Rosé wine*			
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 €

Prix Net TTC dont TVA à 20%

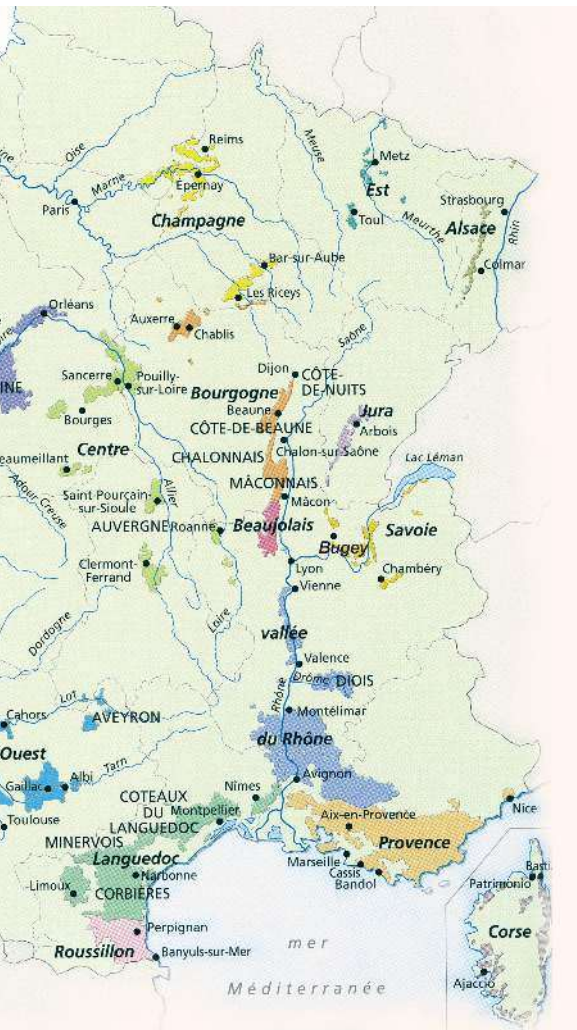
La Cave

Beaujolais

	bouteille *bottle* 75 cl	1/2 bouteille *1/2 bottle* 37,5 cl

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 €



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	39,00 €	
Saint Véran, Roger Lassarat	39,00 €	23,00 €
Rully, Les Villeranges, Domaine Faiveley	52,00 €	
Pouilly Fuissé, 1er Cru, Les Chailloux, Maison Auvigne	69,00 €	
Pouilly Fuissé, Les Villages, Maison Auvigne		33,50 €
Chablis, 1er cru Les Fourchaumes, Vieilles Vignes, Domaine Laroche	79,00 €	48,00 €
Puligny Montrachet, Domaine de la Vougeraie	130,00 €	

Vin Rouge / *Red wine*

Côte de Beaune Villages, Louis Jadot	45,00 €	
Mercurey, Château de Chamirey	50,00 €	28,00 €
Savigny les Beaune, La Dominode, Louis Jadot	74,00 €	
Nuits-Saint-Georges, Domaine Faiveley	95,00 €	
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	105,00 €	
Volnay, 1er cru, Fremiets, Domaine Faiveley	125,00 €	
Chambolle-Musigny, 1er cru, Charmes, Domaine Faiveley	169,00 €	
Vosne Romanée, Les Suchots, Louis Jadot	195,00 €	
Clos Vougeot, Grand Cru, Domaine Jadot	210,00 €	

Bugey Savoie Jura

Vin Blanc / *White wine*

Bugey Chardonnay, Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste	24,00 €	
Seyssel, Clos de la Péclette, Maison Mollex	24,00 €	13,50 €
Montagnieu (Vin pétillant naturel), Domaine Pierre Guigard	26,00 €	
Bugey Manicle, Cuvée des Eboulis, Le Caveau Bugiste	38,00 €	21,00 €
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	31,00 €	
Bugey Manicle, Cuvée des Rocailles, Le Caveau Bugiste	38,00 €	21,00 €

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

Prix Net TTC dont TVA à 20%

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 1er Cru Champ Gain 2020 *Domaine Faiveley*	**140,00€**
Chassagne Montrachet 1er 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 1er 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 1er Cru 2022 *Domaine de la Vougeraie*	**150,00€**
Pommard 1er Cru "Les Rugiens" 2018 *Domaine Faiveley*	**160,00€**
Mazis Chambertin 2019 *Domaine Faiveley*	**390,00€**
Forge de Tart 2022, Morey-Saint-Denis 1er 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" 2016	**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 Poyférré 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 2023 *"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 1er cru *"Les Porêts Saint Georges"* **2015** *Domaine Faiveley*	**350,00€**
Magnum Gevrey-Chambertin 1er cru *"Les Cazetiers"* **2016** *Domaine Faiveley*	**450,00€**