



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 bistrots 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

Salade de pastèque, melon et concombre à la fêta
& aux olives de Kalamata



Ou l'entrée préparée selon l'humeur du chef

Plats du moment

Mi-cuit de Thon snacké à la plancha, crémeux de pois chiche
au sésame & sauce vierge aux abricots et noisettes

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

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 €
Rouge	Beaune 1 ^{er} cru Clos des Couchereaux 2017	75 €
	Volnay 1 ^{er} cru. Santenots 2017	89 €

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

Burrata crémeuse et pêche de l'Ardèche, pesto de basilic Jambon affiné de la maison « Duculty »	9.00€
Cœur de romaine au crabe, avocat et pamplemousse Vinaigrette façon césar au parmesan	9.00€
Oufs des monts du Lyonnais « Parfait » Piperade aux tomates cœur de bœuf, chèvre frais & croûtons de focaccia	 8.50€
Nougat de foie gras IGP Sud-Ouest aux fruits secs. Chutney de pêche au vinaigre balsamique	12.00€
Entrée du menu « retour de marché » prise à la carte	 8.50€

Nos plats à la Carte

Grande salade de pastèque et melon à la fêta. Olives de Kalamata, rubans de légumes croquants et granola	 19.50€
Le burger du Vin Gourmand selon l'inspiration du chef Frites de pomme de terre maison	21.00€
Volaille d'Ardèche façon "cordon bleu". (Jambon cru, Tomme de Savoie et sauge) Pomme purée et légumes de la ferme Agriz	21.00€
Tartare de Bœuf (180gr) au couteau, salade mélangée Frites de pomme de terre maison	20.00€
Poulpe grillé à la plancha, caponata d'aubergines & pesto de roquette	22.50€
Plat du menu « Retour du marché »	19.50€



Nos desserts à la carte

Faisselle fermière de la Bresse (Sucre ou coulis ou crème fraîche de la Bresse)	6.50€
Fromages affinés au plateau, compotée ou chutney du moment	9.50€
Dessert du Menu « Retour de Marché » pris à la carte	8.50€
Tartare de fruits frais au sirop, sorbet au citron-basilic	8.50€
Crème brûlée à la vanille	8.50€
Mi-cuit au chocolat maison (cuisson à la commande de 7mn) Cœur coulant praliné, glace crème fraîche	9.00€
Panna Cotta à la crème de Bresse. Compotée d'abricots à la fleur de thym & miel de nos ruches	9.00€
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

AOC Mâcon villages Les sentinelles 2021

Verre
15 cl

Bouteille
75cl

7€

32€

AOC Saint Véran. Croix de Montceau 2023

8€

36€

La vallée du Rhône

VDP Viognier Grange mirabelle. M. Chapoutier 2023

7€

29€

AOC Crozes Hermitage Guigal 2023

46€

AOC Saint Joseph Guigal 2023

13€

58€

AOC Condrieu Invitare. M. Chapoutier 2021

96€

Le Sud Ouest

AOC Pacherenc du Vic-Bilh. Maestria 2022

7€

32€

La carte des autres vins



Nos vins rosés

AOP Côtes de Provence Peyrassol Les commandeurs 2024

6€

24€

Nos vins effervescents

12cl

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.

AOC Brouilly - D. Piron 2024

Verre
15 cl

7€

Bout
75cl

32€

AOC Morgon - Côtes du Py - D. Piron 2022

7€

34€

La vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône Guigal 2023

6€

24€

AOC Crozes Hermitage Les Meysonniers M. Chapoutier 2024

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 Côtes de Provence rosé

9€

17€

AOC Côtes du Rhône rouge

10€

15€

AOC Crozes Hermitage rouge

13€

24€

VDP Viognier Ardèche blanc

10€

18€

AOC Mâcon Villages blanc

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 (Dajceeling, 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€	
Evian ou Badoit		4.00€		5.10€
Perrier	4.30€			

Les Jus, Softs et Sodas

Jus naturels sans conservateurs Maya 31cl	5.90€
Le Pam (Passion, Ananas, Mangue), Goyave, Litchi ou Eau de coco	
Jus de fruits pressé 25cl (Orange, Citron, Pamplemousse)	5.60€
Nectar et Jus de fruits Granini 25cl (abricot, fraise, pêche, pomme, tomate)	4.30€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl	4.30€
Schweppes agrum ou tonic, Fanta orange, Sprite, Orangina, Fuzetea 25cl	4.30€
Sirop Eau filtrée 25cl (Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche, orgeat)	2.60€
Diabolo 25cl (Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche, orgeat)	4.30€

Cocktails et Apéritifs

Les Cocktails

La Bourguignonne Apéritif Maison 12 cl	7.50€
Blue Lagoon Vodka curacao jus de citron	12.00€
Negroni Gin Campari Martini rouge angostura bitter	12.00€
Spritz Apérol. Prosecco. eau pétillante	10.50€
Gin Fizz ou Gin Tonic	10.50€

Les sans alcool

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 6cl !

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

Les bières à la pression en 25 cl ou 50 cl

Heineken	6.00€	8.50€
Affligem	6.50€	9.10€
Panaché	5.50€	8.00€
Monaco	5.10€	8.20€
Picon	6.50€	9.00€

Les bières bouteilles 33cl

Pelforth brune	6.20€
Lagunitas Californie	8.40€
Heineken 0%	6.00€



Les spiritueux (4cl)



Rhum

Dillon blanc	8.50€
Bacardi Carta Blanca	9.50€
Havana club blanc 3 ans	9.50€
Diplomatico Venezuela	9.90€

Vodka

Absolut	10.50€
---------	--------

Whisky et bourbon

Jack Daniel's	10.50€
Bulleit rye	10.50€
Haig clubman	10.50€
Aberlour	10.50€
Chivas regal	10.50€
William Lawson	7.90€
J&B rare	7.90€
Jameson	8.90€
Four Roses	8.90€
Canadian club	9.10€

Gin

Gin FDU distillerie du Rhône (vieilli fûts de côtes-rôties)	14.00€
Gin ADN (distillerie du Rhône)	9.00€
Gin Gibson's	9.00€



Les spiritueux (4cl)



Les liqueurs

Liqueur Cocarde (Distillerie du Rhône)	9.50€
Get 27. Get 31	8.50€
Bailey's. Cointreau	8.50€

Eau de vie

Eau de vie Poire William Colombier	8.50€
Eau de vie Framboise Sauvage Cartron	9.50€
Eau de vie Mirabelle Cartron	9.50€

Calvados

Calvados Drouin	8.50€
-----------------	-------

Armagnac et cognac

Armagnac Château de Laubade VSOP	8.50€
----------------------------------	-------

Cognac Hennessy VS	9.50€
Cognac Hennessy XO	17.00€