



◆—————◆

BEVERAGES & SPIRITS

◆—————◆

SOMMAIRE

05

COCKTAILS & SPIRITS

10

BRANDY

12

RHUMS

16

GIN & VODKA

20

VINS

22

SOFTS

07

APÉRITIFS & DIGESTIFS

11

CHARTREUSES

14

WHISKY

18

TEQUILA & MEZCAL

21

BIÈRES

COCKTAILS & SPIRITS

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau menu, conçu pour éveiller vos papilles et vous offrir une expérience gustative exquise.

Que vous soyez amateur de saveurs sucrées, acidulées, amères, épicées, alcoolisés ou non, et en quête de nouvelles sensations, notre menu a de quoi satisfaire tous les palais et vous offrir une expérience dégustative inoubliable !

Nous avons également pensé aux amateurs de cocktails classiques tels que le Mojito, le Negroni, l'Old Fashioned...

Spiritueux, liqueurs, digestifs, vins... sont soigneusement choisis pour que les amateurs éclairés, les sommeliers aguerris ou novices y trouvent leurs bonheur gustatif.

Notre sélection est amenée à évoluer au fil des saisons pour satisfaire un tour du monde des saveurs.

Santé et à très bientôt pour de nouvelles sensations !

Bien cordialement,

Notre site:



COCKTAILS



Lillet Tonic (8€) (6€ HH)

Or

Spritz aux choix (10€)

Apérol, St Germain, Starlino...



Pumpkin Spritz

Un Spritz Automnale

Starlino Aperitivo - Sirop Pumpkin Spice

Maison - Prosecco Riccadonna

10€ - (8€ HH)

Dark & Brown

Expresso Martini 2.0

Vodka infusé Tonka Maison - Liqueur Café

- Sirop Vanille - Bitter Aztec - Café frais

10€



Le Chique !

Un vrai rafraîchissement pour l'esprit et le corps.

Tequila Altos - Mandarine - Rhubarbe - Citron &

Pamplemousse frais - Bitter Fee Foam & Rhubarbe

10€



Ficus Beer

Fresh and Fruity!

Tiki Rhum Maison - Confiture de Figue

Maison - Citron frais - Ginger Beer

10€



Chi Fou Mi

Revigorant!

Umeshu - Abricot - Tonic Hibiscus - Bitter

Fee Foam

10€ - (8€ HH)

Poire Pétiliante

Un mélange doux et acide

Tiki Rhum Maison - Schrub Poire Maison - Citron

frais - Miel - Prosecco Riccadonna - Bitter Fee Foam

10€



Cocktail du Moment

Bluffant!

Se renseigner auprès des serveurs ou de

nos supers Barmans

10€ - (8€ HH)



CHATREUSES COCKTAILS



Fruity Verbena

Fruity and Spicy!!

Chatreuse Verte - Abricot - Sirop Verveine

- Citron frais

12€

Chestnut Fizz

Délicieux et rafraîchissant

Chatreuse Jaune - Crème de Chataigne -

Citron frais - Tonic Schweppes

12€ - (10€ HH)



SIGNATURES

Uniquement au bar à cocktail

Cookie Barrel Aged

Sous cloche, fumé aux saveurs intense !

Cognac - Rye Whisky - Sirop Chocolat Cookie

- Absinthe - Peychaud Bitter - Cacao Blanc

12 €



Mon P'tit Beurre

Vodka - Citron frais - Cidre - Beurre de Pomme

Maison - Ginger Beer

10€ - (8€ HH)

ZOMBIE 2.0

Flambé, Intense, Exotique et Envoutant.

Blend 6 Rhums Maison - Falernum - Don

Mix - Grenadine - Citron - Ananas

12 €



MOCKTAILS

SPICATA FRESH

Une gorgée de fraîcheur pour éteindre votre soif!

Menthe - Jus et sirop du moment - Citron

vert - Ginger Beer

7 € - (5€ HH)



Crodino

Frais et légère amertume

Le Spritz sans alcool !!

7 €

VIN BLANC

	12cl / 75cl	HAPPY HOUR 75cl
« Mar » Le Clos des Vins d'amour DORNIER Un vin avec une belle minéralité et des nuances d'agrumes.	4.5 € / 26 €	23 €
« Gariguettes blanc » Domaine de Coursac Vin fruité avec une note de minéralité légèrement sec.	5.5 € / 32 €	28 €
« Marie-Rose » Famille Fabre-Gouyric Un vin très doux avec des arômes de beurre prononcés.	5.5 € / 32 €	28 €
« Chardonnay » Domaine de la Tour de Gâtigne Un vin aromatique et onctueux, avec une note de fruits prononcée et une douceur agréable en bouche.	5 € / 29 €	25 €

VIN ROUGE

	12cl / 75cl	HAPPY HOUR 75cl
« Bu End » Jean Marie Rimbart Un vin aux arômes floraux et fruités, avec une bouche légère.	5 € / 29 €	25 €
« Le Coq Volant » Domaine Galuval Harmonieux aux notes de fruits noirs et d'épices.	5 € / 29 €	25 €
« Cousin Oscar » Jean Marie Rimbart Bouche élégante, tanins souples. Frais et séduisant.	5 € / 29 €	25 €
« Classic » Château Caminade Haut Guérin Un vin avec du caractère et une belle longueur en bouche plus douce.	4.5 € / 26 €	23 €

VINS DU MOMENT

	12cl / 75cl	HAPPY HOUR 75cl
Se renseigner auprès du serveur (Blanc, Rouge, Rosé)	4.5 € / 26 €	23 €

#CLASSIC SPRITZ

Le Spritz est devenu synonyme de l'heure de l'apéritif en Italie, une tradition sociale où les gens se retrouvent pour boire un verre avant le dîner pour ouvrir leur appétit et socialiser.



APÉRITIFS & DIGESTIFS

Liqueurs

	4cl
Amaretto Disaronno - 28°	6 €
Benedictine - 40°	7 €
Cointreau - 40°	6 €
Bailey's - 17°	5 €
Khalua - 16°	7 €
Get 27 ou 31 - 21°	5 €
Limoncello - 30°	5 €
Chambord - 16.5°	6 €
Grand Marnier - 40°	7 €
Italicus - 20°	10 €
Saint Germain - 20°	9 €
Luxardo Maraschino - 32°	8 €

...

Vermouth - Bitter- Anise

	4cl
Lillet (Rosé, Blanc ou Rouge) - 17°	5 €
Dolin (Blanc ou Rouge) - 16°	5 €
Noilly Prat (Dry ou Ambré) - 18°	5 €
Carpano Antica Formula - 16.5°	7 €
Aperol ou Campari - 11° & 25°	6 €
Cynar - 16.5°	6 €
Ricard - 45°	4 €
Suze - 15°	4 €
Absinthe - 68°	10 €
Punt E Mes - 16°	5 €
Noix des Pères Chartreux - 23°	6 €
Gentiane de Pères Chartreux - 22.7°	6 €
Génépi des Pères Chartreux - 40°	6 €

...

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Xérès - Porto

	4cl
Porto Andresen White 10 ans - 20°	6 €
Porto Andresen Special Reserve Tawny - 20°	4.50 €
Madère H&H Finest Dry Reserve 5 ans - 19°	5 €
Xérès Lustau Escuadrilla 12 ans - 18.5°	6 €

Autres

	4cl
Saké Bijito Junmai - 14.5°	4 €
Umeshu Genshu Prune - 19.7°	6 €



Apéritifs : Boissons légères avant le repas pour ouvrir l'appétit.

Liqueurs : Boissons alcoolisées sucrées et aromatisées.

Xérès : Vin fortifié d'Espagne, sec ou doux.

Porto : Vin fortifié sucré du Portugal.

Saké : Boisson alcoolisée japonaise à base de riz.

#CLASSIC AMARETTO SOUR

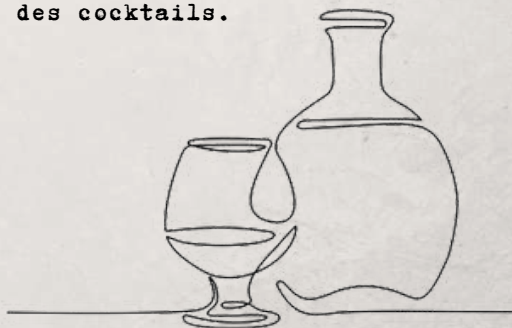
Les cocktails "Sour" ont une longue histoire remontant au XVIIIe siècle. Les "Sours" ont émergé dans les bars maritimes, puis sont devenus populaires au XIXe siècle. Aujourd'hui, ils comprennent des variations comme le Bourbon Sour.

L'Amaretto Sour est un cocktail classique à base de la liqueur d'amaretto, un spiritueux d'amande douce originaire d'Italie.

Apparu pour la première fois dans les années 1950 il est principalement associé à la culture de la mixologie américaine.



Le brandy est une boisson alcoolisée obtenue par distillation de vin ou d'autres boissons fermentées. Le brandy est souvent vieilli en fûts de chêne, ce qui lui donne une couleur ambrée et des saveurs complexes. Il est souvent consommé comme digestif après un repas ou utilisé dans des cocktails.



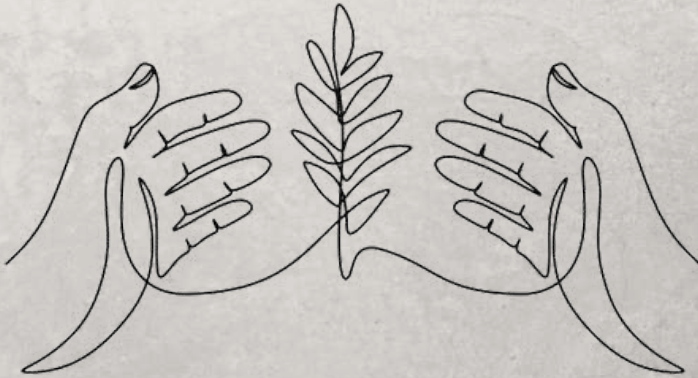
BRANDY

	2cl	4cl
Cognac Martell VSOP - 40° <i>Un cognac équilibré, marqué par le parfum du chêne.</i>	7 €	14 €
Fine Cognac VSOP By Hine - 40° <i>Des notes de pommes cuites au four, de cannelle et vanille.</i>	5 €	10 €
La Blanche de Normandie de Christian DROUIN - 40° <i>Elégante et grasse. Avec des notes de fruit cuit à la compote.</i>		8 €
Calvados Selection de Christian DROUIN - 40° <i>AOC - Un palais d'arômes de fruits murs, pomme et poire.</i>		8 €
Pineau des charentes 18ans MonFils - 18° <i>Il révèle des notes de confiture de griottes et de pruneaux.</i>		9 €
Mandarine Eyguebelle - 40° <i>Une douceur fraîche et la sucosité de la mandarine.</i>		7 €
Eau de vie (Poire ou Framboise) - 40° <i>Puissance et une belle expression de fruit.</i>		6 €

CHARTREUSES

QUANTITÉ LIMITÉE !

	2cl	4cl
Chartreuse Verte - 55° Un nez herbacé et poivré avec des notes de menthe.	5 €	10 €
Chartreuse Jaune - 43° Un nez frais et épicé et des notes moelleuse d'agrumes.	5 €	10 €
Chartreuse MOF - 45° Equilibre aromatique, de la fraîcheur et de la vivacité.	6 €	12 €
9e Centenaire - 47° Subtil, puissance végétale et la délicatesse florale.	7 €	14 €
Chartreuse V.E.P Verte - 54° Chartreuse Verte Vieillissement Exceptionnellement Prolongé.	9 €	18 €
Chartreuse V.E.P Jaune - 42° Chartreuse Jaune Vieillissement Exceptionnellement Prolongé.	9 €	18 €
Chartreuse D'Elixir 1605 - 56° Puissance aromatique de l'Élixir Végétal.	5.50 €	11 €



La Chartreuse est produite depuis plus de 250 ans par les moines de l'Ordre des Chartreux, dans la région des Alpes françaises. Cette liqueur verte est fabriquée à partir d'un mélange secret de plantes et d'herbes médicinales, macérées dans de l'alcool.

RHUMS

	2cl	4cl
Cachaca Magnifica de Faria - 40° Brésil - Délicat, une canne à sucre douce et une fin sur l'olive.		7 €
Plantation Three Stars White - 41.2° Trinidad - Epicé et floral avec une légère note de poivre.		7 €
Havana 7ans - 40° Cuba - Cacao et fruits tropicaux avec un note de noisette.		9 €
Plantation Original Dark OFTD - 69° Jamaïque / Barbade - Des saveurs de café, tabac et note de mangue.		9 €
Plantation Pineapple - 40° Caraïbe - Une gourmandise sur les fruits tropicaux et ananas rôti.		9 €
La Hechicera - 40° Colombie - Les saveurs du chocolat, de la cannelle et du poivre.	6.50 €	13 €
Toucan Vaniliane - 45° France - Puissant avec une note de fruit blanc et tropicale.		10 €
Trois Rivières Vieux de l'océan - 54° Martinique - Un profil minéral et d'une grande fraîcheur en bouche.	5.5 €	11 €
Chalong Bay Double Barrel Armagnac - 47° Thaïlande & France - Très parfumé, un plaisir dégustatif.	6 €	12 €
Havana Selection Maestro - 45° Cuba - Vif avec la finesse de parfums épicées et boisés.	6 €	12 €
HSE VO - 42° Martinique - Prononcées sur la vanille fondue et bourbon de cerise.	6 €	12 €
Eminente Ron de Cuba Reserva 7ans - 41.3° Cuba - Le sishuan et pruneau avec une note finale au chocolat.	6.5 €	13 €
Plantation 2010 Venezuela - 52° Venezuela - Vif et sèche avec une note final de noisette.	7 €	14 €
Don Papa 10ans - 43° Philippines - Arômes de fruit sec, de vanille, et d'épices douces	7 €	14 €

#CLASSIC ZOMBIE

Le cocktail Zombie aurait été créé en 1934. La recette originale est un secret, mais elle contient plusieurs rhums, du jus de fruits, du sirop d'épices et de l'absinthe.

Le rhum est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation et la distillation de la mélasse ou du jus de canne à sucre.



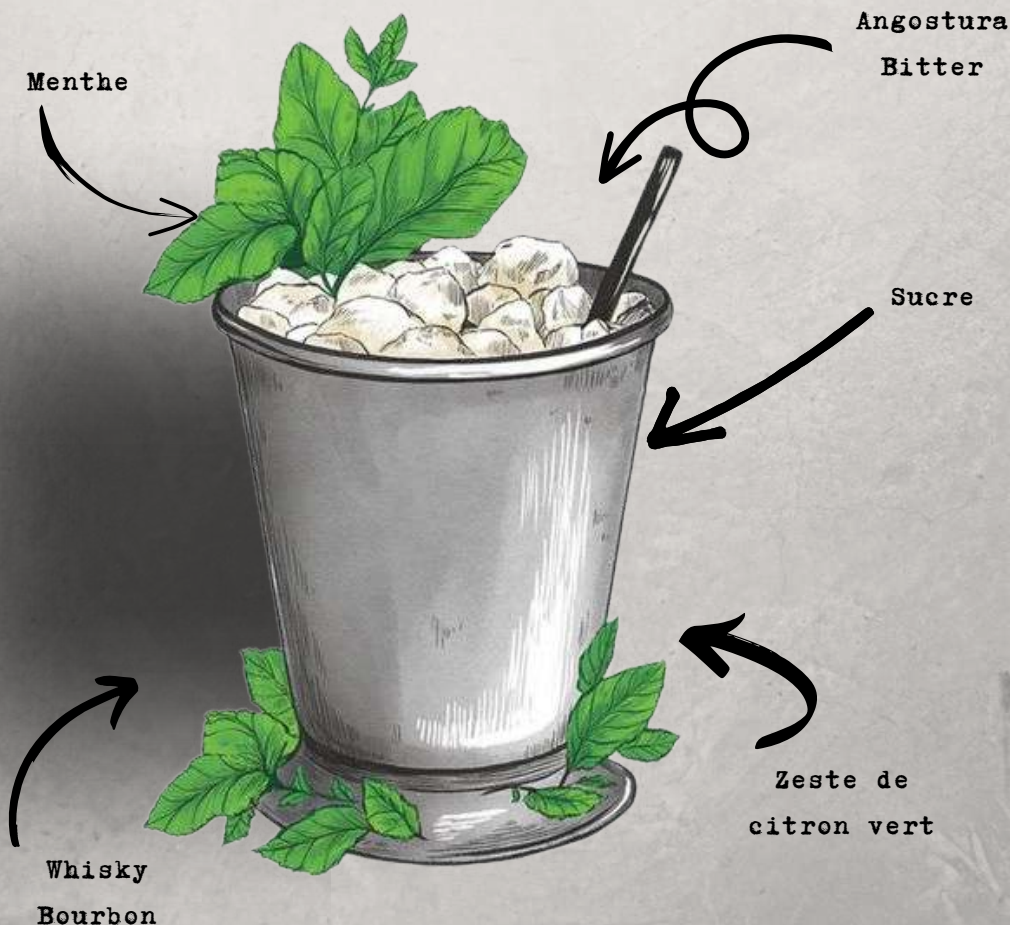
WHISKY

	2cl	4cl
Four Roses Bourbon - 40° Bourbon - Des notes de maïs, vanille et caramel.		8 €
Jameson Classic - 40° Irish - Fruits sec et une pointe de xérès.		7 €
Aberlour 10ans Forest - 40° Speyside - Boisées, fruitée et note d'épices.		10 €
Caol Ila 12ans - 43° Islay - Légèrement fumé et fruits secs.	6 €	12 €
Jameson Black Barrel - 40° Irish - Arômes de caramel au beurre et lait.		10 €
Maker's Mark - 45° Bourbon - Noix de macadamia et pêche, riche en bouche.		10 €
Monkey Shoulder Fresh - 40° Speyside - Riche et fruité, avec une note de gomme.		10 €
Stauning Curious - 43° Danemark - Notes poivrées et fumées avec une final d'agrumes.	5.50 €	11 €
Lot Of 40 Rye - 43° Rye - Notes d'épices, agrumes & vanille.	6 €	12 €
Fuji Single Blended - 46° Japon - Compoté de pomme poire avec un zeste d'orange.	6 €	12 €
Green Spot Single Pot Still - 40° Cork Pot Still - Arôme de fleur blanche et pêche blanche.	5.50 €	11 €
Rozelieures Rare - 40° France - Notes de fruits mûrs sur fond de Xérès.	5.50 €	11 €
Whistle Pig 10ans - 50° Rye - Tanins frais et doux sur une note de fruits confits.	8 €	16 €

#CLASSIC MINT JULEP

Intimement liée à celle de la culture de la canne à sucre dans les colonies américaines. Les premiers Juleps étaient probablement faits avec du rhum ou du brandy. Au fil du temps, le bourbon est devenu l'alcool de choix pour le Mint Julep.

Le whisky est une boisson distillée à partir de grains et vieillie en fût de bois. Il existe différents types de whisky, tels que le Scotch, l'américain... chacun avec ses propres saveurs et méthodes de production.



GIN & VODKA

Gin

Premium Tonic +3€

	2cl	4cl
Beefeater - 47° Angleterre - Perfect serve : Orange et citron jaune.		7€
Hendrick's - 41.4° Ecosse - Perfect serve : Concombre.		8.50 €
Mare - 42.7° Espagne - Perfect serve : Romarin.		9 €
Gin Christian Drouin Classic ou Carmina - 42° France - Perfect serve : Pomme.		8.50 €
Santa Ana - 42.3° Philippine - Perfect serve : Citron vert.		9 €
Engine - 42° Italie Bio - Perfect serve : Citron jaune.	5.5 €	11 €
Monkey 47 - 47° Allemagne - Perfect serve : Orange.	7€	14 €
Ki No Bi - 45.7° Japon - Perfect serve : Pamplemousse	7€	14 €

Vodka

Premium Tonic +3€

	4cl
Wyborowa - 37.5° Pologne - Perfect serve : Citron vert.	7€
Absolut Vanille - 38° Suède - Perfect serve : Orange.	8.50 €
Grey Goose - 40° France - Perfect serve : Fruit rouge.	10 €

Zeste ou tranche
d'orange

Bitter

#CLASSIC NEGRONI

Le Negroni est intemporel, dont l'histoire remonte à près d'un siècle. Sa popularité ne cesse de croître, il est devenu un symbole de la mixologie italiennes.

Le gin est une boisson aromatisée produite en distillant de l'alcool neutre et des plantes aromatiques, principalement des baies de genièvre.

Gin

Vermouth Rouge

#CLASSIC MOSCOW MULE

Créé en 1941 pour promouvoir la vodka aux États-Unis. Grâce à une campagne publicitaire réussie, il est rapidement devenu un cocktail populaire dans tout le pays.

La vodka est incolore et inodore, produite en distillant de l'alcool neutre, comme celui de céréales ou de pommes de terre.

Elle peut également être aromatisée avec des arômes naturels ou artificiels pour lui donner un goût spécifique.

Angostura
Bitter

Citron Vert

Ginger
Beer



Sucre

Vodka



TEQUILA - MEZCAL & PISCO

Tequila

	2cl	4cl
Altos Blanco - 38° Mexique / Jalisco - 100% Agave.	4 €	8 €
Altos Reposado - 38° Mexique / Jalisco - 100% Agave.	5 €	10 €
1800 Anejo - 38° Mexique / Jalisco - 100% Agave.	6 €	12 €

Mezcal

	2cl	4cl
Bruxo X Mezcal - 40° Mexique / Oaxaca - 100% Agave.	4.5 €	9 €
Del Maguey - 42° Mexique / Oaxaca - 100% Agave Espadin.	6 €	12 €

Pisco

	2cl	4cl
Demonio Acholado Pisco - 40° Perou - Exclusivement à partir du moût de vin.	4 €	8 €



#CLASSIC BLOODY MARIA

Le Bloody Maria est une variante du Bloody Mary, créée dans les années 1940. La recette utilise de la tequila à la place de la vodka.

La tequila est d'origine mexicaine fabriquée à partir de l'agave bleu. Disponible en différentes variétés, dont la tequila blanche, reposado et añejo, qui varient en fonction du temps de vieillissement. La tequila est souvent utilisée dans des cocktails, comme la margarita, et est associée à la culture mexicaine et à la fête.



VIN SÉLECTION

Notre sélection des vins bouteilles
à une quantités limitées.



Blancs

	75cl
Domaine des Malandes - « Montmains » Bourgogne - Chablis 1er Cru - Bio - 2020	64 €
Château Bois de Boursan - « Châteauneuf-du-Pape» Rhône - Grenache & Clairette - AOC - 2021	76 €
Domaine François Villard - « Terrasses du Palat » Rhône - Condrieu 100% Viognier - AOP - 2021	89 €

Rouges

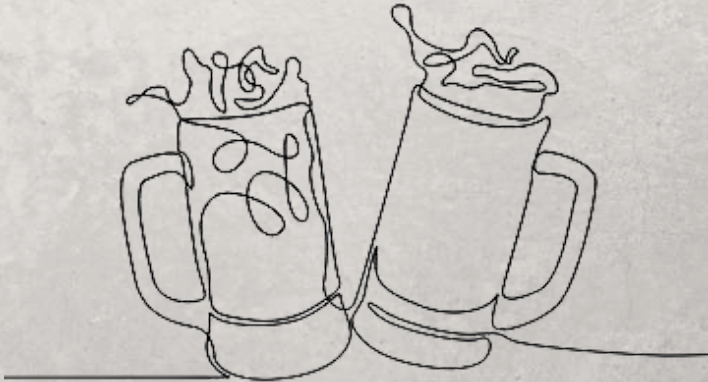
	75cl
Château Bois de Boursan - « Châteauneuf-du-Pape» Rhône - Syrah & Mourvèdre - AOC - 2019	70 €
Domaine Alain Voge - « Les Chailles » Rhône - Cornas- 100% Syrah - AOC - 2020	89 €
Domaine Vaudoisey-Creusefond - « Pommard » Bourgogne - Pommard - 100% Pinot Noir - AOC - 2020	99 €

Bulles

	12cl	75cl
Domaine Pizzolato - « Prosecco Spumante » Italie - 100% Glera - Prosecco	6.5 €	35 €
Domaine Charles Heidsick - « Brut Réserve » Côte des blancs - Chardonnay, pinot noir - AOC - 2020		70 €

BIÈRES

	25cl / 50cl	Happy Hour 50cl
Brasserie Hexagones - « Food Traboule » BLONDE - 5.5%Alc.Vol	4.5 € / 8.5€	6 €
Brasserie Georges - « Silky Weiss » BLANCHE - 5.4%Alc.Vol	4.5 € / 8.5€	6 €
Brasserie Pleine Lune - « Aubeloon » IPA - 6%Alc.Vol	5 € / 9€	6.5 €
Bières du moments Se renseigner auprès du serveur.	5 € / 9€	6.5 €
Supp. Picon 2CL	1.50 €	
Fils de Pomme - 33CL Cidre	7€	



Les artisans utilisent des ingrédients de qualité et des techniques de brassage qui se distinguent souvent de celles des grandes brasseries industrielles.

Elles ont souvent des saveurs et des arômes uniques qui reflètent les ingrédients utilisés. Souvent appréciées pour leur authenticité, leur variété et leur qualité supérieure.

SOFT

Coca Cola Classic - 33cl	3.80 €
Coca Cola Zéro - 33cl	3.80 €
Perrier - 33cl	3.80 €
Schweppes Selection du moment - 20cl (Ginger Beer, Ginger Ale, Classic Tonic, Hibiscus Tonic...)	4 €
Lemonaid Citron - 33cl	4.50 €
Fuze Tea - 25cl	3.80 €
Sirop à l'eau - 25cl (Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat)	3 €
Diabolo - 25 cl (Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat)	3.50 €
Jus de fruit du moments Artisanal - 25cl (Se renseigner auprès des serveurs)	4.50 €
Evian - 1L	4.80 €
Badoit - 1L	4.80€

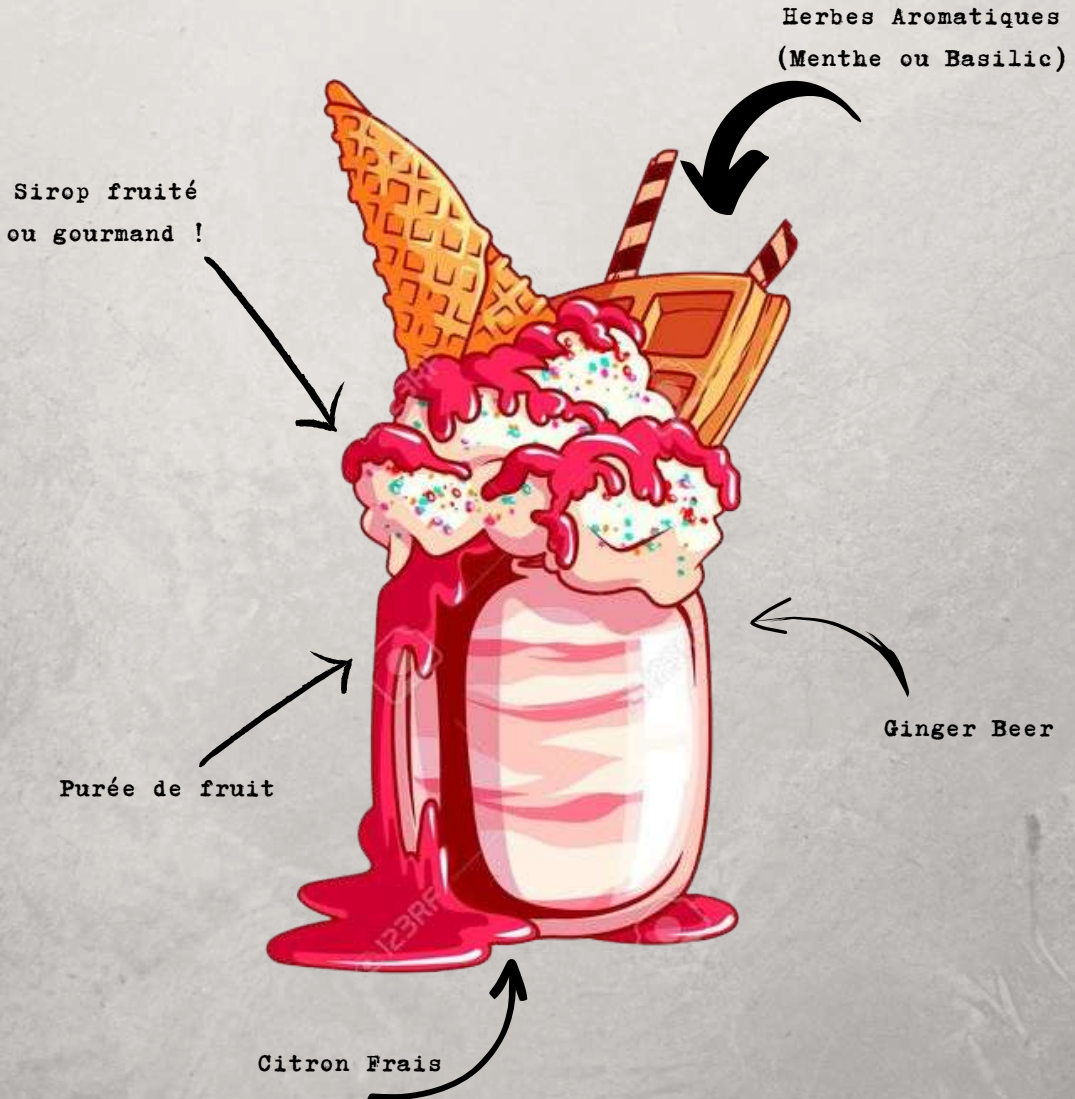
Nos jus de fruit artisanal peut être préparé de différentes manières, selon les fruits utilisés et les préférences du producteur. Il peut être pressé à la main ou à l'aide d'une presse à fruits, ou encore extrait à l'aide d'un extracteur de jus.

Schweppes Selection est une gamme de sodas premium qui sont fabriqués avec des ingrédients de qualité supérieure et sont souvent décrits comme ayant des saveurs plus raffinées que les sodas classiques de la marque.



#CLASSIC F.T MOCKTAILS

Un mocktail est une boisson sans alcool qui est souvent préparée et présentée de la même manière qu'un cocktail traditionnel, mais sans contenir d'alcool. Les mocktails peuvent être composés d'ingrédients tels que des jus de fruits, des sirops, des sodas, des herbes fraîches et des épices pour créer des saveurs intéressantes et des présentations élégantes.





◇ ————— ◇
22 Rue du Bœuf, 69005 Lyon
◇ ————— ◇