APERITIFS

Apéritif maison 15cl ..... 9€
Rosé, Pétillant, Pamplemousse

Kir ou Communard 12cl ..... 6€
Cassis, pêche, Mûre, Framboise

Kir Royal 10cl ..... 14€
Cassis, pêche, Mûre, Framboise

Anisé 2cl ..... 5€
Pastis, tomate, perroquet, moresque

Martini blanc ..... 5€

Martini rouge ..... 5€

Porto blanc ..... 5€

Porto rouge ..... 5€

Suze ..... 5€

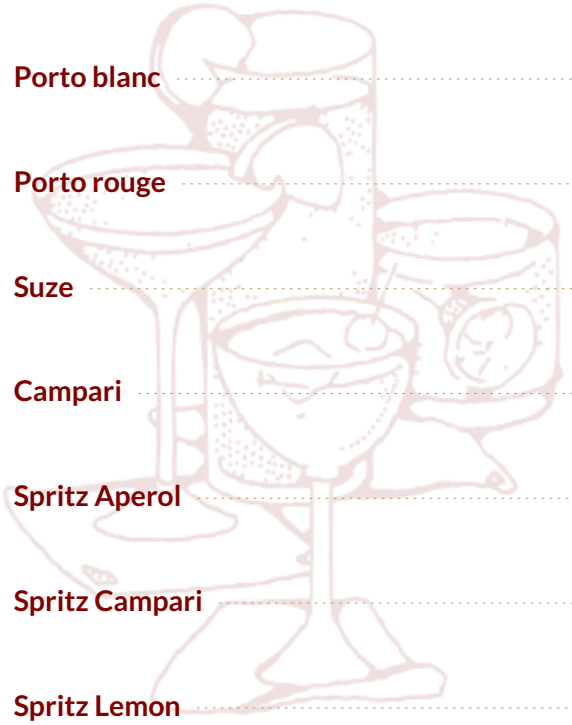
Campari ..... 5€

Spritz Aperol ..... 9€

Spritz Campari ..... 9€

Spritz Lemon ..... 12€

Pétillant ..... 6€



Champagne

	Coupe (12cl)	75 cl
Nicolas Feuillate "Reserve exclusive"	12.00€	72.00€
Perrier-Jouët Grand Cru		119.00€

BIÈRES

La Canute Lyonnaise, une brasserie artisanale qui incarne l'esprit et le savoir-faire de notre belle ville de Lyon.

Elle se distingue par sa gamme de bières nommées d'après des points d' 'intérêts lyonnais, chacune avec sa propre identité. À l'image de nos canuts historiques, ces bières sont tissées avec finesse et caractère.

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Blonde Bière de soif, très faible amertume, houblon Français	4.5€	8€
IPA Bière blonde, bien houblonnée,belle amertume	5€	9€
Blanche Bière blanche, malt de blé, pointe d'acidité	5€	9€
Panaché	5€	9€
Monaco	5€	9€
Bière Sirop	5€	9€

Bières bouteilles

33 cl

Tête d'or ..... 7€
Bière blonde, faible amertume

X-Rousse ..... 7€
Bière rousse typique

Vieux Lyon ..... 7€
Bière noire, arômes chocolat et café

9ème Muse ..... 7€
Bière triple

Hénon ..... 7€
Bière sans alcool

Bière de saison ..... 7€

SOFTS

Coca Cola 33cl	5€
Coca zéro 33cl	5€
Orangina 25cl	5€
Perrier 33cl	5€
Schweppes 25cl	5€
Schweppes Agrum 25cl	5€
Fuzetea 25cl	5€
Oasis Tropical 25cl	5€
Limonade 25cl	5€
Sirop 35cl	4€
Perrier sirop 33cl	5,5€
Diabolo 25cl	5,5€
Vittel sirop 25cl	5€

NECTARS & JUS

Fabrication artisanale dans la vallée du rhône

Jus d'orange 25 cl	5€
Jus de pomme 25 cl	5€
Jus de Tomate 25 cl	5€
Nectar de pêche de vigne 25 cl	5€
Nectar de Fraise 25 cl	5€

SPIRITUEUX

Whisky's

3 cl

Ouiski Distillerie HEPP Single Malt - France	€10.00
Akashi Blend - Japon	€10.00
Jack Daniel's Bourbon - Tennessee USA	€12.00
Royal Salute 21ans Blend - Ecosse	€24.00
Whistle Pig 15 ans Bourbon - Vermont USA	€24.00

Cognac

3 cl

Park - VS	€10.00
Henessy - XO	€24.00

Armagnac

3 cl

Chateau de Laubade - VSOP	€10.00
Chateau de Laubade - 1965	€24.00

Autres

4 cl

Calvados- Roger Groult	€10.00
Très vieux Rhum	€12.00
Lemon - Maison Jacoulot	€12.00
Poire Williams - Maison Jacoulot	€12.00
Vieille Prune - Maison Jacoulot	€12.00
Mirabelle - Maison Jacoulot	€12.00
Chartreuse verte ou jaune	€12.00
Liqueur de verveine	€12.00
Liqueurs Maison Jacoulot	€12.00

VERRES ET POTS DE VINS

Vin Rouge AOP

	Verre (12cl)	46 cl
Côtes du Rhône	6.00€	17.00€
Crozes Hermitage	8.00€	20.00€
Brouilly	8.00€	20.00€
Saint-Joseph	10.00€	
Mercurey 1er cru	12.00€	
Côte-Rôtie	16.00€	
Vin du moment	8.00€	

Vin Rosé AOP

	Verre (12cl)	46 cl
Côte de Provence	6.00€	17.00€
Coteaux du lyonnais	8.00€	

Vin Blanc

	Verre (12cl)	46 cl
Viognier IGP	6.00€	17.00€
Macon-villages AOP	7.00€	18.00€
Moelleux VDF	8.00€	
Pouilly-Fuissé AOP	11.00€	
Condrieu AOP	13.00€	

Allergènes : Sulfites

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Décaféiné	2.5€
Noisette	2.5€
Décaféiné noisette	3€
Grand Café	4€
Grand Crème	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	5€
Thé ou infusion	5€

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate 25cl	4€
Eau minérale plate 75cl	7€
Eau minérale gazeuse 75cl	7€

VINS ROUGES

Crus du Beaujolais

75cl

Beaujolais Villages AOC **€36.00**
“Cuvée label bouchons lyonnais”, Georges Duboeuf

Morgon AOP BIO **€39.00**
“La voûte Saint-Vincent” Domaine Desvignes

Brouilly AOC BIO **€45.00**
“La croquante” Domaine Les Roches Bleues

Chiroubles **€45.00**
“La fontanelle” Domaine Ruet

Fleurie AOP **€49.00**
“Le Fleurie de Vicky”, Château des Moriers

Regnié AOP **€59.00**
“Les Bois” Domaine Ruet

Juliénas AOP **€52.00**
Château de Juliénas

Fleurie AOP **€59.00**
“La brirette”, Château des Moriers

Moulin à vent AOP **€59.00**
Richard Rottiers

Côte de Brouilly **€59.00**
“Bruhlié” Domaine Ruet

Allergènes : Sulfites

VINS ROUGES

Vallée du Rhône

75cl

Côtes du Rhône AOC BIO **€29.00**
“La Devèze" , Domaine de Dionysos

Côtes du Rhône Vieilles vignes AOP **€32.00**
Domaine Bénédetti

Côtes du Rhône **€34.00**
“Alouette Lulu” Domaine Ginies

Côteaux du lyonnais AOC **€32.00**
“Jamais sans toi", Domaine de la Première étoile

Côteaux du lyonnais AOC **€32.00**
“Vieilles vignes", Domaine de la Petite Gallée

Crozes Hermitage AOP BIO **€44.00**
"Les Meysonniers", M. Chapoutier

Crozes Hermitage AOP BIO **€69.00**
"Les Pierelles", Domaine Belle

Saint-Joseph AOP BIO **€48.00**
"Les Prémices" , Famille Richard

Saint-Joseph AOP **€54.00**
“Empreinte” Domaine Verzier

Saint-Joseph AOC **€69.00**
"Granilites" , Michel Chapoutier

Vacqueyras AOC BIO **€41.00**
Domaine Miramont

Vacqueyras AOC **€47.00**
"Avarum", M. Chapoutier

Gigondas AOC **€52.00**
"Les Jocasses", M. Chapoutier

Cornas AOC **€79.00**
"Les Arènes", M.Chapoutier

Châteauneuf-du-pape AOP **€89.00**
“Pie VI’”, M.Chapoutier

Côte-Rôtie AOP **€89.00**
"Côte Rozier", Domaine Bonnefond

Côte-Rôtie AOC **€129.00**
"Brune et Blonde", Guigal

Hermitage AOP **€129.00**
"Monnier de la sizeranne", M.Chapoutier

Allergènes : Sulfites

VINS ROUGES

Vins de Bourgogne

75cl

Bourgogne Pinot Noir AOC **€44.00**
Domaine Royet

Hautes côtes de Beaune AOC **€49.00**
Cave des Hautes Côtes

Givry **€52.00**
Domaine Tatraux Jean & Fils

Savigny les Beaunes AOC **€59.00**
"Vieilles vignes", Phillipe Girard

Santenay 1er cru AOC **€64.00**
"Vieilles vignes", Domaine Louis Lequin

Rully **€64.00**
“Les 4 vignes”, Domaine Michel Briday

Mercurey 1er cru AOC **€72.00**
“Les Veleys”, Domaine du Meix-Foulot

Volnay **€99.00**
Eric Boigelot

Maranges 1er cru **€99.00**
“Clos roussots”, Domaine Royet

MAGNUMS

150cl

Côtes du Rhône AOC **€62.00**
“Champ libre”, Elodie Balme

Morgon AOP **€69.00**
"Cuvée l’ Evêque” Domaine Ruet

Crozes Hermitage AOP **€79.00**
"Les Meysonniers", M. Chapoutier

Côte de Brouilly AOP **€85.00**
“Les roches bleues” Bruhlié

Fleurie AOP **€92.00**
“La brirette” - Château des Môriers

Saint-Joseph AOP **€99.00**
“Empreinte” Domaine Verzier

Chateauneuf-du-pape AOC **€139.00**
“Clos de l’ Oratoire des papes”

Chateauneuf-du-pape AOP **€169.00**
“Cuvée anonyme”, Xavier Vignon

Côte-Rôtie AOP **€289.00**
"La Sarrasine" 2019, Domaine de Bonserine

Allergènes : Sulfites

VINS BLANCS

Vallée du Rhône

75cl

Côtes du Rhône AOC **€34.00**
“La combe des Aveaux”, Simian

Coteaux du Lyonnais **€34.00**
“Les Moraines”, Domaine de la petite gallée

Crozes Hermitage AOP BIO **€49.00**
“L’Angélique”, Domaine Chirouze

Saint-Joseph AOP **€52.00**
"Granit", Domaine Verzier

Châteauneuf-du-pape AOP **€69.00**
Simian

Condrieu AOP **€74.00**
Pierre Gaillard

Crus du Beaujolais

75cl

Beaujolais Villages AOC **€36.00**
“Domaine Bourdon”

Vins de Bourgogne

75cl

Mâcon-Villages AOC **€34.00**
“Cuvée label bouchons lyonnais”, Georges Duboeuf

Saint-Véran AOC BIO **€39.00**
Domaine Chardigny

Chablis AOC **€49.00**
"Gloire de chablis"

Pouilly-Fuissé AOP BIO **€60.00**
"Eclat d’Amenite” Domaine Ferrand

VINS ROSÉS

Coteaux du lyonnais AOP

75cl

Coteaux du lyonnais **€34.00**
“La Tour”, Domaine de la petite gallée

Allergènes : Sulfites