

TOUS LES JOURS  
DE 12H00 À 21H30

**UN CHARMANT JARDIN,  
À L'OMBRE D'UN ACACIA  
SÉCULAIRE ET D'UNE  
PERGOLA DE GLYCINE...**

**LE DOUX BRUIT D'UNE  
FONTAINE, D'OÙ JAILLIT L'EAU  
DEPUIS LE XVIIÈME SIÈCLE...**

**UNE RÉJOUISSANTE CARTE  
AUX BOISSONS & METS  
RAFRAÎCHISSANTS...**

**VOICI LA PROMESSE D'UN  
MOMENT SIMPLE ET DOUX,  
À VIVRE AU CŒUR DE  
NOTRE OASIS URBAIN.**

**BIENVENUE AU BAR  
D'EPONA, CÔTÉ JARDIN**

A DREAMY GARDEN AND THE SHADOW OF ITS ACACIA...  
THE PERFECT CHOICE OF REFRESHING FOOD & DRINKS...

IT IS ALL THE INVITATION YOU NEED  
TO ENJOY THE QUIET ATMOSPHERE OF OUR URBAN OASIS.

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.

# cocktails

## amalfi

14 €

**Malfy con Arancia, jus de citron, sirop estragon maison, Perrier**

*Malfy con Arancia, lemon juice, homemade tarragon syrup, Perrier*

## rosemary bliss

14 €

**Malfy Rosa, jus de pamplemousse, sirop romarin maison, pink pepper tonic**

*Malfy Rosa, grapefruit juice, homemade rosemary syrup, pink pepper tonic*

## white spritz

14 €

**Italicus au poivre de Timut, jus de citron, Prosecco**

*Timut pepper infused Italicus, lemon juice, Prosecco*

## solaire

14 €

**Rhum Havana 7, jus de citron, mélasse, soda à la rhubarbe Franklin & Sons**

*Havana 7 rum, lemon juice, molasses, rhubarb soda Franklin & Sons.*

# mocktails

## sunset citrus

11 €

**Sirop d'agave infusé au poivre de Timut et menthe, jus de citron, soda à la goyave et citron Franklin & Sons**

*Timut pepper and mint-infused agave syrup, lemon juice, guava and lemon soda Franklin & Sons*

## peach fizz

11 €

**Sirop de pêche, jus de citron, soda ananas et amande Franklin & Sons**

*Peach syrup, lemon juice, pineapple and almond soda Franklin & Sons*

# vins

## wine

12 cl

### prosecco

Prosecco Bio Pizzolato, Sunny Farm

13 €

### champagne

Barons de Rothschild Concordia Brut

23 €

Barons de Rothschild Rosé

26 €

### vin blanc

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

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021  
Viognier

12 €

AOP Mâcon, Domaine Fichet, IGE Château London, 2020  
Chardonnay

14 €

### vin rosé

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

### vin rouge

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

AOP Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2022 **13 €**  
Pinot Noir

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

### vin moelleux et fortifié

Villa Dria Jardin Secret, 2021 **11 €**  
Gros Manseng

# bière 1741

## beer

Nous sommes très heureux de vous faire découvrir  
notre bière Golden Ale 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836

*We are delighted to introduce you our Golden Ale beer, 1741,  
created with Bières Georges, brewers since 1836*

**1741 Golden Ale 5° 10 €**

33 cl

# poiré & cidre

## perry and cider

**Cidre Paysan 12 €**

Jérôme Forget

33 cl

**Poiré 14 €**

Eric Bordelet

33 cl

# gin corner

**Malfy Originale 12 €**

Notes fraîches  
d'agrumes légèrement  
épicés  
Citrus, spices

5 cl

**Malfy con Arancia 12 €**

Elaboré à partir  
d'oranges sanguines et  
de baies de genièvre  
Blood orange, juniper berry

5 cl

**Malfy Rosa 12 €**

Un mariage riche et  
fruité entre agrumes,  
rhubarbe et épices  
Citrus, rhubarb, spices

5 cl

**Malfy con Limone 12 €**

Un complexe citronné  
rafraîchissant sur fond  
de baies de genièvre  
Citrus, juniper berry

5 cl

**Complétez votre gin par du Schweppes® Indian Tonic +4€**

Served with Schweppes® Indian Tonic

# apéritifs

## aperitivo

### eau

water

Evian

Badoit

50 cl 75 cl

9 € 11 €

9 € 11 €

### sodas

9 €

Coca Cola, zero 33 cl

Orangina 25 cl

Sprite 25 cl

Schweppes Agrumes / Ginger Beer 25 cl

### apéritifs

aperitivo

Ricard

5 cl 10 €

Suze

5 cl 9 €

Campari

7 cl 10 €

Martini Rouge

7 cl 10 €

Martini Blanc

7 cl 10 €

Kir

12 cl 12 €

Kir Royal

12 cl 22 €

Spritz Champagne

22 cl 22 €

### jus de fruits Alain Milliat - fruit juices

10 €  
20 cl

**Pomme Cox's**

Cloudy cox's apple

**Orange**

Orange

**Tomate Rouge**

Red Tomato

# boissons chaudes

## hot drinks

nunshen®, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.

*nunshen®, high-quality teas from the world's finest gardens.*

### thés

9 €

#### teas

**English Breakfast** – thé noir riche et charpenté de la région d'Assam en Inde  
*Rich and full-bodied black tea from the Assam region of India*

**Earl Grey** – thé noir aux notes zestées de bergamote  
*Black tea with zesty notes of bergamot*

**Darjeeling Runglee Runliot** – thé noir au bouquet boisé, fruité et épicé  
*Black tea with a woody, fruity and spicy bouquet*

**Tiger Black** – thé noir de caractère, provenant des montagnes du nord du Laos  
*Black tea from the mountains of northern Laos*

**Sencha Fukuyu** – thé vert du Japon aux délicates notes végétales et iodées  
*Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances*

**Touareg** – thé vert de Chine aux notes puissantes de menthe fraîche  
*Energizing Chinese green tea with powerful notes of fresh mint*

**Vallée du Nil** – thé vert parfumé mêlant rose, jasmin, bergamote et vanille  
*Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla*

### infusions

9 €

#### herbal teas

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

**Rooibos Pêche** – rooibos vert et gourmand aux notes juteuses de pêche  
*Green and gourmet rooibos with juicy notes of peach*

# boissons chaudes

## hot drinks

**Café Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise.  
Élu Meilleur Blend Espresso de France en 2022**

*Cafés Gonéo, Lyon-based roasting house.  
Voted France's Best Espresso Blend in 2022*

<b>Espresso</b> Espresso	<b>5 €</b>	<b>Décaféiné</b> Decaffeinated	<b>5 €</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>8 €</b>
<b>Ristretto</b>	<b>5 €</b>	<b>Noisette</b> Macchiato	<b>6 €</b>	<b>Chocolat chaud</b> Hot chocolate	<b>10 €</b>
<b>Allongé</b> Lungo	<b>5 €</b>	<b>Latte</b> Caffè Latte	<b>8 €</b>		

# à manger

## to eat

### tomates



SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA



**TOMATOES**  
TOMATO AND MOZZARELLA SALAD

19 €

### falafel



FALAFEL ET CERVELLE DE CANUT

**FALAFEL**  
FALAFEL, CERVELLE DE CANUT CHEESE

16 €

### charcuterie

PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE :  
SAUCISSON BŒUF/ COCHON, PÂTÉ  
EN CROÛTE, JAMBON CRU D'Auvergne

solo  
26 €

**LYONNAIS CHARCUTERIE PLATTER**  
BEEF/PORK SAUSAGE, PÂTÉ EN CROÛTE, AUVERGNE CURED HAM

duo  
50 €

### fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE  
RICHARD : TOMME DE VACHE,  
SAINTE-MAURE, COMTÉ

**SELECTION OF CHEESE**  
CHEESE ASSORTMENT FROM MÈRE RICHARD  
CHEESMONGER: TOMME DE VACHE, SAINTE-MAURE, COMTÉ

21€

### planche mixte

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE  
LYONNAISE ET DE FROMAGES  
DE LA MÈRE RICHARD

solo  
31 €

**SELECTION OF CHARCUTERIE AND CHEESE**  
ASSORTMENT OF LYONNAIS CHARCUTERIE AND CHEESES  
FROM MÈRE RICHARD

duo  
60 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès d'un serveur.  
Origine des viandes : France, Italie. Prix nets, taxes et service compris. Paiements en CB et espèces acceptés.

Please note that our food products & ingredients may contain allergens, kindly check with your waiter.  
Origin of the meat: France, Italy. Net prices, taxes & service included. Payments in credit card & cash accepted.



**Sans Gluten**  
Gluten Free



**Sans Lactose**  
Lactose Free



**Végétarien**  
Vegetarian