



## Nos Apéritifs

- Ricard, Pastis 51 | 4 cl - 5 €
- Martini blanc, rouge, Suze, Campari 5 cl - 6€
- Porto Rouge ou Blanc | 5 cl - 6€
- Kir (voir nos parfums) | 12 cl - 7€
- Kir Royal (voir nos parfums) | 12 cl - 12€
- **Nos parfums : cassis, framboise, châtaigne, violette, pêche ou mûre**
- Vodka, Tequila | 4 cl - 8€
- Gin Monkey 47 ou Citadelle (Fra) | 4cl - 10€
- Jack Daniel's classic ou Honey | 4 cl - 9€
- Irish Whiskey : Jameson | 4 cl - 8€
- Nikka single bar-rel (Japon) | 4 cl - 11€
- Chivas 12 ans, Aberlour 10 ans | 4 cl - 9€
- Lagavulin 16 ans d'âge | 4 cl - 15€
- Coupe de champagne Brut (Petit Lebrun & Fils) | 12 cl - 11€
- Gin Tonic (Gin Citadelle et Tonic Archibald) | 15cl - 12€
- Whisky Coca (Coca-Cola, Whisky Jameson) | 15cl - 10€
- Apéritif Maison (Liqueur de Chambord, citron vert et grillotines, allongé au Champagne) | 12cl - 12€



## Nos Cocktails



### AVEC ALCOOL (20cl) - 11€

- Apple Chart' (Jack Daniel's Apple, Chartreuse Verte, Citron Vert et Perrier)
- La Cancha (Rhum Havana 7 ans, Miel, Citron vert et Perrier)
- L'été Indien (Rhum Havana 3ans, Citron vert, jus d'ananas, crème de Framboise)
- Mojito (Rhum Havana 3ans, Menthe, sucre de canne, citron et Perrier)
- Spicy Gin-ger (Gin Beefeater, Gingembre, citron vert et Limonade)
- Spritz (Apérol, Prosecco, quartier d'orange, Perrier)
- Spritz St Germain (Liqueur St Germain, Prosecco et Perrier)

### SANS ALCOOL (20cl)

- Le Chantaco (Jus d'orange, jus de pamplemousse, fraise et citron) - 8€
- Virgin PampTonic (Gin sans alcool, Pamplemousse, Citron Vert et Tonic Archibald) - 10€
- Apple Story (Gingembre épicé A. Milliat, sirop de sureau, Jus de pomme et Limonade) - 9€
- Virgin Mojito (Citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne et Perrier) - 9€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



## Nos Bières

- Pression 1664 25cl - 4.5€ | 50 cl - 8€
- Pression Grimbergen 25cl - 5€ | 50cl - 9€
- Monaco (bière 1664, grenadine et limonade) 25cl - 5€ | 50cl - 9€
- Picon bière 25cl - 5€ | 50cl - 9€
- Pression 1664 + sirop 25cl - 4,50€ | 50cl - 8€
- Bière artisanale « Chap's » (de Taluyers) | 33 cl - 7€  
Blanche, Blanche aux fruits rouges, I.P.A ou Blonde du Talluy



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





## Nos Jus et Sodas



- Sanbitter San Pellegrino | 10cl - 4€
- Schweppes Tonic | 25cl - 4€
- Limonade | 25cl - 4€
- Ice Tea pêche | 25cl - 4.80€
- Orangina | 25cl - 5€
- Coca-Cola (Original ou Zéro) | 33cl - 5€
- Sirop (grenadine, pêche, fraise, menthe, citron ou orgeat) - 4€
- Diabolo (limonade et sirop) | 25cl - 4.50€
- Jus de Nectar Maison Alain Milliat | 20cl - 7€  
Pêche blanche, tomate, mangue, abricot  
Bergeron, fraise sengana, passion
- Infusions glacées Bio | 25cl Framboise-Menthe ou Pêche- Verveine) - 7€
- Cidre de Normandie « Cuvée Juliette », Milliat | 33cl - 7€ | **BIO**

## Nos Digestifs

- Baileys, Limoncello, Get 27, Get 31 4cl - 9€
- Chartreuse Verte ou Jaune, Verveine du Velay Pagès 4cl - 12€
- Bas-Armagnac VS, Calvados, Marc de Bourgogne 4cl - 9€
- Gin Monkey 47, Gin Citadelle (France) - 10€
- Poire William, Mirabelle, Framboise 4cl - 10€
- Cognac VSOP 4cl - 12€
- Cognac XO Hennessy 4cl - 18€
- Rhum Diplomatico (Vénézuéla), La Hachicera (Colombie) 4cl - 11€
- Rhum Bumbu XO (Panama) 4cl - 13€
- Chartreuse MOF ou 9e Centenaire 4cl - 15€
- Chartreuse VEP Jaune ou Verte 4cl - 25€

## Eaux, Café, Thé...

- Perrier | 33cl - 4.50€
- Perrier fines bulles | 1 L - 6€
- Evian ou Badoit | 50 cl - 4€
- Evian ou Badoit | 1 L - 6€
- Source de Montarcher (Pétillante) | 1L - 7€
- Café expresso - 2.90€
- Double expresso - 4,5€
- Thé - Infusion - 4€
- Chocolat chaud - 4.50€
- Cappuccino - 6€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



## Nos vins au verre

### BLANC

- AOC Côteaux du Lyonnais, Domaine du Clos Saint Marc (sec) - 5.5€
- IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives » Domaine du Tariquet (Sucré) - 7€
- AOC Chablis Domaine de l'Enclos (Minéral) - 12€
- AOC Sancerre, Michel Girard (Minéral et Souple) - 9€
- AOC Saint Joseph « Lyséras », Yves Cuilleron (Généreux et Boisé) - 11€
- AOC Condrieu « La Petite Côte » Yves Cuilleron (Floral) - 14.5€

### ROSE

- IGP Pays d'Oc Puech-Haut « Argali » 2022 - 7€

### ROUGE

- AOC Côteaux du Lyonnais, Domaine du Clos Saint Marc (léger) - 5.5€
- AOC Pic Saint Loup « Cynaroh », Château de Cazeneuve - 8€
- AOC Mercurey, Domaine de Suremain (frais et léger) - 10€
- AOC Saint Joseph, « Les pierres sèches », Yves Cuilleron (rond) - 10€
- AOC Medoc 2014, Château Potensac - 12€
- AOC Côte Rôtie « Champin le seigneur », Jean Michel Gerin - 17€

## Nos Vins

### LES ROSÉS | Bouteille 75 cl

- IGP Pays d'Oc Mas Osmose « L'indécence » 2022 - 25€
- IGP Pays d'Oc Puech-Haut « Argali » 2022 - 33€

### LES BLANCS | Bouteille 75 cl

#### AOC Côteaux du Lyonnais (Taluyers)

- « L'Authentique » 2023, Domaine du Clos Saint Marc - 26€
- « Les Cerisiers » 2021, Domaine Prapin - 35€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



### Val de Loire

- AOC Pouilly Fumé « Les petites Aubues » 2022, Tabordet - **45€**
- AOC Pouilly Fumé « Blanc Fumé » 2018, Didier Dagueneau - **125€**
- VDF « Silex » 2018, Didier Dagueneau - **250€**

### Provence

- AOC Corbières « L'Élixir » 2021, Mas Osmose - **35€** | **BIO**
- AOC Palette 2019, Château Simone - **85€**

### Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » 2022, S. Ogier - **35€**
- AOC Crozes-Hermitage « Cuvée L » 2022, Laurent Combier - **44€**
- IGP Collines Rhodaniennes « La Rosine », Viognier 2022, S. Ogier - **49€** | **BIO**
- AOC Saint Joseph « Sous l'amandier » 2022, Christophe Curtat - **59€**
- AOC Saint Joseph « Silice » 2018, Coursodon - **65€**
- AOC Saint Joseph « Le Berceau » 2021, Bernard Gripa - **99€**
- AOC Saint Peray « Harmonie » 2022, Alain Voge - **59€** | **BIO**
- AOC Saint Peray « Les Pins » 2021, Bernard Gripa - **69€**
- AOC Condrieu « Pagus Luminis » 2022, Louis Chéze - **79€**
- AOC Condrieu « La Petite Côte » 2022, Yves Cuilleron - **82€**
- AOC Condrieu « Les Terrasses de l'empire » 2022, Vernay - **120€**
- IGP Collines Rhodaniennes « Taburnum » 2020, Les vins de Vienne - **89€**

### Bourgogne

- AOC Macon Village « Tradition » 2022, Domaine des deux roches - **38€**
- AOC Saint Véran « Terres Noires » 2020, Collovray Terrier - **49€**
- AOC Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2022, Collovray Terrier - **59€**
- AOC Montagny 2020, Joseph Drouhin - **59€**
- AOC Auxey Duresses 2020, Deveney Mars - **69€**
- AOC Chablis 1er cru 2020, Domaine de l'enclos - **75€**
- AOC Auxey Duresses « Patience n°13 » 2020, A. Paquet - **99€**
- AOC Saint Aubin 1er cru « Les Champlots » 2020, Didier Larue - **79€**
- AOC Chassagne Montrachet 2020, Michel Niellon - **110€**
- AOC Meursault 2020, Deveney Mars - **120€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



### LES ROUGES | Bouteille 75cl

#### AOC Côteaux du Lyonnais (Taluyers)

- « Les Doyennes » 2019, Domaine du Clos Saint Marc - 29€
- « Les Chênes » 2021, Domaine de Prapin - 39€ | **BIO**

#### Beaujolais

- AOC Brouilly 2020, F. Trichard - 49€
- AOC Morgon « La Voulte St Vincent » 2021, JC. Desvignes - 49€
- AOC Moulin à Vent 2021, Jean Paul Brun - 49€

#### Val de Loire

- AOC St Nicolas de Bourgueil « La croisée » 2021, Cotelleraie - 37€ | **BIO**
- AOC Chinon 2022, Philippe Alliet - 47€
- AOC Saumur Champigny « Les Terres chaudes » 2021, T. Germain - 59€ | **BIO**

#### Sud-Ouest

- AOC Cahors 2020, Château Croze de Pys - 29€

#### Bourgogne

- AOC Mercurey 2022, Domaine de Suremain - 55€
- AOC Givry 2022 « Les Dracy », Michel Sarrazin - 59€
- AOC Chorey Les Beaune 2020, Joseph Drouhin - 69€
- AOC Savigny les Beaune 2021, JB. Boudier 79€
- AOC Maranges 1er Cru « La Fussièrè » 2021, Bachelet Monnot - 79€
- AOC Aloxe Corton 2020, Didier Larue - 79€
- AOC Marsannay 2020, Bruno Clair - 89€
- AOC Pernand Vergelesses 1er cru « Les fichots » 2020, Boudier - 99€
- AOC Morey Saint Denis 2017, David Duband - 99€
- AOC Gevrey Chambertin 2021, Domaine Arlaud - 115€
- AOC Nuits Saint Georges 1er cru « Clos de Thorey », 2020, Domaine de Vougeraie - 170€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes







Le Tallyy | OUVERT 7J/7



### Vallée du Rhône

- AOC Côtes du Rhône « Le temps est venu » 2021, S. Ogier - **33€**
- IGP Collines Rhodaniennes « La Rosine » Syrah 2020, S. Ogier - **49€**
- AOC Crozes Hermitage « Cuvée L » 2022, Laurent Combier - **43€** | **BIO**
- AOC Crozes Hermitage 2022, Y. Chave - **49€** | **BIO**
- AOC Crozes Hermitage 2021, Alain Graillot - **59€**
- IGP Collines rhodaniennes « Heluicum » 2021, Les vins de Vienne - **59€**
- IGP Collines rhodaniennes « Sotanium » 2022, Les vins de Vienne - **89€**
- AOC Saint Joseph 2022, Domaine Courbis - **49€**
- AOC Saint Joseph « Les Pierres Sèches » 2022, Cuilleron - **53€**
- AOC Saint Joseph « Les larmes du Père » 2021, Anthony Paret - **56€**
- AOC Saint Joseph « Nomade » 2021, Christophe Curtat - **59€**
- AOC Saint Joseph « Cuvée Caroline » 2022, Louis Chèze - **59€**
- AOC Saint Joseph « Lieu-Dit » 2021, E. Guigal - **89€**
- AOC Cornas « Granit 60 » 2019, Vincent Paris - **79€**
- AOC Cornas « Vieilles Vignes » 2020, Alain Voge - **120€** | **BIO**
- AOC Côte Rôtie « Blonde du Seigneur" 2021, Vernay - **120€**
- AOC Côte Rôtie « La Germine » 2020, Duclaux - **99€**
- AOC Côte Rôtie « Le Champon » 2020, Pichat - **99€**
- AOC Côte Rôtie « Mon Village » 2020, Stéphane Ogier - **110€**
- AOC Côte Rôtie « Champin le seigneur » 2021, J.M. Gérin - **110€**
- AOC Gigondas « Les terrasses du diable » 2019, Les Pallières - **65€**
- AOC Châteauneuf Du Pape « Chaupin » 2019, Dom de la Janasse - **105€**
- AOC Châteauneuf du Pape « Clos des Papes » 2019, Paul Avril - **149€**
- AOC Châteauneuf du Pape 2020, Domaine du Vieux Télégraphe - **130€**
- AOC Hermitage « Domaine des Tourettes » 2018, Delas - **99€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



### Bordeaux

- AOC Medoc 2014, Château Potensac - **55€**
- AOC Saint Julien 2015, Château Gloria - **100€**
- AOC Pauillac 1999, Château Lynch Moussas - **115€**
- AOC Pauillac 1998, Château Pedesclaux - **115€**
- AOC Pauillac 2019, Château Grand Puy Lacoste - **140€**
- AOC Pauillac « 3e Vin de Latour » 2017, Château Latour - **140€**
- AOC Saint Emilion 1999, Château Larcis Ducasse - **115€**
- AOC Saint Emilion 1998, Château Grand Corbin - **115€**
- AOC Saint Emilion 2009, Château Grand Pontet - **160€**
- AOC Margaux 2001, Château Giscours - **180€**

### Languedoc

- IGP Pays d'Hérault « La 50/50 » Côtes du Brian 2019, Gros et Tollot - **39€**
- AOC Minervois « L'O de la vie » 2019, Gros et Tollot - **39€**
- AOC Corbières « L'alchimie » 2021, Mas Osmose - **35€ | BIO**
- AOC Pic Saint Loup « Cynarah » 2021, Château de Cazeneuve - **38€**

### Provence

- AOC Bandol 2019, Domaine Tempier - **79€**
- AOC Palette 2020, Château Simone - **85€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes







Le Talluy | OUVERT 7J/7



### MAGNUM 150 cl

- AOC Crozes Hermitage « Cuvée L » 2021, Laurent Combier - **95€** | **BIO**
- IGP Collines Rhodaniennes « La Rosine » 2020, S. Ogier - **97€**
- AOC Saint Joseph 2021, Courbis - **100€**
- AOC Saint Joseph « Rorée » 2021, Louis Chèze - **100€**
- AOC Médoc 2019, Château Potensac - **120€**
- AOC Crozes Hermitage « Clos des grives » 2020, Combier - **190€**
- AOC Côte Rôtie « Mon Village » 2019, Stéphane Ogier - **260€**
- AOC Côte Rôtie « Champin Le seigneur » 2020, JM. Gérin - **235€**
- AOC Châteauneuf du Pape « Clos des papes » 2019, Paul Avril - **299€**
- AOC Ermitage « Les Greffieux » 2012, Michel Chapoutier - **590€**
- AOC Côtes de Provence Rosé 2022, Château la Valetanne - **55€**
- IGP Puech Haut Argali 2022 - **60€**

## Nos Champagnes

- AOC Champagne « Blanc de Blanc Grand Cru », Petit Lebrun & Fils - **65€**
- AOC Champagne Magnum « Blanc de Blanc », Petit Lebrun & Fils - **130€**
- AOC Champagne « Brut » Roederer - **79€**
- AOC Champagne Magnum « Brut » Roederer - **155€**
- AOC Champagne « Royale réserve » Philipponnat - **99€**
- AOC Champagne « Blanc de Blanc » Maison Ruinart - **160€**
- AOC Champagne « Cristal » 2014, Roederer - **390€**
- AOC Champagne Dom Pérignon 2012, Moët & Chandon - **500€**
- AOC Champagne Chartogne Taillet Rosé Brut - **115€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



## Enothèque

### Vallée du Rhône

- AOC Crozes Hermitage « Les Varonniers » 2009 ou 2015, Chapoutier - **95€** | **BIO**
- AOC Crozes Hermitage « Clos des Grives » 2020, L. Combier - **79€** | **BIO**
- AOC Saint Joseph « Les Vignes de l'Hospice » 2019, E. Guigal - **130€**
- AOC Côte Rôtie « Château D'Ampuis » 2018, E. Guigal - **160€**
- AOC Côte Rôtie « Les Grandes Places » 2018, Jean Michel Gérin - **240€**
- AOC Côte Rôtie « La Landonne » 2009, Delas - **310€**
- AOC Côte Rôtie « Lancement » 2011, Stéphane Ogier - **330€**
- AOC Côte Rôtie « La Mouline » 2019, E. Guigal - **600€**
- AOC Côte Rôtie « La Landonne » 2019, E. Guigal - **600€**
- AOC Côte Rôtie « La Turquie » 2019, E. Guigal - **600€**
- AOC Hermitage 2020, Yann Chave - **280€**

### MAGNUM (1.5L)

- AOC Ermitage « Les Greffieux » 2012, M. Chapoutier - **590€**

### MATHUSALEM (6L)

- AOC Saint Joseph « Les Granits » 2009 ou 2015 M. Chapoutier - **1000€**

### Bourgogne Rouge

- AOC Romanée Saint Vivant 2019, Domaine de la Romanée Conti - **2200€**
- AOC Corton 2020, Domaine de la Romanée Conti - **870€**
- AOC Romanée Saint Vivant 2020, Domaine de la Romanée Conti - **2450€**
- AOC La Tâche 2020, Domaine de la Romanée Conti - **2750€**

### Bourgogne Blanc

- AOC Corton Charlemagne 2020, Domaine de la Romanée Conti - **1800€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes





Le Talluy | OUVERT 7J/7



### Bordeaux

- AOC Pauillac 2017, Château Pichon Comtesse de Lalande - 350€
- AOC Sauternes 2004, Château Yquem - 500€
- AOC Sauternes 2006, Château Yquem - 530€
- AOC Pessac Léognan 2011, Château Haut Brion - 950€
- AOC Margaux 2011, Château Margaux - 1050€
- AOC Margaux 2012, Château Margaux - 1050€
- AOC Margaux 2014, Château Margaux - 1050€
- AOC Saint Emilion 2011, Château Cheval Blanc - 990€
- AOC Saint Emilion 2012, Château Cheval Blanc - 990€
- AOC Pauillac 2014, Château Mouton Rothschild - 1100€
- AOC Pauillac 2015, Château Mouton Rothschild - 1200€

### Languedoc

- VDP de l'Hérault « La Grange des Pères 2013, Laurent Vaillé - 950€
- VDP de l'Hérault « La Grange des Pères 2014, Laurent Vaillé - 880€
- VDP de l'Hérault « La Grange des Pères 2015, Laurent Vaillé - 880€
- VDP de l'Hérault « La Grange des Pères 2017, Laurent Vaillé - 880€
- VDP de l'Hérault « La Grange des Pères 2018, Laurent Vaillé - 850€

### AOC Champagne

- Cristal 2014, Roederer - 390€
- Dom Pérignon 2012, Met & Chamdon - 500€

**BIO : Vins issus de l'Agriculture Biologique**

Si vous ne terminez pas votre bouteille, aucun souci, ramenez-la à la maison.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC service compris | N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

