



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

« L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie. »

Ferdinand Reiber

COCKTAIL & MOCKTAIL

DU MOMENT



COCKTAIL

• 15€ •

Fruité & Gourmand

Rhum Hechicera
Liqueur de caramel
Sucre de canne
Jus de citron jaune
Jus de poire
Blanc d'œuf

Fruity & Gourmet

*Hechicera rum
Caramel liqueur
Cane sugar
Lemon juice
Pear juice
Egg white*

MOCKTAIL

• 12€ •

Frais & Exotique

Cardamome
Jus de citron jaune
Jus de pomme
Jus d'ananas
Sirop de pistache
Blanc d'œuf

Fresh & Exotic

*Cardamom
Lemon juice
Apple juice
Pineapple juice
Pistachio syrup
Egg white*



SOMMAIRE • SUMMARY

SNACKING	p.3
COCKTAILS	p.4
MOCKTAILS	p.8
BIÈRES & APÉRITIFS • BEERS & APERITIFS	p.10
VINS AU VERRE • GLASS OF WINE	p.11
ALCOOLS • ALCOHOLS	p.12
LES DIGESTIFS • DIGESTIVES	p.14
BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS	p.15
BOISSONS FRAÎCHES • FRESH DRINKS	p.16
VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE	p.18

À PARTAGER • TO SHARE

(Lundi au Dimanche : de 11h00 à 23h00)

Toastado au jambon blanc et comté	14 €
<i>Grilled comté and ham sandwich</i>	
Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne	13 €
<i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	
Boudin basque Christian Parra grillé, pain de campagne	12 €
<i>Grilled Christian Parra Basque sausage, farmhouse bread</i>	
Houmous de pois chiche, pain pita	11 €
<i>Chickpea hummus, pita bread</i>	
Pâté en croûte de Fourvière Hôtel	18 €
<i>Fourvière Hotel's encrusted paté</i>	

SNACKING

Salade César	19 €
<i>Caesar salad</i>	
Velouté de saison	14 €
<i>Seasonal cream soup</i>	
Club sandwich	20 €
<i>Club sandwich</i>	

FROMAGES & DESSERTS • CHEESES & DESSERTS

Saint-Marcellin entier de La Mère Richard	8 €
<i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	
Assiette de fromages affinés de La Mère Richard	21 €
<i>Selection of cheeses</i>	
Ile flottante	10 €
<i>Floating island</i>	
Gaufre chocolat, caramel, chantilly ou sucre glace	8 €
<i>Waffle with chocolate, caramel, whipped cream or icing sugar</i>	
Dessert du jour	10 €
<i>Dessert of the day</i>	

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France.
Desserts faits maison. Liste des allergènes est disponible au bar

Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France.
Homemade desserts. List of allergens is available at the bar.

COCKTAILS

Chaque cocktail est une invitation à découvrir les saveurs et secrets des liqueurs monastiques, un clin d'œil à l'histoire qui imprègne ces murs.

COCKTAILS CRÉATION

CARTE AUTOMNE-HIVER 2025-2026

Cocktail du moment 15 €



Le Jardin des Simples · Anisé et frais · 14cl 16 €

Dans un monastère, "la chambre des Simples" était l'endroit où étaient stockées les herbes médicinales.

Pastis provençal du domaine Eyguebelle, Jus de clémentine,
Poivron, Ginger beer



Nocturne des plantes · Végétal et Soyeux · 12cl 18 €

Dans les monastères anciens, la nuit, sacrée, succédait au travail comme moment de silence et d'écoute de la nature.

Chartreuse verte, Liqueur de Cacao Blanc, Menthe, Blanc d'oeuf



Lait de pierre · Aromatique et Réconfortant · 14cl 17 €

Dans les Alpes, les moines récoltaient le Génépi « le cadeau des Pierres » et se nourrissaient de lait d'amande durant le jeûne.

Génépi, Vermouth blanc, Liqueur de citron, Noisette, Lait d'amande



Lettre Oubliée · Puissant et Délicat · 10cl 16 €

Dans certains couvents, les sœurs échangeaient des lettres secrètes parfumées aux fleurs et agrumes pour rester en lien avec leurs proches.

Bénédictine, Vermouth blanc, Mandarine, Chevreffeuille

Cocktail chaud



L'Heure des Complies · Chaleureux et Apaisant · 14cl 14 €

Les Complies, dernières prières du jour, marquaient aussi le repos du corps, souvent accompagné d'une décoction chaude apaisante.

Gentiane, Miel, Thym, Orange

Nos bartenders se tiennent à votre disposition pour réaliser vos cocktails classiques favoris (Mojito, Pornstar martini, Spritz...)

COCKTAILS

Each cocktail is an invitation to discover the flavours and secrets of monastic liqueurs, a nod to the history that permeates these walls.

CREATIVE COCKTAILS

AUTUMN-WINTER 2025-2026 MENU

Cocktail of the moment 15 €



Le Jardin des Simples · Aniseed and Fresh · 14cl 16 €

In a monastery, "The room of simples" was where medicinal plants werestored.

Provençal pastis from the Eyguebelle estate, clementine juice, bell pepper, ginger beer



Nocturne des plantes · Vegetal and Silky · 12cl 18 €

In ancient monasteries, the sacred night followed work as a time of silence and listening to nature.

Green Chartreuse, White Cocoa Liqueur, Mint, Egg White



Lait de pierre · Aromatic and Comforting · 14cl 17 €

In the Alps, monks harvested Génépi, "the gift of stones," and drank almond milk during fasting.

Génépi, White Vermouth, Lemon Liqueur, Hazelnut, Almond Milk



Lettre Oubli  e · Powerful and Delicate · 10cl 16 €

In some convents, sisters exchanged secret letters scented with flowers and citrus fruits to stay in touch with their loved ones.

Benedictine, Vermouth, Mandarin, Honeysuckle

Hot cocktail



L'Heure des Complies · Warm and Soothing · 14cl 14 €

Compline, the last prayers of the day, also marked the rest of the body, often accompanied by a soothing hot decoction.

Gentian, Honey, Thyme, Orange

Our bartenders can also make your favorite classic cocktails (Mojito, Pornstar martini, Spritz...)

COCKTAILS

· PRESTIGES ·

Chaque cocktail prestige revisite un grand classique confectionné grâce à une sélection de produits d'exception, pour une expérience unique.



NEGRONI

Revisité

· Puissant et Aromatique ·

Cin Tanqueray 10, Campari Cask Tales,
Liqueur Dolin Suedois · 9cl

28 €



OLD FASHIONED

Revisité

· Raffiné et Gourmand ·

Cognac Delamain XO, Poire williamine,
Poivre de Timut, Curcuma · 9cl

30 €



ESPRESSO MARTINI

Revisité

· Généreux et légèrement épicé ·

Rhum Relicario Supremo, Cold Brew maison au pain d'épice,
Mandarine, Caramel, Vanille · 12cl

20 €

· PRESTIGE ·

COCKTAILS

Each prestige cocktail revisits a classic, crafted using a selection of exceptional products for a unique experience.



Twisted NEGRONI

· Powerful and Aromatic ·

Tanqueray 10 Gin, Campari Cask Tales,
Swedish Dolin Liquor · 9cl

28 €



Twisted OLD FASHIONED

· Refined and Gourmet ·

Delamain XO Cognac, Williamine Pear,
Timut Pepper, Turmeric · 9cl

30 €



Twisted ESPRESSO MARTINI

· Generous and Slightly Spicy ·

Relicario Supremo Rum, Homemade cold brew
with gingerbread, Mandarin, Caramel, Vanilla · 12cl

20 €

MOCKTAILS • 13€

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL CARTE AUTOMNE-HIVER 2025-2026

Mocktail du moment



L'heure du gouter · *Sucré et Réconfortant* ·
Clémentine, Chocolat, Cookie, Menthe
20cl



L'Épice du verger · *Original et Délicat* ·
Thé Blanc, Cordial pomme cannelle, Piment d'espelette
15cl



Béalis Smoothie · *Savoureux et Onctueux* ·
Banane, Betterave rouge, Anis étoilée, Citron
20cl



Nona Spritz
Spiriteux à l'orange sans alcool Nona, Schweppes tonic
14cl



Virgin Mule
Spiriteux au gingembre sans alcool Nona, Schweppes tonic
14cl

MOCKTAILS • 13€

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS

AUTUMN-WINTER 2025-2026 MENU

Mocktail of the moment



L'heure du gouter · *Sweet and Comforting* ·

Clementine, Chocolate, Cookie, Mint

20cl



L'Epice du verger · *Original and Delicate* ·

White tea, Apple cinnamon cordial, Espelette pepper

15cl



Béalis Smoothie · *Tasty and Creamy* ·

Banana, Beetroot, Star Anise, Lemon

20cl



Nona Spritz

Nona orange flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl



Virgin Mule

Nona ginger flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl

BIÈRES • BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION • *Draft beers*

25 cl 33 cl 50 cl

Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5° 6.5 € 12.5 €

Duvel · Blonde · Belgique · 8,5° 7.5 € 9.5 €

BIÈRES BOUTEILLE • *Bottled beers*

33 cl

📍 **La Part des Autres** · Blanche · France (fabrication artisanale) · 4.5° 7.5 €

📍 **La Part des Autres** · Blonde · France (fabrication artisanale) · 5° 7.5 €

📍 **La Part des Autres** · Rouse Fumée · France (fabrication artisanale) · 7° 8.5 €

📍 **La Part des Autres** · IPA · France (fabrication artisanale) · 6.8° 8.5 €

Corona · Blonde · Mexique · 4,6° 9.5 €

Goxoa · Blonde · Sans alcool · France · 0.4° 8.5 €

APÉRITIFS

4 cl 6 cl 8 cl

Ricard 8.5 €

Pastis Provençal Aelred 9.5 €

Porto Niepoort tawny 8.5 €

Porto Niepoort blanc 8.5 €

Campari 8.5 €

Vermouth rouge Dolin (France) 8.5 €

Vermouth blanc Dolin (France) 8.5 €

Vermouth Dry Noilly Prat (France) 8.5 €

Suze 8.5 €

📍 Produits locaux (150km max)

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes

12 cl

75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
Brouilly, Prélude • Château de la Perrière	2021 10.5 €	45 €
Bourgogne, Pinot Noir, vieilles vignes • Domaine Masse	2023 9.5 €	42 €
Syrah IGP • Domaine Pichon	2023 8.5 €	40 €
Côtes du Rhône villages, Saint Gervais • Domaine Clavel	2021 11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Maison Chavin • Vin sans alcool • Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Marsanne IGP • Jeanne Gaillard	2023 8.5 €	40 €
Beaujolais blanc • Château de Chanzé	2022 9 €	42 €
Macon Milly-Lamartine • Domaine Eloy	2024 8 €	39 €
Bourgogne blanc • Famille Perrachon	2024 10 €	42 €
Cuvée Mathilde, bio • Domaine Vigier (vendange tardive)	2024 10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl

75 cl

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rosé	5 €	30 €
Promise • Côtes de Provence • Château Maimé	2023 8 €	39 €
Figuière, cuvée première, biologique	2023 10 €	45 €
Côtes de Provence • Famille Combard		
Maison Sainte Marguerite, biologique	2023 13 €	65 €
Côtes de Provence • Cuvée Symphonie		

CHAMPAGNES & EFFERVESCENT

12 cl

75 cl

Le Petit étoile • Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €
Maison Chavin • Champagne sans alcool • blanc de blanc	6.5 €	37 €
Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €	92 €
Bollinger, cuvée spéciale	20 €	120 €
Ruinart, cuvée R	22 €	130 €
Ayala, rosé majeur	23 €	136 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €	147 €
Ruinart, Blanc de Blancs		198 €
Bollinger, rosé		204 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs Extra-brut		198 €
Bollinger, cuvée PN 2015		210 €
Bollinger Grande Année 2012		230 €
Laurianne Lejour, Blanc de Blancs 2019		120 €

GIN

Le Gin · France · 40°	16 €
Ki No Bi Sey · Japon · 54,5°	21 €
Isle of Harris · Ecosse · 45°	18 €
Tanqueray Ten · Ecosse · 47,3°	18 €
Anaë · France · 43°	18 €
📍 Le Classique · France · 42°	15 €
📍 Gin Louise · France · 42°	15 €

Composez votre Gin en ajoutant le Schweppes de votre choix :

Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer	4 €
--	-----

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12.5 €
Pyla · France · 40°	10.5 €

RHUM ET CACHAÇA

La Hechicera solera 21 · Colombie · 40°	13.5 €
Relicario Supremo · République Dominicaine · 40°	13 €
Cihuatlan XO · Salvador · 40°	21 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Worthy Park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14.5 €
Rhum J.M XO · France, Martinique · 45°	20 €
Savana blanc · France, Réunion · 40°	10 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	14 €
Clairin 2021 Sajous · Haïti · 54.2°	12 €
Cachaça Janeiro · Brésil · 40°	10 €

TEQUILA ET MEZCAL

Zignum añejo mezcal · Mexique · 40°	20 €
Olmecca altos blanco · Mexique · 38°	9 €
Mezcal Koch Elemental · Mexique · 40°	10 €

PISCO

Demonio de los Andes · Pérou · 40°	10 €
------------------------------------	------

📍 Produits locaux (150km max)

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

WHISKY

4 cl

ECOSSE · *Scotland*

Scapa Glansa single malt · Ile de Skye · 40°	18 €
Mac Talla Strata single malt 15 ans · Islay · 46°	19 €
Arran single malt 10 ans · Ile d'Arran · 46°	13 €
Aberlour Casg Annamh single malt · Speyside · 48°	14 €
Monkey Shoulder · Speyside · 40°	8 €

FRANCE

D'un Verre Printanier single malt · Lorraine · 46°	13 €
Fin de partie single malt · Lorraine · 46°	14 €
Evadé single malt · Gironde · 40°	11 €
Evadé maple cask finish · Gironde · 47°	13 €

USA

Maker's Mark · Kentucky · 45°	13 €
-------------------------------------	------

OCEANIE · *Oceania*

Pokeno Origin single malt · Nouvelle Zélande · 43°	13 €
The Gospel · Australie · 45°	15 €

ASIE · *Asia*

Hwayo x premium single malt · Corée du Sud · 41°	11 €
Kavalan « Solist », sherry cask finish, cask strenght · Taiwan · 59.4°	30 €
Togouchi Saké cask finish, blend · Japon · 40°	22 €
Gyokuto Edition 2022 · Japon · 46°	25 €

LES DIGESTIFS • DIGESTIVES

4 cl

EAUX DE VIE • Brandy

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac VSOP · 41° 19 €

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac Hors d'âge · 41° 22 €

COGNAC

Delamain XO Grande Champagne · 40° 21 €

Delamain Pléiade XO Malaville, Grande Champagne · 45° 26 €

Le Reviseur VSOP · 40° 14 €

CALVADOS

Christian Drouin VSOP · Pays d'Auge · 40° 11 €

Christian Drouin XO · Pays d'Auge · 40° 14 €

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68° 10 €

FRUITS

Poire Williams · France 43° 11 €

📍 SÉLECTION JACOULOT

Menthe poivrée · France 21° 9 €

Lemon · France 26° 9 €

Verveine verte · France 35° 9 €

Prunelle de Bourgogne · France 40° 12 €

Fine de Bourgogne · France 45° 12 €

Plantes et épices · France 35° 9 €

Marc de Bourgogne, 13 ans d'âge · France 43° 20 €

Poire · France 23° 9 €

LIQUEURS & CRÈMES

Baileys · 17° 8 €

Get 31 · 24° 9 €

Grand Marnier · 40° 9 €

Bénédictine · 40° 10 €

Cointreau · 40° 9 €

Amaretto · 28° 9 €

Frangelico · 20° 12 €

📍 Produits locaux (150km max)

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

📍 LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	11 €
Chartreuse jaune · 43°	11 €
Chartreuse VEP verte · 54°	25 €
Liqueur de 9ème Centenaire · 47°	15 €
Liqueur d'Elixir 1605 · 56°	11 €
Liqueur de noix des pères chartreux · 23°	8 €
Génépi · 50°	8 €

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

📍 CAFÉTERIE · Cafeteria

Expresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	3.70 €
Café au lait	5 €
Ristretto	3.70 €
Double expresso	4.80 €
Cappuccino	7 €
Café viennois	9 €
Café allongé	3.70 €

CHOCOLATS CHAUDS · Hot Chocolates

Chocolat chaud	6.5 €
Chocolat viennois	9 €

THÉS & INFUSIONS · Teas and infusions

COLLECTION GREENMA	6.5 €
--------------------------	-------

Infusion cacao Sans théine · Theine free

Sans arôme ajouté, comme un chocolat chaud mais sans une goutte de lait.

Without added flavours, like hot chocolate but without a drop of milk.

Verveine odorante Sans théine · Theine free

Infusion citronnée, fruitée et savoureuse.

Lemony, fruity and tasty infusion.

Fleurs d'hibiscus Sans théine · Theine free

Boisson acidulée et désaltérante à la couleur rouge rubis.

Thirst-quenching sour drink with ruby red color.

📍 Produits locaux (150km max)

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

Thé vert du Matin · Un mélange délicat pour commencer la journée en douceur.

A delicate blend to start the day gently.

Thé vert canneberge, baies de goji et maté · Mélange de thé et maté bio à la saveur fruitée de la canneberge et de la baie de goji.

Blend of organic tea and mate with the fruity flavour of cranberry and goji berry.

Thé noir Earl Grey · Délicieux Earl Grey bio parfumé à la bergamote et parsemé de fleurs de bleuet.

Delicious organic Earl Grey scented with bergamot and sprinkled with cornflower.

Thé noir citron gingembre · Ce thé énergisant vous enchantera par la vivacité du thé noir d'Assam et la fraîcheur du gingembre, du citron et de la citronnelle.

This energizing tea will enchant you with the liveliness of Assam black tea and the freshness of ginger, lemon and lemongrass.

VIN · Wine

Vin chaud 6 €

BOISSONS FRAÎCHES · FRESH DRINKS

SODAS

Coca Cola · Classique et Zéro · 33 cl 6.5 €

Community Cola · Soda de fabrication artisanale · 33 cl 6.5 €

Orangina · 25 cl 6.5 €

Ice Tea · 25 cl 6.5 €

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer · 25 cl 6.5 €

Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 27.5 cl 6.5 €

JUS DE FRUITS · Juice

PRESSÉS 8.5 €

Citron · Lemon · 25 cl

Orange · Orange · 25 cl

BIO LES COEURS DE CHEZ BISSARDON · Bio & français 9 €

Jus d'ananas, Jus de tomate, Nectar de poire, Jus d'abricot, Jus de pomme brut, Jus d'orange · Pineapple juice, Tomato juice, Pear nectar, Apricot juice, Unfiltered apple juice, orange juice · 25 cl

Citronnade maison · Citrons non traités · Untreated lemons 8 €

EAUX MINÉRALES · Mineral Waters 25 cl 33 cl 50 cl 75 cl 100 cl

Vittel 4 € 4.5 € 6.5 €

San Pellegrino 4.5 € 6.5 €

Perrier 4 €

Acqua Panna 6.5 €