

**Spritz**

Apérol spritz,
Prosecco, eau gazeuse

8,50€

Gin Tonic

Gin, French Tonic

8€

Pink Lady

Gin, citron, grenadine

8€

Mojito

Rhum blanc, citron vert
Menthe ,sucre de canne
Eau gazeuse
Mojito fraise, Mangue.

8,50€

Commodore

Whisky, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse

8,50€

Venturo

Prosecco, venturo spritz

8,50€

Mexicain

Tequilla, ananas, grenadine

8,50€

Tequila Surnise

Tequila, grenadine, orange

8,50€

Le 42

San Bitter, eau gazeuse, jus
d'orange, vodka

8,50€

Au Fil du Green

Jus d'ananas, jus de pomme,
Citron vert, eau gazeuse,
Feuille de menthe

8,50€





COCKTAILS DRINKS

SANS ALCOOL

Le 42

san bitter, eau gazeuse, jus d'orange

Virgin Gin Tonic

Virgin Mojito

citron vert pressé, feuille de menthe, sirop de sucre
de canne, eau gazeuse

Red Vibes

jus de fruits rouges, limonade, jus de citron

Au Fil du Green

Jus d'ananas, jus de pomme,
Citron vert, eau gazeuse,
Feuille de menthe

Chantaco

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron,
Grenadine

6,50€

7€

7,50€

7,50€

7,50€

7,50€



Carte des vins

VINS ROUGES

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

BOURGOGNE

DOMAINE GAUTHIER REMAQUE

AOC MACON VERZE - OH LA VACHE ! 2023

Un Vin « Glouglou » Fruité Et Épicé, Issu De Vieux Gamay, Frais Et Expressif

Accords : Charcuterie, Viandes Rouges Légères, Plats Épicés, Fromages De Chèvre, Grillades Estivales.



6,5

32

DOMAINE CAMP ATTHALIN

AOC HAUTES COTES DE BEAUNE - LE MONT BATTOIS 2023

Un pinot noir fruité, rond et franc, avec une belle fraîcheur soutenue par un élevage respectueux du terroir.

Accords : viandes en sauce, fromages à pâte molle, plats végétariens



9

48

DOMAINE CELINE PERRIN

AOC LADOIX - LES BRIQUOTTES 2023

Un vin équilibré aux tanins soyeux, fruité (notes de fraise, framboise et cassis) et une belle texture

Accords : Bœuf grillé, volailles rôties, fromages à pâte molle et à croûte lavée (Époisses, Livarot).



9,5

55

DOMAINE CELINE PERRIN

AOC ALOXE CORTON - LES BOUTIÈRES 2023

Très beau pinot noir de la colline de Corton, puissant et structuré, avec des arômes de fruits rouges et d'épices et des tannins présents mais polis.

Accords : Viandes rouges grillées ou en sauce (bœuf bourguignon, côte de bœuf), gibier (canard rôti, pintade aux champignons), fromages à pâte molle.



12

68

DOMAINE DE LA LUOLLE

AOC GIVRY - LES PLANTS SONT FLEURIS 2023

Ce Pinot Noir bio, aux tanins soyeux, aux notes de cerise fraîche et de violette, révèle toute la finesse de son terroir grâce à un élevage en fût maîtrisé.

Accords : Viandes rouges, terrines, fromages affinés.

NOUVEAU



10

56

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - FESSE-MATHIEUX 2022

Rouge charnu et épicé, aux arômes de fruits noirs, de violette et de tabac.

Accords : Grillades au herbes de Provence, gibier, plats en sauce, fromages affinés.



5

25



Au fil du Green
Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU DEL RANQ PIC SAINT LOUP - REDARES 2024

Puissant et épicé, typique du Pic Saint-Loup, avec des tanins présents mais souples et aux arômes de fruits noirs, garrigue et réglisse.

Accords : viandes rouges grillées, plats méditerranéens (daube, tian de légumes), fromages affinés.

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)



7,5

39

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE ELODIE BALME AOC CÔTES DU RHÔNE 2024

Rouge souple et gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices douces, facile à boire.

Accords : Charcuterie, viandes grillées, plats en sauce légère, pâtes, fromages à pâte molle.



4,5

24

DOMAINE VERZIER AOC SAINT JOSEPH - EMPREINTE 2022

Une très belle syrah, aux arômes de fruits noirs, de violette et de poivre, avec des tanins soyeux.

Accords : Viandes rouges, gibier, plats mijotés, fromages affinés.



8,5

45

MAISON CLUSEL ROCH AOC CÔTE RÔTIE - LES SCHISTES 2023

Un vin racé, élégant, vertical, très représentatif de la philosophie Clusel-Roch : finesse plutôt que puissance, précision plutôt qu'extraction.

Un vin de haut niveau accessible jeune.

Accords : Cochon grillé, Filet de Boeuf, gibier, plats en sauce, fromages bleus.



13

87

MAS ONCLE ERNEST AOP VENTOUX - ICI LE TEMPS S'ARRETE 2023

C'est le grand cru du domaine: un vin élaboré avec 90% de grenache, puissant et équilibré qui bénéficie d'un élevage en fût de qualité.

Accords : Gigot d'agneau, viandes de caractère, plats en sauce, fromages affinés.

NOUVEAU



9

47



Au fil du Green
Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS BLANCS

BOURGOGNE

DOMAINE NICOLAS DELFAUD

AOC SAINT VERAN - LA BOISSEROLE 2023

Un très beau Chardonnay bourguignon de terroir équilibré, fruité et gourmand.

Accords : Poissons, crustacés, plats végétariens, pâtes, viandes blanches mijotées, fromages de chèvre frais.



VERRE
(12,5 cl)

8,5

BOUTEILLE
(75 cl)

45

DOMAINE DE LA LUOLLE

AOC GIVRY - CHAMP POURROT 2023

Ce Chardonnay bio, élevé en fût de chêne, séduit par ses arômes de noisette torréfiée et de fruits blancs. Rond en bouche avec une belle fraîcheur minérale.

Accords : Apéritif (planche de fromage), poissons grillés, fruits de mer et viandes blanches. .

NOUVEAU



10

56

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE LA MAURINE

IGP PAYS D'OC - LA VIE EST BELLE 2024

Un vin avec 80 % de viognier, frais et aromatique, aux arômes d'ananas et de fruits exotiques, avec une bouche vive, équilibrée et charnue.

Accords : Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons grillés, des plats méditerranéens, des sushis ou des salades composées



6

28

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - LA JOUVENCELLE 2025

Blanc frais et floral, sur des notes de fruits blancs et d'agrumes, avec une touche minérale.

Accords : Apéritif, Poissons, crustacés, salades, fromages frais.



5

25

SUD OUEST

DOMAINE L'ANCIENNE CURE

CÔTES DE BERGERAC JOUR DE FRUIT MOELLEUX 2024

Blanc moelleux et aromatique, aux notes de fruits exotiques, de miel et de fleurs blanches.

Accords : Apéritif, Foie gras, desserts fruités, plats épicés, fromages bleus.



4,5

23



Au fil du Green
Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS BLANCS

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VERZIER

AOC CONDRIEU - AUTHENTIC 2023

Un beau Condrieu puissant et aromatique qui exprime parfaitement la typicité du cépage Viognier (abricot, fleurs blanches) tout en restant frais grâce à une touche d'agrumes

Accords : apéritif, foie gras, poissons nobles (loup, saint-pierre), plats crémeux, fromages à pâte persillée.



9,5

69

DOMAINE VERZIER

AOC SAINT JOSEPH - GRANIT 2023

Blanc minéral et élégant typique du nord de la vallée du Rhône.

La richesse aromatique (agrumes, fleurs blanches) est soutenue par une belle acidité qui donne un vin harmonieux et parfait à table.

Accords : Feuilletés, poissons grillés, blanquette de veau, fromages de chèvre.



8,5

45

MAS ONCLE ERNEST

NOUVEAU

AOP VENTOUX - GENET JOLI 2023

Frais et minéral, il déploie des arômes floraux et une touche citronnée, avec une belle persistance en bouche.

Accords : Viandes blanches, poissons, plats à la crème.



7,5

40



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

VINS ROSÉS

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)

PROVENCE

CHÂTEAU DES ANNIBALS

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - SUIVEZ MOI JEUNE HOMME 2025

Rosé fruité et gourmand, aux arômes de pêches, agrumes, et de bonbon anglais, avec une belle rondeur. La finale est persistante et croquante, pleine de fraîcheur.

Accords : Apéritif, salades, plats grillés, desserts fruités, fromages doux.



5

25

MAGNUM
(150 cl)

52

DOMAINE MARIE

AOP Lubéron 2024

De couleur rose violacée très pâle, le nez rappelle les fruits rouges et blancs avec des notes d'agrumes.

La bouche est croquante, fraîche et fruitée.

Accords : Grillades, salades d'été.

4,5

21

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE ELODIE BALME

AOC COTE DU RHONE 2024

Ce rosé vineux présente une bouche ronde et une finale fraîche, sur des notes de petits fruits rouges.

Accords : salades estivales, grillades de poisson, tapas, plats asiatiques, fromages frais.



4,5

22



Restaurant-Terrasse-Golf du Forez

Carte des vins

LES BULLES

DOMAINE PUECH ROQUES

PET NAT - RAMÈNE TA PUECH 2024

Un vrai beau pet na' : des bulles fines, une belle aromatique (fruits à chair blanche) Le tout avec un alcool contenu : 10,5° !

Accords : Apéritif, desserts aux fruits.

VERRE
(12,5 cl)

BOUTEILLE
(75 cl)



26

DOMAINE PUECH ROQUES

GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE - LE PRAT 2024

Des bulles d'une grande finesse et un fruité séduisant.

Ce Mauzac est un beau vin festif qui offre une superbe alternative à un "mauvais" champagne plein de soufre et autres intrants...

Accords : Apéritif, desserts aux fruits.



7

32

DOMAINE LECLERC MONDET

CHAMPAGNE - GRANDE RESERVE NM *en conversion*



Champagne souple et riche, aux arômes de brioche, d'agrumes et de miel, issu d'un assemblage équilibré de pinot meunier, pinot noir et chardonnay, élevé plusieurs années en bouteille.

Accords : Apéritif, poissons d'eau douce, viandes blanches, fromages crémeux (Chaource), charcuterie fine, sushis ou plats légèrement épicés

10

54

DOMAINE BORDATTO

CIDRE - BASANDERE 2024

Cidre basque naturel, fruité et frais, issu d'un assemblage de 12 variétés de pommes locales, avec des bulles fines, une belle rondeur en bouche et une sucrosité équilibrée.

Accords : Parfait à l'apéritif, avec des desserts fruités, des fromages de chèvre, des crêpes, ou des plats légèrement épicés



21

DOMAINE BORDATTO

KILIMILKLIK 33CL

Le même profil que Basandere mais en version individuelle



6



Au fil du Green

Restaurant-Terrasse-Golf du Forez