

# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barman ont trouvé l'inspiration dans les plus beaux dômes au monde.

Under the impressive keystone of 32 meters, brainchild of architect Soufflot, our bartenders have drawn their inspiration from the most jaw-dropping domes in the world.

## LE DÔME

Un hommage à notre lieu, un hommage à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose en sirop, associée à la vodka, au jus de citron et champagne, le tout texturisé avec un émulsifiant vegan.  
A tribute to our location and our city. Our signature cocktail features pink praline syrup with vodka, lemon juice, champagne and vegan foamer.

## SAINT-PIERRE

Comme un parfum d'Italie... Crédation à base de Sirene Bitter, Aperitivo et Amaro.  
Ce cocktail aux notes amères est relevé d'un trait d'orange sanguine.  
Italy in a glass ! Made with Sirene Bitter, Aperitivo and Amaro. This cocktail with its strong sharp notes is enhanced by a dash of blood orange.

## PANTHÉON

Notre déclaration d'amour à Soufflot, un mélange subtil alliant les notes florales de la liqueur St-Germain et la finesse d'un sirop de champagne Blanc de Blancs fait maison, le tout sur une base de vodka, thé blanc et jus de citron. Cette création nous a permis de remporter le titre de **Meilleur Bar d'Hôtel au Monde** en 2021.

A declaration of our love for Soufflot, this cocktail is a subtle blend of St-Germain liqueur with its wonderful floral notes and the elegance of a homemade Blanc de Blancs champagne syrup, combined with vodka, white tea and lemon juice. The creation helped us win the **Best Hotel Bar in the World** award in 2021.

## TIKIMAKA

Un tiki de caractère mettant à l'honneur les fruits exotiques avec un blend de rhum infusé au combawa, de la mangue, du citron, une pointe de Falernum et un top de ginger beer.  
A Tiki that is chock-full of flavour, highlighting exotic fruit, a superb blend of Kaffir lime-infused rum, mango, lemon and a drop of Falernum liqueur, topped with ginger beer.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



# COCKTAILS CRÉATION

21 €

Nos barman vous invitent à découvrir leur interprétation des desserts de saison pour des cocktails gourmands et originaux.

Discover our bartenders' interpretation of the desserts of the season.

## TARTE TATIN

Un cocktail aux saveurs gourmandes rappelant le dessert de nos grands-mères. Cette création allie jus de pomme Cox, liqueur de Calvados, sirop de cannelle et est relevée par une eau-de-vie de pomme pour une association douce et complexe.  
A gourmet cocktail inspired by French grandmothers' favorite dessert. This creation combines Cox's apple juice, Calvados liqueur, cinnamon syrup and apple brandy for a sweet and complex blend.

## AMANDIER

Les saveurs de l'incontournable gâteau aux amandes se retrouvent dans un cocktail à base de cointreau, associé aux notes vanillées de la liqueur 43 et à la douceur de l'amande apportée par l'Amaretto Bianco. Le cocktail est réhaussé par un trait de citron et de lait d'amande pour un instant à la fois gourmand et équilibré.  
The flavours of almond cake are brought together in a cointreau-based cocktail, combined with the vanilla of Liqueur 43 and the sweetness of almond from Amaretto Bianco. The cocktail is enhanced by a dash of lemon and almond milk for a gourmand moment.

## TIRAMISU

Cette création clarifiée vous fait voyager en Italie avec un savoureux mélange entre le whisky et un sirop de café maison. Un cocktail odorant et gustatif, relevé par une liqueur de Baileys, un trait de citron vert et de vanille, apporté par la Liqueur 43. Le tout, agrémenté d'un généreux espuma.  
This clarified cocktail takes you on a delicious Italian adventure with a combination of whisky and homemade coffee syrup. A tasty and aromatic cocktail enhanced by Baileys liqueur, a touch of lime and vanilla notes provided by Liqueur 43. All topped with a generous espuma.

## FORÊT NOIRE

Un cocktail qui revisite le plus célèbre des gâteaux allemands. Sur une base de vodka, le pétillant du soda cerise se mélange à une liqueur de cacao brun aux saveurs sucrées, relevé par un jus de citron.  
A new take on Germany's most famous cake. With a base of vodka, the sparkle of cherry soda blends with the sweetness of brown cocoa liqueur and a hint of lemon juice.

## PAIN D'ÉPICE

Mielles et épice, ce cocktail faible en alcool est réalisé à base de liqueur de Chouchen et d'Hydromel, sublimé par un trait de rhum infusé aux épices.  
Mellow and spicy, this low-alcohol cocktail is made with Chouchen liqueur and Hydromel, enhanced by a spicy infusion of rum.



# COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

Une création pétillante pour un moment sophistiqué.

A sparkling creation for an elegant moment.

## NUTSINY

Un cocktail étonnant à base de vodka infusée à l'huile de noix, une purée de poire et allongé d'une touche de Champagne.

This surprising cocktail is based on a vodka infused with walnut oil, a pear purée and topped off with a dash of champagne.

## CRUSH AND BLUSH

Un cocktail fruité par ses notes de framboise, de cerise et de Cointreau, le tout glorifié d'un trait de Champagne.

A fruity cocktail with notes of raspberry, cherry and Cointreau, all glorified by a splash of champagne.



# COCKTAILS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

## OYSTER MARTINI

Le mélange puissant de vodka Beluga influsée à la feuille d'huître et Dry Noilly Prat pour un cocktail salin et étonnant.

A powerful blend of Beluga vodka infused with oyster leaf and Dry Noilly Prat for a saline and surprising cocktail.

## TRUFFLE SQUARE

Revisite de l'emblématique Vieux Carré, ce cocktail est puissant olfactivement et doux au goût. Réalisé à base de Cognac fat washed à l'huile de truffe, de rye whisky et de Mezcal, son goût est légèrement fumé. An exceptional twist of the emblematic Vieux Carré, the cocktail has a powerful fragrance and a delicate taste. Made from fat washed Cognac with truffle oil, rye whisky and Mezcal.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



# LE COIN DU NEGRONI

22 €

## LE BOULEVARDIER 9 cl

Concocté en fût de bourbon, notre version du puissant Boulevardier se compose de whisky Woodford Reserve, vermouth rouge et Campari.

Prepared in bourbon barrels, our version of the great Boulevardier is made with Woodford Reserve whiskey, red vermouth and Campari.

## LE BOISÉ

Notre version du Negroni au bois se compose de Gin The Island infusé au bois de chêne, vermouth et bitter léger.

Our version of the Wood Negroni is made with oak-wood infused Island Gin, vermouth and bitter.

## LE CASCARA

Un Negroni sucré et floral grâce au Cascara. Agrémenté de bitter léger, de Gin Roku et de vermouth rouge.

A sweet and floral Negroni flavoured by Cascara. Enhanced with red bitter, Roku gin and vermouth.

## LE MEZCAL NEGRONI 9 cl

Concocté en fût de bourbon et rincé à la Chartreuse jaune, cette création surprenante se compose de mezcal, vermouth rouge et Campari.

Prepared in bourbon barrels and rinsed with yellow Chartreuse liquor, this surprising twist is made with mezcal, red vermouth and Campari.

## LE CAFÉ

Un cocktail à base de Campari infusé au mou de café, de Gin Tanqueray Ten et de vermouth rouge.

A cocktail made with Campari infused in coffee grounds, Tanqueray Ten Gin and red vermouth.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



## COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

17 €

### L'HIVERNAL

Un mélange gourmand de poire et sirop de noisette, agrémenté d'un goût épiceé de Ginger Beer et de citron.

A delicious blend of pear and hazelnut syrup, with a spicy taste of ginger beer and lemon.

### MANGO MANGO NOMI

Mariage exotique de la mangue et d'un trait de sirop de vanille.

An exotic mix of mango with a dash of vanilla syrup.

## EAUX WATER

33 cl    75 cl

Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

## SODAS SOFT DRINKS

9 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl  
Orangina 25 cl  
Sprite 25 cl  
Red Bull Energy Drink 25 cl  
Three Cents Cherry Soda 20 cl

Schweppes Selection, Tonic 20 cl  
Schweppes Selection, Ginger Ale 20 cl  
Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl  
Schweppes Agrumes 25 cl

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

10 €

Pomme  
Apple

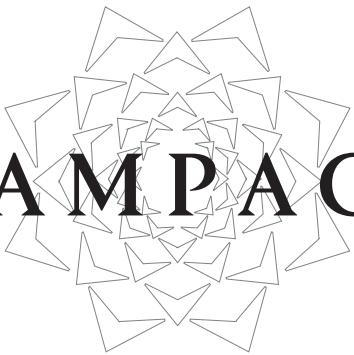
Pêche blanche  
White peach

Poire William  
William pear

Ananas  
Pineapple

Jus de tomate  
Tomato juice

Fraise sengana  
Sengana strawberry



# CHAMPAGNE

## BRUT

	12 Cl	75 Cl
Jeepers Brut		132 €
Ayala Brut		132 €
Barons de Rothschild Concordia	23 €	135 €
Cuillier, Cuvée Rouge, Grande Réserve		135 €
Emeline de Sloovere, Cuvée Psyché		135 €
Ruinart Brut		160 €
Barons de Rothschild Brut Nature		175 €

## ROSÉ

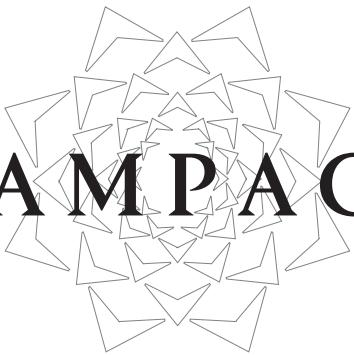
Barons de Rothschild Rosé	26 €	155 €
Besserat de Bellefon Rosé		165 €

## BLANC DE BLANCS

Barons de Rothschild Blanc de Blancs	29 €	170 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		190 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# CHAMPAGNE

## PRESTIGE

75 CL

Baron de Rothschild Rare Collection 2012	320 €
Krug Grande Cuvée, 167ème édition	595 €
Dom Pérignon, 2012	620 €
Cristal Roederer, 2014	790 €
Besserat de Bellefon, 1985	865 €
Dom Pérignon P2, 2003	940 €
Besserat de Bellefon, 1990	959 €
Moet & Chandon, Collection Impériale	815 €
Amour de Deutz	315 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



## ROSÉ

12 Cl

AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Marguerite, Symphonie, 2022 14 €  
Grenache, Cinsault, Rolle

## BLANC

AOC Vouvray, Domaine Bourillon Dorléans, La Coulée d'Argent Montgouverne, 2020 13 €  
Chenin Blanc

Chai Saint Olive, «Cuvée 480», 2021 12 €  
Viognier

AOC Mâcon, , Domaine Fichet, IGE Château London, Domaine Fichet, 2020 14 €  
Chardonnay

## ROUGE

AOC Brouilly, Château de la Chaize, Les Deux Amis, 2022 13 €  
Gamay

AOC Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2019 13 €  
Pinot Noir

Chai Saint Olive, "Cuvée 480", 2021 12 €  
Syrah

## PÉTILLANT

Chocolat in a Bottle 18 €  
Chardonnay



## INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

À l'occasion de la Coupe du Monde de Rugby, nous sommes très heureux de vous faire découvrir notre bière 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836.

La Golden Ale est un style de bière britannique né dans les années 1980.

Légère et rafraîchissante, cette recette exclusive se caractérise par sa couleur dorée et ses arômes maltés et herbacés.

Légèrement houblonnée, cette bière marie la fraîcheur des forêts d'altitude avec des notes subtiles de pin et de sève.

1741 rappelle aussi la date du début de la construction du Grand Hôtel-Dieu par Jacques-Germain Soufflot.



## INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

a collaboration between an historic brewer and our hotel

To celebrate the Rugby World Cup, we are delighted to introduce you our beer, 1741, created with Bières Georges, brewers since 1836.

Golden Ale is a British style of beer created in the 1980s. Light and refreshing, this exclusive recipe is characterised by its golden colour and its malty, herbaceous flavours. Lightly hopped, this beer combines the freshness of high altitude forests with subtle notes of pine and sap.

1741 is also the beginning of the construction of the Grand Hôtel-Dieu by Jacques-Germain Soufflot.

À déguster au bar Le Dôme et au restaurant Epona.

Available at Le Dôme bar and at Epona restaurant



	<b>75 Cl</b>		<b>75 Cl</b>
<b>POIRÉ DOMFRONT</b> Cuvée 2022, Jérôme Forget	39 €	<b>CIDRE PAYSAN</b> Jérôme Forget	31 €
<b>POIRÉ TRANQUILLE</b> vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget	40 €	<b>SYDRE ARGELETTE</b> Eric Bordelet	59 €
<b>POIRÉ</b> Eric Bordelet	14 €	<b>CIDRE PAYSAN</b> Jérôme Forget	12 €
	<b>33 Cl</b>		<b>33 Cl</b>



**BIÈRES GEORGES**  
**BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1836**  
BIÈRES GEORGES, LYON BREWER SINCE 1836  
Bouteille 33Cl – Bottled 33Cl

	10 €		25 Cl	50 Cl
<b>GOLDEN ALE</b> GOLDEN ALE 1741 Pin, sève Pine tree, sap	5°	<b>PRESSION</b> DRAFT Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	9 €	16 €
		 1741, Golden Ale 5° 1741, Golden Ale	9 €	16 €

**NINKASI**  
**BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997**  
NINKASI, LYON BREWER SINCE 1997  
Bouteille 33Cl – Bottled 33Cl

	10 €		10 €
<b>TRIPLE</b> TRIPLE Céréales, fruits compotés Cereals, fruit compote	8,4°	<b>FRENCH IPA</b> FRENCH IPA Agrumes, fruits blancs Citrus fruits, white fruits	5,4°



Pastis 51	<b>5 Cl</b>	10 €	Martini Rouge	<b>7 Cl</b>	10 €	Porto Andresen White	<b>5 Cl</b>	17 €
Pastis 51		45°	Red Martini		14,4°	Raisin frais, fruits secs		20°
Ricard	<b>5 Cl</b>	10 €	Kir	<b>7 Cl</b>	12 €	Porto Graham's 10 ans	<b>5 Cl</b>	24 €
Ricard		45°	Crème de cassis and white wine		14,4°	Cerises confites, écorces d'agrumes Candied cherries, citrus peel		20°
Campari	<b>7 Cl</b>	10 €	Kir Royal	<b>12 Cl</b>	22 €	Porto Graham's 20 ans	<b>5 Cl</b>	39 €
Campari		25°	Crème de cassis and Champagne			Agrumes, amandes grillées Citrus fruit, roasted almonds		20°
Lillet	<b>7 Cl</b>	10 €	Antica Formula	<b>7 Cl</b>	24 €	Porto Graham's 40 ans	<b>5 Cl</b>	138 €
Lillet		17°	Antica Formula			Caramel, chocolat Caramel, chocolate		20°
Martini	<b>7 Cl</b>	10 €						
Blanc		14,4°						
White Martin								



<b>CITADELLE</b>	21 €	<b>THE ISLANDS</b>	23 €
France	44°	L'ORIGINE	43°
Association citron vert, menthe		Association baies de genièvre	
Garnish lime, mint		Garnish juniper berries	
<b>ROKU</b>	21 €	<b>THE ISLANDS TRIBAL</b>	23 €
Japon - Japan	43°	France	43°
Association orange		Association pamplemousse	
Garnish ginger, orange		Garnish grapefruit	
<b>BOTANIST</b>	21 €	<b>TANQUERAY TEN</b>	23 €
Écosse - Scotland	46°	Angleterre - England	47,3°
Association pamplemousse		Association pamplemousse	
Garnish grapefruit		Garnish grapefruit	
<b>BEEFEATER 24</b>	21 €	<b>G'VINE FLORAISON</b>	23 €
Angleterre - England	45°	France	40°
Association pamplemousse		Association citron	
Garnish grapefruit		Garnish lemon	
<b>PLYMOUTH</b>	21 €	<b>MONKEY 47</b>	24 €
Angleterre - England	41,2°	Allemagne - Germany	47°
Association baies de genièvre, citron		Association pamplemousse	
Garnish juniper berries, lemon		Garnish grapefruit	
<b>LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN</b>	21 €	<b>GIN MARE</b>	24 €
France	42°	Espagne - Spain	42,7°
Association citron		Association romarin	
Garnish lemon		Garnish rosemary	
<b>HENDRICKS</b>	23 €	<b>DRUNKEN HORSE</b>	24 €
Écosse - Scotland	41,4°	Belgique - Belgium	42°
Association concombre, poivre		Association citron vert, poivre de Timut	
Garnish cucumber, pepper		Garnish lime, Timut pepper	
<b>DRUMSHANBO GUNPOWDER</b>	24 €		
Irlande - Ireland	43°		
Association citron vert			
Garnish lime			



**ABSOLUT ELYX** 17 €  
Suède - Sweden  
Douce et fruitée  
Sweet and fruity

**HAKU** 16 €  
Japon - Japan  
Ronde et sucrée  
Sweet and fruity

**BELVEDERE** 17 €  
Pologne - Poland  
Vanille, poivre noir  
Vanilla, black pepper

**GREY GOOSE** 17 €  
France  
Frais et floral  
Fresh and floral



**DON PAPA** 17 €  
Philippines  
The Philippines  
Vanille, fruits confits  
Vanilla, candied fruits

**THE ISLANDS** 19 €  
Barbade - Barbados 46°  
Cuir, cacao, tabac  
Leather, cocoa, tobacco

**ANGOSTURA** 30 €  
**1787** 40°  
Trinidad et Tobago  
Trinidad-and-Tobago  
Fruits secs, caramel  
Dried fruits, caramel

**PLANTATION PINEAPPLE** 17 €  
40°  
Caraïbes - Caribbean  
Caramel, vanille  
Caramel, vanilla

**SEVERIN XO** 22 €  
Guadeloupe  
Fruits tropicaux,  
boîte à cigares  
Tropical fruits, cigar box

**MOUNT GAY** 44 €  
**1703** 40°  
Barbade - Barbados  
Chêne, toffee  
Oak, toffee

**DIPLOMÁTICO** 18 €  
40°  
Venezuela  
Ananas  
Pineapple

**ZACAPA SOLERA 23** 24 €  
Guatemala  
Miel, vanille, épices  
Honey, vanilla, spices

**FLOR DE CANA SINGLE CASK** 179 €  
**1997** 47°  
Nicaragua  
Bois, vanille  
Wood, vanilla

**HAVANA 7 ANS** 19 €  
40°  
Cuba  
Cacao, vanille, noisette  
Cocoa, vanilla, hazelnut

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)

# SCOTCH & IRISH

5 CL

<b>CONNEMARA DISTILLERS</b> Ireland Tourbe, fruits jaunes Peated, yellow fruits	17 € 43°	<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> Islay Tourbe, orge fumée Peated, smoked barley	26 € 43°	<b>BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK</b> Speyside Vanille, bois de chêne Vanilla, oak wood	30 € 43°
<b>ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE</b> Speyside Noix de muscade, miel, épices Nutmeg, honey, spices	20 € 40°	<b>KNAPPOGUE CASTLE 12</b> Ireland Cassonade, vanille boisée Brown sugar, woody vanilla	28 € 40°	<b>BOWMORRE 18 ANS</b> Islay Sherry, chocolat Sherry, chocolate	60 € 43°
<b>OBAN 14</b> Highlands Figue, miel, bois Fig, honey, wood	20 € 43°	<b>DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSEONS</b> France Pâte d'amande, agrumes Almond paste, citrus	28 € 44,8°	<b>CHIVAS 25</b> Speyside Miel de bruyère, fruits frais Heather honey, fresh fruits	118 € 40°

# TEQUILA & MEZCAL

5 CL

<b>ALTOS SILVER</b> Mexique - Mexico Acide citrique, herbes Citric acid, herbal	19 € 41°	<b>DEL MAGUEY VIDA</b> Mexique - Mexico Cuir, herbacés Leather, herbaceus	18 € 43°	<b>AVION RESERVA</b> Mexique - Mexico Acide citrique, herbes Citric acid, herba	66 € 40°
<b>CASAMIGOS REPOSADO</b> Mexique - Mexico Boisée, caramel, cacao Woody, caramel, cocoa	24 € 40°	<b>CASAMIGOS ANEJO</b> Mexique - Mexico Poivre, caramel Pepper, caramel	26 € 40°		



**NIKKA FROM  
THE BARREL**

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

18 €  
51,4°

**YAMAZAKI DISTILLER'S  
RESERVE**

Noix de coco, vanille, cannelle  
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €  
43°

**NIKKA PURE MALT  
BLACK**

Confiture de fruits mûres, tourbe  
Ripe fruit jam, peat

21 €  
43°



**WOODFORD RESERVE**

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

20 €  
43,2°

**WOODFORD RESERVE RYE**

22 €  
45,2°

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

**BULLEIT RYE**

Miel et épices  
Honey and spices

17 €  
45°

**WOODFORD RESERVE  
DOUBLE OAKED**

25 €  
43,2°

Rond et boisé  
Round and woody

**BULLEIT BOURBON**

Vanille, praline  
Vanilla, praline

17 €  
45°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)

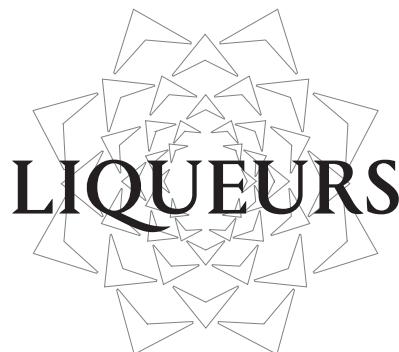


# EAUX DE VIE

## FRUIT BRANDIES

**5 CL**

Génépi des Pères Chartreux	12 €	Morand Framboise	20 €
Génépi des Pères Chartreux	40°	Morand Raspberry	43°
Morand Williamine	16 €	Morand Abricot	20 €
Morand Pear	43°	Morand Apricot	43°



# LIQUEURS

Kahlúa	<b>7 CL</b> 12 € 20°	Adriatico Amaretto	<b>7 CL</b> 16 € 28°
Get 27	<b>7 CL</b> 12 € 21°	Saint-Germain	<b>7 CL</b> 18 € 20°
Get 27		Saint-Germain	
Cointreau	<b>7 CL</b> 12 € 40°	Chartreuse verte	<b>5 CL</b> 18 € 55°
Cointreau		Green Chartreuse	
Bailey's	<b>7 CL</b> 12 € 17°	Chartreuse jaune	<b>5 CL</b> 18 € 45°
Bailey's		Yellow Chartreuse	
Limoncello	<b>7 CL</b> 12 € 30°	Grand Marnier	<b>5 CL</b> 26 € 40°
Limoncello		Centenaire	
Grand Marnier	<b>7 CL</b> 14 € 40°	Centenary Grand Marnier	
Grand Marnier			



# CALVADOS

5 CI

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP

Pomme au four et épices douces  
Baked apple and sweet spices

19 €  
40°

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO

Pomme au four et tarte tatin  
Baked apple and tarte tatin

27 €  
40°



# COGNAC & ARMAGNAC

5 CI

## ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune  
Ripe fruits, vanilla, plum

16 €  
40°

## HENNESSY XO

Fruits confits, épices, cacao  
Candied fruits, spices, cocoa

78 €  
40°

## ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,  
pain grillé  
Orange peel, cinnamon, toast

20 €  
40°

## MARTELL CHANTELOUP

Miel, abricot, pêche, fruits secs  
Honey, apricot, peach, dried fruits

150 €  
40°

## RÉMY MARTIN VSOP

Vanille, fruits mûres, réglisse  
Vanilla, ripe fruit, liquorice

16 €  
40°

## HENNESSY PARADIS

Épices, finesse  
Spices, subtlety

260 €  
40°

## MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,  
fèves de cacao  
Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans

60 €  
40°

## LOUIS XIII

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,  
chèvrefeuille, cuir, figue, fruit de la passion  
Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,  
leather, figs, passion fruit

40°

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



# PÂTISSERIES

## PASTRIES

**TARTE AUX PRALINES DE LYON ACIDULÉE À LA FRAMBOISE & CHANTILLY VANILLE** 12 €

Pink praline tart with raspberry and vanilla whipped cream

**CHOCOLAT & FÈVE TONKA FAÇON FINGER** 14 €

Chocolate and tonka bean finger



# CAFÉ & CHOCOLAT

## COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.

Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..

### CAFÉS COFFEES

Expresso	5 €	Mocha	9 €
Espresso		Coffee Mocha	
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €
Ristretto		Latte	
Décaféiné	5 €	Cappuccino	9 €
Decaffeinated		Coffee Latte	
Allongé	5 €	Café viennois	9 €
Lungo		Viennese coffee	
Noisette	6 €	Café frappé	9 €
Macchiato		Iced coffee	

**CHOCOLAT CHAUD** 9 €  
**HOT CHOCOLATE**

Supplément chantilly 4 €  
Extra whipped cream



nunshen®, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.  
nunshen®, high-quality teas from the world's finest gardens.

## THÉS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL TEAS

12 €

Arya Ruby - Thé noir aux notes boisées, miellées et fruitées  
Black tea with woody, honeyed and fruity notes

Harmonie - Thé blanc de l'Himalaya offrant un bouquet floral et épice  
Himalayan white tea offering a floral and spicy bouquet

Gyokuro - Thé vert riche en notes végétales, aux nuances florales, marines et fruitées  
Green tea rich in vegetal notes, with floral, marine and fruity nuances

## THÉS TEAS

9 €

Sundara Gira - Thé noir du Népal aux notes de vanille et fruits compotés  
Black tea from Nepal with notes of vanilla and stewed fruits

Earl Grey - Thé noir aux notes zestées de bergamote  
Black tea with zesty notes of bergamot

Paradis - Thé noir aux notes de fraises des bois arrondies par des nuances de vanille  
Black tea with notes of wild strawberries rounded off by nuances of vanilla

Sencha Fukuyu - Thé vert du Japon délicat, aux notes végétales et aux nuances iodées  
Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances

Vallée du Nil - Thé vert parfumé mêlant rose et jasmin, nuancé par la bergamote et la vanille  
Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla

## INFUSIONS HERBAL TEAS

9 €

Myrthe - Infusion vivifiante alliant la menthe poivrée à l'élégance de la menthe douce  
Invigorating herbal tea combining peppermint with the elegance of sweet mint

Camomille - Belle infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel  
Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent

Peach Rooibos - Rooibos vert et gourmand parfumé aux notes juteuses de pêche  
Green and gourmet rooibos flavoured with juicy notes of peach

Verveine - Délicieuse infusion rafraîchissante aux notes végétales et  
zestées Delicious and refreshing herbal tea with vegetal and zesty flavours



## VIN BLANC

75 Cl

IGP Vin des Allobroges, Schiste, Domaine des Ardoisières, 2022

78 €

IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Finot, 2021

87 €



## VIN BLANC

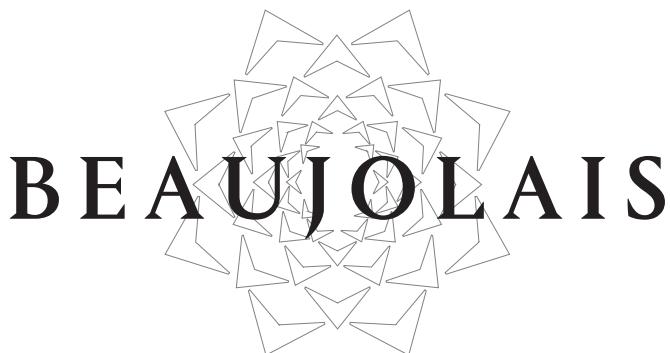
75 Cl

Domaine Clos de l'Elu, Roc'h Avel, 2020

54 €

AOC Vouvray, Domaine Bourillon Dorléans, La Coulée d'Argent  
Montgouverne, 2020

52 €



## VIN ROUGE

75 Cl

AOC Fleurie, Château de la Chaize, La Madone, 2020

74 €

AOC Brouilly, Château de la Chaize, Les Deux Amis, 2022

59 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



## VIN BLANC

75 Cl

AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2021	55 €
AOC Mâcon, Domaine Fichet, IGE Château London, 2020	65 €
AOC Bourgogne, Domaine Serrigny, 2017	72 €
AOC Chablis 1er Cru, Domaine Hamelin, Beauroy, 2020	130 €
AOC Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2013	232 €
AOC Meursault, Famille Carabello-Baum, 2013	269 €

## VIN ROUGE

75 Cl

AOC Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2022	59 €
AOC Ladoix, Château de Meursault, Les Chaillots, 2020	115 €
AOC Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2018	137 €
AOC Nuits-Saint-Georges, Château de Pommard, 2018	180 €
AOC Beaune 1er Cru, Domaine Joseph Drouhin, Clos Des Mouches, 2017	400 €
AOC Echézeaux Grand Cru, Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	520 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



## VIN BLANC

75 Cl

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021 48 €

AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2021 110 €

AOC Condrieu, Domaine Yves Cuilleron, La Petite Côte, 2020 122 €

AOC Ermitage, Maison Chapoutier, Jubilé 200 Ans, 2008 220 €

## VIN ROUGE

75 Cl

AOC Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combier, Cuvée L, 2022 57 €

AOC Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2020 58 €

AOC Lirac, Château Mont Redon, 2021 64 €

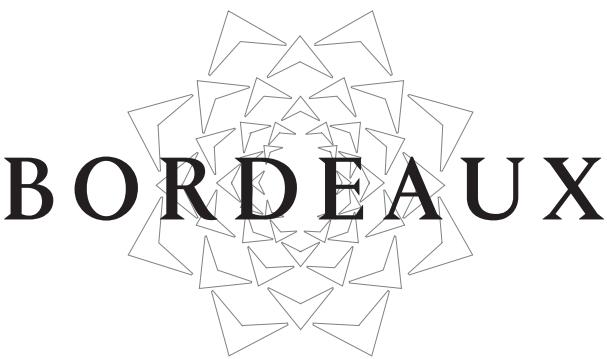
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, L'échappée, 2019 78 €

AOP Ventoux, Domaine Dambrun, 2017 109 €

AOC Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2012 270 €

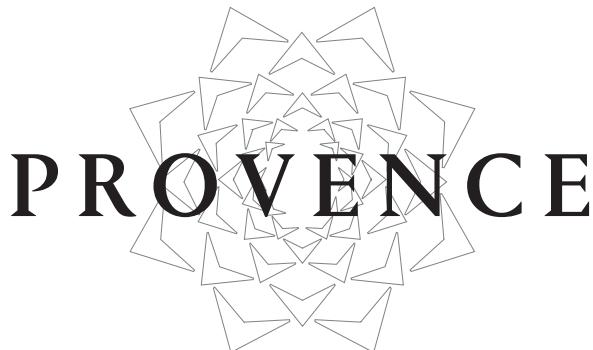
Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



## VIN ROUGE

AOC Haut-Médoc, Château Aney, 2014	75 Cl 59 €
AOC Pomerol, Château Nenin, 2005	220 €
AOC Pessac Léognan, Château La Mission Haut-Brion, 2011, GCC	1 050 €
AOC Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2008, 1er GCC	2 050 €



## VIN BLANC

AOC Côtes de Provence, Château La Mascaronne, 2021	75 Cl 65 €
--	---------------

## VIN ROSÉ

AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021	75 Cl 79 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2022	82 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

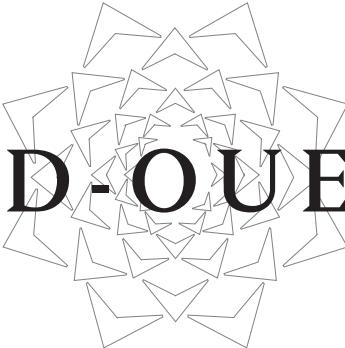
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# LANGUEDOC ROUSSILLON

## VIN ROUGE

AOP Côtes-de-Roussillon, Domaine Riere Cadène, Augusta, 2022	75 Cl 58 €
AOC Collioure, Coume Del Mas, Schistes, 2021	79 €
IGP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2011	2050 €

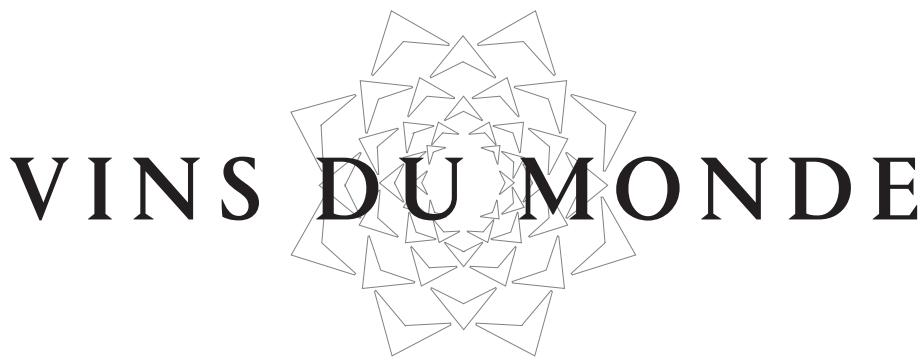


# SUD-OUEST

VIN BLANC MOELLEUX	75 Cl 45 €
Villa Dria, Jardin Secret, 2021	

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



## VIN BLANC

Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, Autriche, 2022	59 €
Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, Nouvelle-Zélande, 2020	62 €
Estate Rüdesheim, Georg Breuer, Allemagne, 2020	98 €
RoseRock, Drouhin Oregon, Etats-Unis, 2018	127 €

## VIN BLANC MOELLEUX 37,5 CL

Chambers Rosewood Rutherglen, Muscat, NV	76 €
--	------

## VIN ROUGE 75 CL

Casarena 505, Mendoza, Argentine, 2021	59 €
País de Quenehuao, Valle de Maule, Luyt Louis Antoine, Chili, 2020	81 €
IGP Puglia 6 Anime, Cignomoro, Italie, 2020	89 €
Francis Coppola, Diamond Collection Zinfandel, Etats-Unis, 2019	90 €
Vega Sicilia Unico Reserva, Espagne, 2012	880 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*