

---

---

# 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 Rouge

Lillet rouge, Italicus, sirop de mûre, tonic  
Red Lillet, Italicus, blackberry syrup, tonic

### Spritz Lillet Rosé

Lillet Rosé, tonic  
Pink Lillet, 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

12 €

Viognier

Saint-Véran, Domaine Corsin, Vieilles Vignes, 2022

13 €

Chardonnay

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, 2025

14 €

Rolle, Vermentino

### Vin rouge | Red wine

Cuvée Les Arches, 2025,

13 €

Chai Saint Olive x InterContinental Lyon – Hotel Dieu

AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2024

14 €

Gamay

### Vin rosé | Pink wine

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2025

14 €

Grenache, Cinsault, Rolle

### 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°

Pression 25cl	6 €
Pression 50cl	12 €
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 €

Perrier

7 €

### Jus de Fruits | Fruit Juice 10 €

Pêcheblanche | White peach

Pomme | Apple

Fraise | Strawberry

Mangue | Mango

### Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zéro

7 €

Orangina

7 €

Sprite

7 €

Schweppes Tonic

7 €

Fuze Tea

7 €

Lemonaid citron vert

9 €

Lemonaid fruit de la passion

9 €

Charitea Maté

9 €

---

---

## 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 Rungliot

Thé noir | Black tea

Vallée du Nil

Thé vert | Green tea

Camomille

Infusion

Rooibos Pêche

Rooibos

Mynthe

Infusions

---

## A Manger | To eat

### 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



---

# 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](mailto:reservationrestauration.lyon@ihg.com)  
[restaurant-epona-lyon.com](http://restaurant-epona-lyon.com)