



Restaurant « Le Vin Gourmand »
Constant Chevassus.

Chef exécutif « Maître Restaurateur »
et Axeyl Combe vous propose :

Découvrez l'authenticité à chaque bouchée !

Notre restaurant, labellisé par une
certification gouvernementale,
vous garantit une cuisine 100 % maison,
élaborée avec passion et savoir-faire.

Ce titre, incontournable pour nous, récompense
des établissements réputés et des bistrotts chaleureux.

Au Restaurant Le Vin Gourmand,
chaque plat raconte une histoire :
celle des produits locaux, frais et de saison, issus des fermes
et marchés voisins pour une traçabilité irréprochable.

Notre carte évolue au rythme des saisons,
avec des sauces mijotées, des jus corsés et des desserts
délicats mêlant miel de nos ruches et fruits du moment.

Nous mettons votre bien-être au cœur de notre expérience :
conseils avisés, accueil chaleureux et moments gourmands.


Venez savourer l'authenticité de notre cuisine !



Notre Menu Retour de Marché élaboré par Constant & Axeyl

Entrée + plat ou plat + dessert : 26 euros
Entrée + plat + dessert : 30 euros

Entrées du moment

Velouté de choux fleurs à la crème de Bresse.
huile de truffe et noisettes grillées 

Ou l'entrée préparée selon l'humeur du chef *

Plats du moment

Risotto crémeux au parmesan. Jambon aux herbes et son crumble.

Ou Le plat préparé selon l'inspiration de notre chef *

Desserts du moment

Faisselle fermière et sa compotée de saison

Ou la gourmandise préparée selon l'envie de notre chef *

Demandez à vos hôtes de service.
Les préparatifs du moment pour compléter votre menu

Suggestions de grands Crus à petits Prix

(Possibilité d'emporter votre bouteille et


finissez la plus tard en faisant perdurer les bons moments)

Blancs	Chablis 1 ^{er} cru. Fourchaume 2022	75 €
	Meursault Les chevalières 2020	89 €
Rouge	Beaune 1 ^{er} cru Clos des Couchereaux 2017	75 €
	Volnay 1 ^{er} cru. Santenots 2017	89 €
	Côte Rôtie. Château d'Ampuis 2018	149 €

Tous les prix de cette carte sont des prix nets et en euros, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques bancaires. Liste des allergènes disponible en caisse.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération




Nos entrées à la Carte

- Salade d'endives fraîches, vinaigrette de mangues.  9.00€
Mimosa d'œuf dur, oignons frits et voile de comté affiné
- Terrine de cochon et foies de volaille, trompette de la mort 9.50€
Confit d'oignon au Beaujolais
- Saumon façon Gravlax maison, Aneth et agrumes 9.50€
Cerveille de canut et suprêmes d'orange
- Oufs parfaits façon Meurette, croustons de foccacia 9.00€
- Entrée du menu « retour de marché » pris à la carte 8.50€



Nos plats à la Carte

- Noix de Saint Jacques juste snackées, crémeux de céleri. 23.00€
Epinards frais et beurre blanc sauge citron
- Ravioles de la Mère Maury, poêlée de pleurotes et parmesan  19.00€
- Paleron de bœuf confit au vin rouge (cuisson 10 heures) 20.50€
Gratin de Macaronis et tartufata, carottes jaunes
- Boudin de la maison « Christian Parra ». 20.50€
Polenta crémeuse, carottes multicolores et jus corsé
- Suprême de volaille Basse température 21.50€
Purée de pomme de terre maison, shiitaké et jus corsé
- Plat du menu « retour du marché » pris à la carte 19.50€



Nos desserts à la carte

Faisselle fermière de la Bresse (Sucre ou coulis ou crème fraîche de la Bresse)	6.50€
Fromages au plateau « Mère Richard » compotée ou chutney du moment	9.50€
Dessert du Menu « Retour de Marché » pris à la carte	8.50€
Panna cotta à la crème de Bresse, tartare de mangue fraîche	8.50€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.50€
Mi-cuit coulant au chocolat maison (cuisson à la commande de 7mn) Glace sarrasin et caramel beurre salé	9.00€
Soupe d'ananas frais, glace huile d'olive. Sirop à la Sauge ananas	8.50€
Café gourmand (3 gourmandises à l'inspiration du chef)	10.00€



Choisis ton plat et choisis ton dessert
et enfin ... Choisis ta boisson incluse **12.00€**

Plat au choix : Filet de colin ou Nuggets de poulet

Dessert au choix : Petit pot de glace ou compote de fruits

Boisson au choix : Jus d'orange ou pomme, Sirop à l'eau.

Si vous souhaitez autre chose, demandez nous, on saura vous conseiller !



Le Bon plan d'Ado (de 12 à 18 ans) . hors boisson

Le Menu « Retour du Marché Plat + dessert » **18.00€**
pour un prix d'Ado !



La carte des vins blancs

La bourgogne

	Verre 15 cl	Bout 75cl
AOC Mâcon Les sentinelles 2021	7€	32€
AOC Saint Véran. Croix de Montceau 2023	8€	36€
AOC Chablis. Louis Jadot. 2023	9€	40€

Les Côtes du Rhône

VDP Viognier Grange mirabelle. M. Chapoutier 2022	7€	29€
AOC Crozes Hermitage Guigal 2022		46€
AOC Saint Joseph Guigal 2023	13€	58€
AOC Condrieu Invitare. M. Chapoutier 2021		96€

Le Sud Ouest

AOC Pacherenc du Vic-Bilh. Maestria 2021	7€	32€
--	----	-----

La carte des autres vins



Nos vins rosés

AOP Peyrassol Les commandeurs 2024	6€	24€
------------------------------------	----	-----

Nos vins effervescents

	Coupe	75cl	150cl
Prosecco Brut	9€	30€	
Champagne Gosset Grande réserve	10€	51€	99€
Champagne Tsarine Premium Brut	12€	62€	



La carte des vins rouges

Le Beaujolais.

	Verre 15 cl	Bout 75cl
AOC Brouilly - D. Piron 2023	7€	32€
AOC Morgon - Côtes du Py - D. Piron 2021	7€	34€

Les Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône Guigal 2022	6€	24€
AOC Crozes Hermitage Les Meysonniers M. Chapoutier 2023	9€	38€
AOC Saint Joseph François Grenier 2024	12€	46€
AOC Châteauneuf-du-pape Saintes Pierres de Nalys 2017	14€	64€
AOC Côte Rôtie Les Bécasses M. Chapoutier 2022		69€
AOC Châteauneuf du Pape - PIVET M. Chapoutier 2022		72€

La Bourgogne

AOC Auxey-Duresses L. Jadot 2022	12€	48€
AOC Mercurey L. Jadot 2022		55€
AOC Cornas Les Arènes M. Chapoutier 2019		88€
AOC Pommard 1er cru - Clos de la Commaraine 2016		120€

La Provence

AOC Bandol. Château Pibarnon 2020	12€	49€
-----------------------------------	-----	-----



Les pots Lyonnais à la mode de chez nous

	25 cl	46cl
AOP Peyrassol rosé	9€	11€
AOC Vallée du Rhône Guigal	10€	15€
AOC Crozes Hermitage	13€	24€
VDP Viognier Ardèche	10€	18€
AOC Mâcon Villages	11€	20€



carte des Boissons



Le coin chaud

	Simple	Double
Café espresso Segafredo en grain	2.60€	4.50€
Café espresso grandes origines by Nespresso (Congo, Indonésie, Pérou, Colombie, Brésil)	3.00€	5.00€
Sélection Dammann Frères	4.50€	
Thés (Dajeeling, Breakfast, Ceylan, Bella blanca, Douchka, Jardin bleu, Jasmin, vert à la menthe)		
Infusions (Tilleul, Verveine, Camomille, Marcadet Provence, Rooibos Oriental)		
Latte Macchiato, Cappuccino, chocolat chaud	4.60€	

Le coin rafraichissant

Les Eaux	33cl	50cl	75cl	100cl
Eau maison filtrée plate ou gazeuse			0.99€	
Châteldon			6.00€	
Erian ou Badoit		4.00€		5.10€
Perrier	4.30€			
Les Jus, Softs et Sodas	20cl	25cl	33cl	
Jus naturels sans conservateurs (Maya)				5.90€
Le Pam (Passion, Ananas, Mangue), Goyave, Litchi ou Eau de coco				
Jus de fruits pressé (Orange, Citron, Pamplemousse)			5.60€	
Jus de fruits Granini (pomme abricot fraise pêche tomate)			4.30€	
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Orangina, Schweppes agrum ou tonic				4.30€
Fuze Tea pêche gourmande	4.30€			
Sirop Eau filtrée (Grenadine citron menthe fraise pêche orgeat)				2.60€



Cocktails et Apéritifs



Les Cocktails

La Bourguignonne Apéritif Maison 12 cl	7.50€
Blue Lagoon (short drink) Vodka curaçao jus de citron	12.00€
Negroni (Long Drink) Gin Campari Martini rouge angostura limonade	12.00€
Spritz (Long Drink) Apérol. Prosecco. eau pétillante	10.50€
Gin Fizz ou Gin Tonic	10.50€

Les Virgin's

Virgin Mojito (menthe fraîche. jus de citron vert. sirop de sucre. eau pétillante)	7.90€
Jasmin (Jus de goyave. Ananas et cranberries)	7.90€
Chantaco (jus orange. pamplemousse citron sirop fraise)	7.90€

Les apéritifs en 2cl !

Pastis 51 ou Ricard	4.60€
Mauresque (orgeat). Perroquet (menthe) ou Tomate (grenadine)	4.60€

Les apéritifs en 4cl !

Scottish Whisky William Lawson.. J&B rare	7.90€
Irish Whiskey Jameson. American Bourbon Four Roses	8.90€
Gin ADN (distillerie du Rhône). Gin Gibson's	9.00€
Canadian club	9.10€

Les apéritifs en 6cl !

Porto Graham's rouge fine Tawny	6.20€
Martini blanc ou Martini rouge	6.20€
Suze. Campari.	6.20€

Les bières en 25 cl ou 50 cl

Bière Heineken à la pression	6.20€	8.00€
Bière Affligen à la pression	6.20€	9.10€



After Dinner (4cl)



Rhum Vieux 3 ans. Longueteau. Guadeloupe	9.50€
Rhum blanc Dillon	8.50€
Bacardi Carta Blanca	9.50€
Rhum blanc 3 ans Havana Club	9.50€
Liqueur Cocarde (Distillerie du Rhone)	9.50€
Get 27. Get 31. Malibu Coco. Manzana.	8.50€
Bailey's. Cointreau	8.50€
Armagnac Château de Laubade VSOP	8.50€
American Whiskey : Jack Daniel's. Bulleit rye	10.50€
Scottish Whisky Haig clubman. Aberlour. Chivas regal	10.50€
Gin FDU distillerie du Rhône (vieilli fûts de côtes-rôties)	14.00€
Eau de vie Poire William Colombier	8.50€
Eau de vie Framboise Sauvage Cartron	9.50€
Eau de vie Mirabelle Cartron	9.50€
Calvados Drouin	8.50€
Cognac Hennessy VS	9.50€
Cognac Hennessy XO	17.00€
Vodka Absolut	10.50€