



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€ •

Onctueux & fruité

Rhum blanc Savanna
Liqueur de caramel
Jus de poire
Jus de citron vert
Blanc d'œuf

Creamy & fruity

*Savanna white rum
Caramel liqueur
Pear juice
Lime juice
Egg white*

MOCKTAIL

• 12€ •

Frais & pétillant

Menthe fraîche
Jus de citron jaune
Jus de fraise
Petit Étoilé effervescent sans alcool
Limonade

Fresh & sparkling

*Fresh mint
Lemon juice
Strawberry juice
Non-alcoholic sparkling Petit Étoilé
Lemonade*



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 €
Grilled comté and ham sandwich

Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne 13 €
Cebo de Campo ham with farmhouse bread

Bouquet de salade du moment, huile d'olive vierge 10 €
Mixed seasonal salad, virgin olive oil

Mozzarella di Buffala, poivrons rouges confits, pesto roquette 16 €
Buffala mozzarella, candied red peppers, rocket pesto

Pâté en croûte de Fourvière Hôtel 18 €
Fourvière Hotel's encrusted paté

SNACKING

Salade César, cœur de romaine, sauce aux anchois, copeaux de Parmesan 19 €
Caesar salad, romaine lettuce hearts, anchovy sauce, shavings of Parmesan

Velouté de saison froid, croutons, huile d'olive vierge, herbes fraîches 14 €
Cold seasonal velouté, croutons, extra virgin olive oil, fresh herbs

Club sandwich saumon fumé, cervelle des canuts, salade 20 €
Smoked salmon club sandwich, cervelle des canuts, side salad

FROMAGES & DESSERTS • CHEESES & DESSERTS

Saint-Marcellin entier de La Mère Richard 8 €
Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard

Assiette de fromages affinés Le Gone 21 €
Selection of cheeses from Le Gone

Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes 10 €
Floating island with praline and hazelnut flakes

Pot de glace Nardonne. Vanille, fraise ou chocolat 6 €
Nardonne ice cream cup. Vanilla, strawberry, or chocolate

Dessert du jour 10 €
Dessert of the day

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 Plymouth, Campari Cask Tales,
Liqueur Dolin Suedois · 9cl

25 €



OLD FASHIONED

Revisité

· Raffiné et Gourmand ·

Cognac Martell VSOP, Poire Williamine,
Poivre de Timut, Curcuma · 9cl

26 €



ESPRESSO MARTINI

Revisité

· Généreux et Légèrement Épicé ·

Rhum Havana 7 ans, 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* ·

Plymouth Gin, Campari Cask Tales,
Swedish Dolin Liqueur · 9cl

25 €



Twisted OLD FASHIONED

· *Refined and Gourmet* ·

Martell VSOP Cognac, Williamine Pear,
Timut Pepper, Turmeric · 9cl

26 €



Twisted ESPRESSO MARTINI

· *Generous and Slightly Spicy* ·

Havana 7-Year-Old Rum, 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 verbenä, 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 Rafräichissant • 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 • 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 ROUGES • RED WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Cabernet Merlot	6 €
AOP Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2022 11 €
AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes · Domaine Masse	2024 10.5 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah · Domaine Pichon	2024 9.5 €
 AOP Côtes du Rhône, Saint Gervais · Domaine Clavel	2022 12 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Sauvignon blanc	6 €
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne · Jeanne Gaillard	2025 9.5 €
AOP Beaujolais · Château de Chanzé	2022 10 €
AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2024 9.5 €
AOP Bourgogne · Famille Perachon	2025 11 €
 IGP Ardèche Cuvée Mathilde · Domaine Vigier	2024 12 €
(vendange tardive)	

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Rosé	6 €
AOP Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2025 9.5 €
 AOP Côtes de Provence · Figuière, Cuvée première	2025 10.5 €
Famille Combard	
 AOP Côtes de Provence · Maison Sainte Marguerite	2025 13 €
Cuvée Symphonie	

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS • CHAMPAGNES & SPARKLING

Le Petit étoilé · Effervescent demi-sec · Sans alcool · Biologique et vegan	6 €
Maison Chavin · Effervescent sec · Sans alcool · Blanc de blanc	7 €
AOP Champagne Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €
AOP Champagne Ruinart, Cuvée R	22 €
AOP Champagne Ayala, Rosé majeur	23 €



BIO / ORGANIC

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

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 €

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 €

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 €

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

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.

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	
Foret · Sapin blanc et verjus · Silver fir and verjuice	
Passion · Tagète de lemmonii et verjus · Lemmonii marigold and verjuice	

JUS DE FRUITS • Juice

PRESSÉS · 25cl	8.5 €
Citron · Lemon	

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	9 €
Poire, flouve, cardamome · Pear, flouve, cardamom	
Coing, hibiscus, gingembre · Quince, hibiscus, ginger	
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 €	