



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€ •

Frais & Fruité

Gin Beefeater
Sirop de basilic
Nona Ginger
Jus de citron jaune
Tonic
Eau gazeuse

Fresh and Fruity

*Beefeater Gin
Basil syrup
Nona Ginger
Lemon juice
Tonic water
Sparkling water*

MOCKTAIL

• 12€ •

Acidulé & Pétillant

Menthe
Jus d'abricot
Sucre de canne
Nona Spritz
Jus de citron jaune
Tonic

Tart & Sparkling

*Mint
Apricot juice
Cane sugar
Nona Spritz
Lemon juice
Tonic water*



SOMMAIRE • SUMMARY

SNACKING	p.3
COCKTAILS	p.4
MOCKTAILS	p.8
BIÈRES & APÉRITIFS • <i>BEERS & APERITIFS</i>	p.10
VINS AU VERRE • <i>GLASS OF WINE</i>	p.11
ALCOOLS • <i>ALCOHOLS</i>	p.12
LES DIGESTIFS • <i>DIGESTIVES</i>	p.14
BOISSONS CHAUDES • <i>HOT DRINKS</i>	p.15
BOISSONS FRAÎCHES • <i>FRESH DRINKS</i>	p.16
VINS À LA BOUTEILLE • <i>BOTTLE OF WINE</i>	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>	
Arrancini, pesto de roquette	12 €
<i>Arrancini, rocket pesto</i>	
Mozzarella di Buffala, crémeuse de petits pois	16 €
<i>Buffalo mozzarella with creamy peas</i>	
Pâté en croûte de Fourvière Hôtel	18 €
<i>Fourvière Hotel's encrusted paté</i>	

SNACKING

Salade César, cœur de romaine, sauce aux anchois, copeaux de Parmesan	19 €
<i>Caesar salad, romaine lettuce hearts, anchovy sauce, shavings of Parmesan</i>	
Velouté de saison froid, croutons, huile d'olive vierge, herbes fraîches	14 €
<i>Cold seasonal velouté, croutons, extra virgin olive oil, fresh herbs</i>	
Club sandwich, volaille, bacon, œuf, comté, salade romaine	20 €
<i>Club sandwich, chicken, bacon, egg, Comté cheese, romaine lettuce</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 Le Gone	21 €
<i>Selection of cheeses from Le Gone</i>	
Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes	10 €
<i>Floating island with praline and hazelnut flakes</i>	
Cookies chocolat Valrhona, praliné noisette	8 €
<i>Valrhona chocolate cookies, hazelnut praline</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 au voyage, inspirée des saveurs du monde, entre notes fraîches, arômes exotiques et créations originales.

Each cocktail is an invitation to travel, inspired by flavours from around the world, combining fresh notes, exotic aromas and original creations.

COCKTAILS CRÉATION · CREATIVE COCKTAILS

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 · SPRING-SUMMER 2026 COLLECTION

Cocktail du moment · Cocktail of the moment 15 €

Rosée du Jardin · *Doux et Frais · Sweet and fresh* 16 €



**Vodka Pyla, Crème de framboise & poivron Jacoulot,
Jus de cranberry, Purée de framboise, Menthe fraîche, Citron vert**

Pyla vodka, Jacoulot raspberry and pepper liqueur, Cranberry juice,
Raspberry purée, Fresh mint, Lime
16cl

Curry Tiki · *Exotique et épicé · Exotic and spicy* 16 €



**Rhum Savanna Blanc, Rhum agricole Clairin Sajou, Épices curry Biryani,
Purée de mangue, Jus d'ananas, Sirop de piment maison, Citron vert**

Savanna White Rum, Clairin Sajou agricultural rum, Biryani curry spices,
Mango purée, Pineapple juice, Homemade chilli syrup, Lime
16cl

Korean Highball · *Intense et Rafraichissant · Intense and Refreshing* 17 €



**Whisky coréen Hwayo, Oléo saccharum (sirop d'écorces d'agrumes),
Citron jaune, Eau gazeuse**

Hwayo Korean whisky, Oleo saccharum (citrus peel syrup), Lemon, Sparkling water
15cl

Midori Fizz · *Doux et Élégant · Soft and Elegant* 18 €



**Cin Ki no Bi Sei, Sirop de matcha, Purée de yuzu,
Blanc d'œuf, Citron jaune, Eau gazeuse**

Cin Ki no Bi Sei, Matcha syrup, Yuzu purée,
Egg white, Lemon, Sparkling water
10cl

**Nos barmans sont à votre disposition pour vous préparer
vos cocktails classiques préférés (Mojito, Pornstar Martini, Spritz...)**

*Our bartenders are on hand to mix your favourite classic cocktails
(Mojito, Pornstar Martini, Spritz...)*

Spritz • 14€

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 • SPRING-SUMMER 2026 COLLECTION

Spritz Pêche et Shiso



Lillet Rosé, Crème de griotte, Jus de pêche et de shiso,
Prosecco, Eau gazeuse

Lillet Rosé, Sour cherry liqueur, Peach and shiso juice, Prosecco, Sparkling water
18cl

Spritz Botanique



Chartreuse Verte, Liqueur de thé fumé maison Carton,
Citron vert, Prosecco, Eau gazeuse

Green Chartreuse, Carton homemade smoked tea liqueur, Lime,
Prosecco, Sparkling water
18cl

Spritz Pamplemousse Romarin



Liqueur de pamplemousse maison Jacoulot, Soda pamplemousse,
Pousses de romarin frais de notre jardin, Prosecco, Eau gazeuse

Homemade Jacoulot grapefruit liqueur, Grapefruit soda, Fresh rosemary shoots
from our garden, Prosecco, Sparkling water
18cl

Spritz Violette Grenadine



Liqueur de violette maison Jacoulot, Grenadine, Citron jaune,
Prosecco, Eau gazeuse

Homemade Jacoulot violet liqueur, Grenadine, Lemon, Prosecco, Sparkling water
18cl



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 ·

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

25 €



OLD FASHIONED *Revisité*

· Raffiné et Gourmand ·

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

26 €



ESPRESSO MARTINI *Revisité*

· Généreux et Légèrement Épicé ·

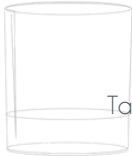
Rhum Relicario Supremo, Cold Brew maison au pain d'épice,
Mandarine, Cacao, Vanille · 12cl

19 €

· PRESTIGE ·

COCKTAILS

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

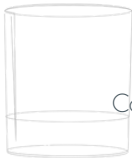


Twisted NEGRONI

· Powerful and Aromatic ·

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

25 €



Twisted OLD FASHIONED

· Refined and Gourmet ·

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

26 €



Twisted ESPRESSO MARTINI

· Generous and Slightly Spicy ·

Rhum Relicario Supremo, Homemade cold brew
with gingerbread, Mandarin, Cocoa, Vanilla · 12cl

19 €

MOCKTAILS • 13€

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL • ALCOHOL-FREE

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 • SPRING-SUMMER 2026 COLLECTION

Mocktail du moment

Rose Bonbon · *Sucré et Savoureux · Sweet and Savoury*



Purée de fraise infusée à la verveine, Sirop de coco, Jus d'ananas, Lait d'amande

Strawberry purée infused with verbenas, Coconut syrup, Pineapple juice, Almond milk
20cl

Virgin Bellini · *Pétillant et Délicat · Sparkling and Delicate*



Purée de pêche blanche, Menthe fraîche, Effervescent sans alcool
« Le Petit Étoilé » Maison Chavin, Limonade, Citron jaune

White peach purée, Fresh mint, Non-alcoholic sparkling drink
"Le Petit Étoilé" by Maison Chavin, Lemonade, Lemon
12cl

Virgin Gin Basil Smash · *Herbacé et Rafraichissant · Herbal and Refreshing*



Nolow N°4 (Gin sans alcool), Basilic, Sirop de gingembre, Jus de pomme, Tonic
Nolow No. 4 (non-alcoholic gin), Basil, Ginger syrup, Apple juice, Tonic water
17cl

Virgin Negroni · *Surprenant et faible en calories · Surprising and low in calories*



Nolow N°4 (Gin sans alcool), JNPR VRMH n°1 (Vermouth sans alcool),
Oléo Saccharum (sirop d'écorces d'agrumes), San bitter

Nolow No. 4 (non-alcoholic gin), JNPR VRMH No. 1 (non-alcoholic vermouth),
Oléo Saccharum (citrus peel syrup), San Bitter
12cl

Rosmarino Mule · *Frais et Estival · Fresh and Summery*



Nona Spritz, Sirop de romarin maison,

Tonic au pamplemousse, Citron vert

Nona Spritz, Homemade rosemary syrup, Grapefruit tonic, Lime
17cl

BIÈRES · BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION · <i>Draft beers</i>	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 Maime	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 €
Cihuatan 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 €

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 Réviseur VSOP · 40° 14 €

Cognac Martell VSOP · 40° 17 €

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 €

📍 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.

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 €

📍 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 €

📍 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.

BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

📍 CAFÉTERIE Gonéo • Gonéo Cafeteria

Espresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	3.70 €
Café au lait	5 €
Ristretto	3.70 €
Double espresso	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.

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.

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 €

SODAS BOTANIQUES • *botanical sodas*

NOS JARDINS IMPARFAIT · Bio & français · 33cl	9 €
Rosat · Feuille de géranium Rosat et verjus · Rosat geranium leaf and verjuice	
Figuier · Feuille de figuier et verjus · Fig leaf and verjuice	
Passion · Tagète de lemmonii et verjus · Lemmonii marigold and verjuice	

JUS DE FRUITS • *Juice*

PRESSÉS · 25cl	8.5 €
Citron · <i>Lemon</i>	
Orange · <i>Orange</i>	

BIO LES COEURS DE CHEZ BISSARDON · Bio & français · 25cl 9 €

Jus de tomate, Jus de pomme brut, Jus d'orange

Tomato juice, Unpasteurised apple juice, Orange juice

NOS JARDINS IMPARFAIT · Bio & français · 25cl

Poire, flouve, Cardamome · Pear, flouve, cardamom

Pêche, feuille de Shiso · Peach, shiso leaf

Fraise, bergamotte, baie de batak · Strawberry, bergamot, batak berry

Cassis, bourgeon de douglas · Blackcurrant, Douglas fir bud

Mure, feuille de figuier, combava · Mulberry, fig leaf, kaffir lime

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 €	