

Alcools

Ricard, Pastis 51 (2cl)	3€50
Martini rouge, blanc, Suze (6cl)	4€
Porto rouge, blanc (6cl)	5€
Kir (12cl) (cassis, framboise, châtaigne, violette, amaretto, pêche ou mûre)	5€
Coupe de pétillant (12cl)	6€
Apéritif maison (12cl) violette, châtaigne ou amaretto	7€
Gin ou Vodka ou Four Roses (bourbon whiskey) (4cl)	7€
Glenfiddich 12 ans d'âge, JB (4cl)	7€
Chivas 12 ans d'âge, Jack Daniel's, JD Honey (4cl)	8€
Aberlour, Lagavulin 16 ans d'âge (4cl)	9€
Coupe de champagne Brut ou Brut rosé (12cl)	9€
Kir royal (12cl)	9€50

Les Vins au verre (12cl)

Blanc : AOC Côteaux du Lyonnais, Dom. Clos Saint Marc	5€
IGP Viognier, « Mirabelle » Chapoutier	7€
AOC Sauterne, Grande réserve Maison Kressmann	7€
AOC Chasselas Kastelweg, Domaine Otter	7€
Rosé : AOC Côteaux du Lyonnais, Dom. Clos Saint Marc	5€
AOC Languedoc Puech Haut Prestige	7€
Rouge : AOC Côteaux du Lyonnais Dom. Clos Saint Marc	5€
AOC Saint Joseph « Rochevine » Maison Guyot	7€

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2€
Café double	3€50
Thés, infusions	2€70
Capuccino	3€90
Chocolat chaud	3€90

Boissons fraîches

Sanbitter San Pellegrino (10cl)	3€
Schweppes lemon, Indian Tonic (25cl)	3€
Lipton ice tea pêche, limonade (25cl)	3€
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola light (33cl), Orangina (25cl)	3€50
Sirop (25cl) : grenadine, orgeat, pêche, menthe ou citron	3€
Diabolo (25cl)	4€
Jus de fruit Granini au verre Orange, Pamplemousse, ananas, pomme, multifruits	4€

Eaux

Perrier (33cl)	4€
Demi-Litre : Vittel ou San Pellegrino	3€50
Litre : Vittel, San Pellegrino	4€50
Chateldon (75cl)	5€50

Bières

Pression Leffe (25cl)	3€50
Bière artisanale « Busard » Blanche / Ambré (33cl)	5€



Produits locaux



Cocktail avec alcool 12€

CHAÏPIRINHA : Chartreuse Verte, quartier de citron vert, sucre de canne

BLUE LAGOON : Vodka Grey Goose, Curaçao bleu, limonade, citron

DAÏQUIRI : Rhum, citron vert, sucre de canne

NEGRONI : Martini rouge, Campari, pointe de Gin

LE CHATEAU : Kirsh, sucre de canne, allongé au Champagne

SPRITZ : Apérol, Prosecco, quartier d'orange

Cocktail sans alcool 8€

Le Chantaco : Jus d'oranges, de pamplemousse, fraise et citron



Jus et Nectars artisanaux (25cl) 5€ 

Nos parfums : Raisin Blanc, Tomate, Fraise, Pêche de Vigne, Mangue

Digestifs (4cl)

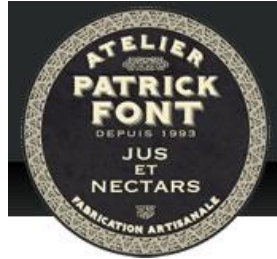
Baileys	7€
Marie Brizard	7€
Limoncello	7€
Get 27, Get 31	7€
Verveine Velay Pagès	7€
Chartreuse verte	8€
Chartreuse verte VEP	16€
Rhum blanc Les Héritiers Crassous de Médreuil	6€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	10€

Eaux de vie (4cl)

Cognac XO Giboin	9€
Bas-Armagnac VSOP Maison Cerbois	8€
Calvados	8€
Marc de bourgogne Jacoulot	8€
Poire William Pascal Nalin(distillation artisanale) 	8€
Mirabelle Pascal Nalin(distillation artisanale)	8€
Framboise Pascal Nalin(distillation artisanale) 	8€
Vieille Prune Maison Louis Roque	10€

 Produits locaux

Atelier Patrick Font



Tradition, Excellence et Authenticité

« Issu d'une famille d'agriculteurs, Patrick Font répond à l'appel de la terre et reprend la petite exploitation familiale en 1986, puis crée une unité de production artisanale de Jus et Nectars de fruits.

Leur Atelier se situe à Saint-Romain-en-Jarez, charmante commune proche des monts du lyonnais. L'engagement quotidien de Patrick Font est de respecter les qualités du fruit et de partager ainsi, avec vous, sa passion de la nature et de l'authenticité gustative. »

Bière « Busard »



Alexandre Murigneux, Paysan - Brasseur, est un jeune agriculteur installé sur la Ferme de la Quintillière depuis l'automne 2015. L'exploitation est en conversion "AB Agriculture Biologique". Les céréales qui entrent dans la fabrication des différentes bières sont toutes produites sur les terres de la ferme à St Maurice sur Dargoire. Le **Busard Cendré** a été choisi pour représenter la ferme, puisque nichant au sol dans les champs de céréales, il est un symbole d'une coopération possible entre nature et agriculture. Ouvrir une bouteille de bière est l'aboutissement d'un processus long et périlleux pour l'orge et les céréales entrant dans la composition de la bière.



Cocktail avec alcool 12€

CHAÏPIRINHA : Chartreuse Verte, quartier de citron vert, sucre de canne

BLUE LAGOON : Vodka Grey Goose, Curaçao bleu, limonade, citron

DAÏQUIRI : Rhum, citron vert, sucre de canne

NEGRONI : Martini rouge, Campari, pointe de Gin

LE CHATEAU : Kirsh, sucre de canne, allongé au Champagne

SPRITZ : Apérol, Prosecco, quartier d'orange

Cocktail sans alcool 8€

Le Chantaco : Jus d'oranges, de pamplemousse, fraise et citron

Jus et Nectars artisanaux (25cl) 5€ 

Nos parfums : Orange blonde, Pomme-Coing, Tomate, Abricot, Fraise, Poire William's, Pêche de Vigne, Kiwi et Mangue

Cocktail avec alcool 12€

CHAÏPIRINHA : Chartreuse Verte, quartier de citron vert, sucre de canne

BLUE LAGOON : Vodka Grey Goose, Curaçao bleu, limonade, citron

DAÏQUIRI : Rhum, citron vert, sucre de canne

NEGRONI : Martini rouge, Campari, pointe de Gin

LE CHATEAU : Kirsh, sucre de canne, allongé au Champagne

SPRITZ : Apérol, Prosecco, quartier d'orange

Cocktail sans alcool 8€

Le Chantaco : Jus d'oranges, de pamplemousse, fraise et citron

Jus et Nectars artisanaux (25cl) 5€ 

Nos parfums : Orange blonde, Pomme-Coing, Tomate, Abricot, Fraise, Poire William's, Pêche de Vigne, Kiwi et Mangue