

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

	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 46 cl
(12cl)

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 46 cl
(12cl)

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

Vin Blanc

Verre 46 cl
(12cl)

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

"Cuvée label bouchons lyonnais", Georges Duboeuf

€36.00

Morgon AOP BIO

"La voûte Saint-Vincent" Domaine Desvignes

€39.00

Brouilly AOC BIO

"La croquante" Domaine Les Roches Bleues

€45.00

Chiroubles

"La fontanelle" Domaine Ruet

€45.00

Fleurie AOP

"Le Fleurie de Vicky", Château des Moriers

€49.00

Regnié AOP

"Les Bois" Domaine Ruet

€59.00

Juliénas AOP

Château de Juliénas

€52.00

Fleurie AOP

"La briquette", Château des Moriers

€59.00

Moulin à vent vieilles vignes AOP

Château des Moriers

€59.00

Saint Amour AOP

"Les diamantines" Domaine Pardon et fils

€59.00

Côte de Brouilly

"Bruhlé" Domaine Ruet

€59.00

VINS ROUGES

◆ Vallée du Rhône ◆

75cl

Côtes du Rhône AOC

"La Devèze", Domaine de Dionysos

BIO

€29.00

Côtes du Rhône AOC

Domaine Castelas

€30.00

Côtes du Rhône Vieilles vignes AOP

Domaine Olivier Hillaire

€32.00

Côtes du Rhône

"Alouette Lulu" Domaine Ginies

€34.00

Côteaux du lyonnais AOC

"Jamais sans toi", Domaine de la Première étoile

€32.00

Côteaux du lyonnais AOC

"Vieilles vignes", Domaine de la Petite Gallée

€32.00

Crozes Hermitage AOP

"Les Meysonniers", M. Chapoutier

BIO

€44.00

Crozes Hermitage AOP

"Les chênes", Domaine Breyton

BIO

€49.00

Crozes Hermitage AOP

"Les Pierelles", Domaine Belle

BIO

€69.00

Saint-Joseph AOP

"Les Prémices", Famille Richard

BIO

€48.00

Saint-Joseph AOP

"Empreinte" Domaine Verzier

€54.00

Saint-Joseph AOC

"Granilites", Michel Chapoutier

€69.00

Vacqueyras AOC

Domaine Miramont

BIO

€41.00

Vacqueyras AOC

"Avarum", M. Chapoutier

€47.00

Gigondas AOC

"Les Jocasses", M. Chapoutier

€52.00

Gigondas AOC

"Terre de Galets"

BIO

€59.00

Cornas AOC

"Les Arènes", M. Chapoutier

€79.00

Châteauneuf-du-pape AOP

Domaine Olivier Hillaire

€89.00

Châteauneuf-du-pape AOP

"Pie VI", M. Chapoutier

€89.00

Côte-Rôtie AOP

"Côte Rozier", Domaine Bonnefond

€89.00

Côte-Rôtie AOC

"Brune et Blonde", Guigal

€129.00

Hermitage AOP

"Monnier de la sizeranne", M. Chapoutier

€129.00

Allergènes : Sulfites

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
Mercurey 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" Brûlié	€85.00
Fleurie AOP "La briquette" - 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