

# BOISSONS

Une carte imaginée par 

## Pour commander

**MERCI** de bien vouloir passer commande et régler au comptoir en indiquant votre numéro de table.

**Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation !**

## SOFTS

Toutes nos eaux sont filtrées. Les bouteilles ne sont plus transportées, ni stockées.

|  |      |
|--|------|
| Eau pétillante en carafe .....         | 3€   |
| Jus AB : tomate, orange, abricot ..... | 4€   |
| Coca-Cola, Coca-Cola zéro .....        | 4€   |
| Limonade .....                         | 3€   |
| Diabolo .....                          | 4€   |
| Tonic .....                            | 4€   |
| Ginger beer .....                      | 5€   |
| Thé glacé home made .....              | 3,5€ |
| Citronnade home made .....             | 3,5€ |
| Sirop .....                            | 2,5€ |

## LES BIERES

Jean Louis brasse avec amour. Ses différentes recettes de bières traditionnelles et crafts sont fabriquées de manière locale et collaborative dans la brasserie valentinoise.

Supplément Picon +0,50c

Blonde - pression ..... 25cl 4€ / 50cl 8€

IPA - bouteille ..... 33cl 6€

## APERITIFS

Kir / Communard ..... 4€

Suze ..... 4€

Martini ..... 4€

## COCKTAILS

Suze tonic ..... 6€

Spritz ..... 8€

Spritz Italicus ..... 9€

Moscow Mule ..... 9€

Gin tonic ..... 9€

Cocktail du moment ..... 9€



**Le Cousu, depuis 17 ans, est un traiteur événementiel Lyonnais.**

Nous avons aujourd'hui l'entière responsabilité des espaces restauration de la Maison de la Danse où nous travaillons des produits frais, de saison avec une cuisine 100% maison, comme pour notre service traiteur.

**Les prix s'entendent TTC et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**

# NOS VINS

Une carte imaginée par 

**Point de produits de synthèse, de levures ajoutées et autres réjouissances.**

Ces femmes et ces hommes ne travaillent pas de manière systématique, n'ont pas de recette pour faire leur vin. Un vin est le produit de plusieurs facteurs déterminants qui conditionneront le résultat : le climat, le terroir, les cépages, la femme ou l'homme et bien-sûr le millésime.

## LES BLANCS

12cl - 46cl - 75cl

### Domaine Montfrin

- "Montfrin la Tour" ..... - 15€ - ...

IGP Coteaux du Pont du Gard  
Grenache blanc

- "à la rêverie" ..... 6€ - ... - 30€

AOP Côtes du Rhône  
Roussane, Grenache

### Domaine Sainte Barbe

- "Les Tilles 2022" ..... 7€ - ... - 39€

Mâcon Village  
Chardonnay

- "Chazelles 2022" ..... 8€ - ... - 40€

Viré-Clessé  
Chardonnay

### Vin du moment

- À découvrir sur l'ardoise

Selon la carte et nos produits de saison, afin d'accorder au mieux votre repas.

**Les prix s'entendent TTC et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**

## LE ROSE

12cl - 75cl

### Domaine de la Mongestine

- "Cuvée Monges, 2023" ..... 5€ - 30€

AOP Coteaux d'Aix en Provence  
Grenache, Cinsault, Vermentino

## LES ROUGES

12cl - 46cl - 75cl

### Domaine Montfrin

- "Montfrin la Tour" ..... - 15€ - ...

IGP Coteaux du Pont du Gard  
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

- "à la rêverie" ..... 6€ - ... - 30€

AOP Côtes du Rhône  
Grenache, Syrah, Carignan

### Domaine Habrard

- "Crozes Hermitage 2021" ... 7€ - ... - 39€

Syrah

### Domaine du Basty

- "Morgon 2022" ..... 7€ - ... - 39€

Gamay

### Vin du moment

- À découvrir sur l'ardoise

Selon la carte et nos produits de saison, afin d'accorder au mieux votre repas.

## LES BULLES

12cl - 75cl

### Domaine Piillot Père et Fils

- "Brut réserve" ..... - 65€

Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay

### Domaine Pellerin

- "Bugey" ..... 5€ - 32€

Brut Tradition, pétillant  
Chardonnay, Aligoté