
EPONA CÔTÉ JARDIN

CARTE DU BAR

Au cœur de notre terrasse arborée, le temps suspend son cours. Autour du kiosque Lillet, point de rencontre et d'élan, les saveurs estivales s'éveillent, portées par l'esprit de l'apéritif à la française. Ici, Lyon murmure, les verres s'entrechoquent et chaque instant devient prétexte à célébrer l'élégance et le plaisir partagé. Bienvenue chez Epona, côté jardin.

**BREAKING
“ NEWS ! ”**

**UNE PROGRAMMATION
EXCLUSIVE À DÉCOUVRIR**

Soirées signatures, rencontres gourmandes et instants festifs rythmeront la saison. Parcourez nos pages et laissez-vous guider vers les temps forts de votre été.



Kiosque à Spritz

13 €

Spritz Lillet Rosé

Lillet Rosé, tonic, rondelle de pamplemousse

Pink Lillet, tonic, slice of grapefruit

Spritz Lillet Rouge

Lillet rouge, Italicus, sirop de mûre, tonic

Red Lillet, Italicus, blackberry syrup, tonic

Spritz Lillet Blanc

Lillet Blanc, sirop de concombre et basilic, Prosecco

White Lillet, cucumber and basil syrup, Prosecco

Italicus Spritz

Italicus, Prosecco, olives

Ramazzotti Limon' Spritz

Limoncello Ramazzotti, Prosecco, eau pétillante

Limoncello Ramazzotti, Prosecco, soda water

Cocktails sans alcool

11 €



Jardin Pétillant

Jus de poire, sirop de noisette, effervescent sans alcool

Pear juice, hazelnut syrup, alcohol-free sparkling wine



Brise Tropicale

Lait de coco, sirop de cerise, jus d'ananas, eau pétillante

Coconut milk, cherry syrup, pineapple juice, soda water



Ombre Pourpre

Bissap maison, jus de citron, sirop de sureau, Schweppes tonic

Homemade bissap, lemon juice, elderflower syrup, Schweppes tonic



Spritz Pétillant 0%

Spritz sans alcool, vin mousseux sans alcool, eau pétillante

Alcohol-free Spritz, alcohol-free sparkling wine, sparkling water

Vins | Wines

Vin blanc | White wine

12 cl

VDF Chai Saint Olive, Amphore, 2024
Viognier

12 €

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, 2025
Rolle, Vermentino

14 €

Vin rouge | Red wine

Cuvée Les Arches, 2025,
Chai Saint Olive x InterContinental Lyon – Hotel Dieu

13 €

AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2024
Gamay

14 €

Vin rosé | Pink wine

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2025
Grenache, Cinsault, Rolle

14 €

Champagne et vin effervescent | Sparkling wine

Royal de Jarras

12 €

Barons de Rothschild Concordia Brut

23 €

Effervescent sans alcool | Alcohol-free sparkling drink

French Bloom

17 €

Bières | Beer

1741 Golden Ale 5°

Bouteille 33cl

10 €

Apéritifs | Aperitivo



Lillet blanc 5 cl 8 €

Lillet rose 5 cl 8 €

Lillet rouge 5 cl 8 €

Ricard 5 cl 8 €

Campari 5 cl 8 €

Martini Rouge 5 cl 8 €

Martini Blanc 5 cl 8 €

Boissons | Alcohol-Free Drinks

Eau | Water

Evian	33 cl	7 €
Badoit	33 cl	7 €
Evian	75 cl	11 €
Badoit	75 cl	11 €

Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zéro	7 €
Schweppes Tonic	7 €
Fuze Tea	7 €
Lemonaid fruit de la passion	9 €
Lemonaid citron vert	9 €
Charitea Maté	9 €

Jus de Fruits | Fruit Juice 10 €

Pomme | Apple

Fraise | Strawberry

Pêche blanche | White peach

Boissons Chaudes | Hot Drinks

Cafés | Coffees

Espresso	5 €
Espresso	
Ristretto	5 €
Ristretto	
Allongé	5 €
Lungo	
Décaféiné	5 €
Decaffeinated	
Noisette	6 €
Macchiato	
Latte	8 €
Caffè Latte	
Cappuccino	8 €
Cappuccino	

Thés & Infusions | Teas 9 €

English Breakfast
Thé noir Black tea
Earl Grey
Thé noir Black tea
Darjeeling Runglee Runliot
Thé noir Black tea
Vallée du Nil
Thé vert Green tea
Camomille
Infusion
Rooibos Pêche
Rooibos
Mynthe
Infusions

ASSIETTE APÉRITIVE

APERITIVE PLATE

Assiette de charcuterie | Charcuterie platter



26 €

mortadelle, saucisson, jambon blanc, jambon cru, cornichons,
oignons rouges pickles, 3 gressins

mortadella, saucisson, cooked ham, cured ham, gherkins, pickled red onions,
3 breadsticks

Assiette de fromages | Cheese platter



26 €

Ossau-Iraty, tomme de brebis au piment d'Espelette, Comté, Sainte-Maure,
oignons rouges pickles, 3 gressins

Ossau-Iraty, ewe's milk cheese with Espelette pepper, Comté, Sainte-Maure,
pickled red onions, 3 breadsticks

Assiette mixte | Mixed platter



28 €

mortadelle, jambon cru, Ossau-Iraty, tomme de brebis au piment d'Espelette,
cornichons, oignons rouges pickles, 3 gressins

mortadella, cured ham, Ossau-Iraty, ewe's milk cheese with Espelette pepper,
gherkins, pickled red onions, 3 breadsticks

GLACE | ICE CREAM

4 €

Vanille

Vanilla

Chocolat

Chocolate

Fraise

Strawberry

Framboise

Raspberry

Coco

Coconut

Citron, Concombre, Menthe

Lemon, Cucumber, Mint

Mangue, Passion, Gingembre

Mango, Passion Fruit, Ginger

Caramel au beurre salé

Salted butter caramel

Fraîcheur du jardin

Garden freshness

Pistache, Fleur d'oranger

Pistachio, Orange Blossom

Une collaboration avec



BÂTONNETS GLACÉS •

Traces possibles de : Sésame, fruit à coque, lait, gluten, soja et oeuf | May contain traces of milk, sesam, egg, soya and nuts.

Les événements de la semaine Weekly events

LUNDI | MONDAY**MARDI | TUESDAY***

veillée œnologique
wine tasting evening

MERCREDI | WEDNESDAY

soirée vins & fromages
wine & cheese evening

JEUDI | THURSDAY

soirée brasero
cooking grid night

VENDREDI | WEDNESDAY**SAMEDI | SATURDAY****DIMANCHE | SUNDAY**

le brunch d'Epona
Epona's brunch

*Un mardi sur deux | One Tuesday out of two



Restaurant Epona
20 Quai Jules Courmont 69002 Lyon
Téléphone: +33 (0)4 26 99 24 24
reservationrestauration.lyon@ihg.com
restaurant-epona-lyon.com



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.