

# 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 12.00€ 72.00€  
"Reserve exclusive"

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 4.5€ 8€  
Bière de soif, très faible amertume, houblon Français

IPA 5€ 9€  
Bière Ambrée, bien houblonnée, belle amertume

Blanche 5€ 9€  
Bière blanche, malt de blé, pointe d'acidité

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

Canante 7€  
Bière blonde, 4 céréales, cardamôme et coriandre

Hénon 7€  
Bière sans alcool

Bière de saison 7€

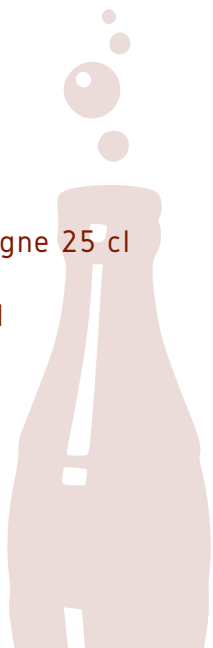
# SOFTS

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

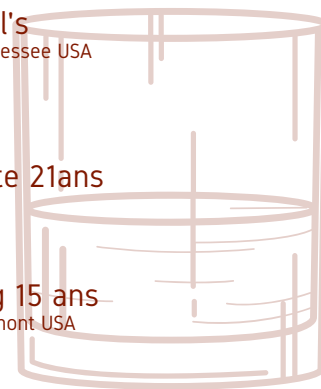
€12.00

Royal Salute 21ans  
Blend - Ecosse

€24.00

Whistle Pig 15 ans  
Bourbon - Vermont USA

€24.00



## Cognac

3 cl

Park - VS

€10.00

Hennessy - 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

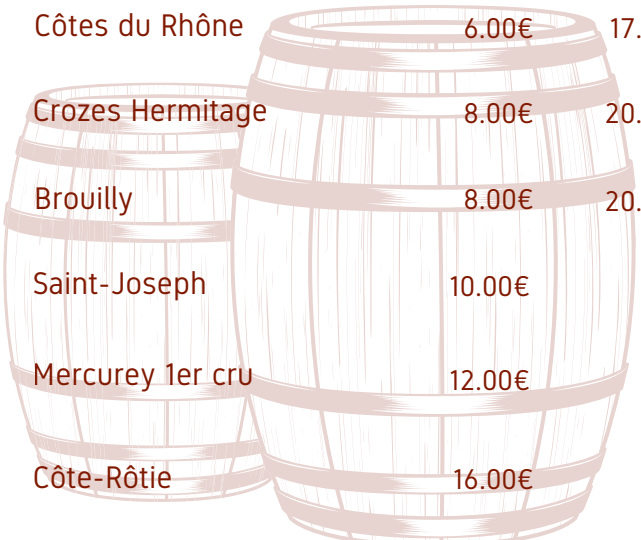
€12.00

Liqueurs Maison Jacoulot

€12.00

# VERRES ET POTS DE VINS

## Vin Rouge AOP Verre (12cl) 46 cl

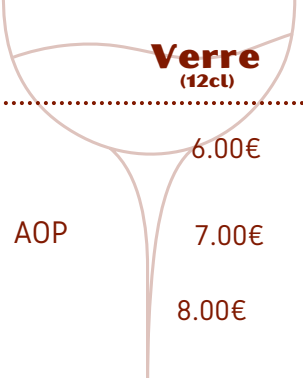


Côtes du Rhône	6.00€	17.00€
Crozes Hermitage	8.00€	20.00€
Brouilly	8.00€	20.00€
Saint-Joseph	10.00€	
Mercrey 1er cru	12.00€	
Côte-Rôtie	16.00€	
Vin du moment	8.00€	

## Vin Rosé AOP Verre (12cl) 46 cl

Côte de Provence	6.00€	17.00€
IGP Terres du midi	7.00€	

## Vin Blanc Verre (12cl) 46 cl



Beaujolais Villages	8.00€	
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 100cl	7€
Eau minérale gazeuse 100cl	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 bririette", Château des Moriers

Moulin à vent vieilles vignes AOP €59.00  
Chateau des Moriers

Saint Amour AOP €59.00  
"Les diamantines" Domaine Pardon et fils

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 AOC €30.00  
Domaine Castelas

Côtes du Rhône Vieilles vignes AOP €32.00  
Domaine Olivier Hillaire

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 €49.00  
"Les chênes", Domaine Breyton

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 Jocasces", M. Chapoutier

Gigondas AOC BIO €59.00  
"Terre de Galets"

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

Châteauneuf-du-pape AOP €89.00  
Domaine Olivier Hillaire

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 Domaine Royet	€44.00
Hautes côtes de Beaune AOC Cave des Hautes Côtes	€49.00
Givry Domaine Tatraux Jean & Fils	€52.00
Savigny les Beaunes AOC "Vieilles vignes", Phillippe Girard	€59.00
Santenay 1er cru AOC "Vieilles vignes", Domaine Louis Lequin	€64.00
Rully "Les 4 vignes", Domaine Michel Briday	€64.00
Mercrey 1er cru AOC "Les Veleys", Domaine du Meix-Foulot	€72.00
Volnay Eric Boigelot	€99.00
Maranges 1er cru "Clos roussots", Domaine Royet	€99.00

## MAGNUMS 150cl

Côtes du Rhône AOC "Champ libre", Elodie Balme	€62.00
Morgon AOP "Cuvée l'Evêque" Domaine Ruet	€69.00
Crozes Hermitage AOP "Les Meysonniers", M. Chapoutier	€79.00
Côte de Brouilly AOP "Les roches bleues" Bruhlé	€85.00
Fleurie AOP "La brirette" - Château des Môriers	€92.00
Saint-Joseph AOP "Empreinte" Domaine Verzier	€99.00
Chateauneuf-du-pape AOC "Clos de l'Oratoire des papes"	€139.00
Chateauneuf-du-pape AOP "Cuvée anonyme", Xavier Vignon	€169.00
Côte-Rôtie AOP "La Sarrasine" 2019, Domaine de Bonserine	€289.00

Allergènes : Sulfites

# VINS BLANCS

## Vallée du Rhône 75cl

Côtes du Rhône AOC "Monarque", Domaine Castelas	€34.00
Coteaux du Lyonnais "Les Moraines", Domaine de la petite gallée	€34.00
Crozes Hermitage AOP BIO "L'Angélique", Domaine Chirouze	€49.00
Saint-Joseph AOP "Granit", Domaine Verzier	€52.00
Châteauneuf-du-pape AOP Domaine Olivier Hillaire	€69.00
Condrieu AOP Pierre Gaillard	€74.00

## Crus du Beaujolais 75cl

Beaujolais Villages AOC "Domaine Bourdon"	€36.00
--	--------

## Vins de Bourgogne 75cl

Mâcon-Villages AOC "Cuvée label bouchons lyonnais", Georges Duboeuf	€34.00
Saint-Véran AOC BIO Domaine Chardigny	€39.00
Chablis AOC "Gloire de chablis"	€49.00
Pouilly-Fuissé AOP BIO "Eclat d'Amenite" Domaine Ferrand	€60.00

# VINS ROSÉS

## Coteaux du lyonnais AOP 75cl

Coteaux du lyonnais "La Tour", Domaine de la petite gallée	€34.00
---	--------

## Beaujolais AOC 75cl

Beaujolais villages Domaine Pardon	€38.00
---------------------------------------	--------

## Languedoc IGP 75cl

Terres du Midi Domaine Castelas	€34.00
------------------------------------	--------

Allergènes : Sulfites