



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmen ont trouvé l'inspiration sous le plus beau dôme 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... Création 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 Absolut Elyx, 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 Absolut Elyx 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 Havana 3 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 Havana 3 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 €

## LE FLEURIS

Un cocktail captivant grâce à l'association subtile de gin Hendrick's et des notes florales de Vermouth blanc infusé aux fleurs de cerisier. Le citron frais apporte une touche de vivacité, tandis que le sirop de sucre enrichi par une infusion de thé vert aux notes de jasmin et de bergamote apporte équilibre et profondeur. Une pointe d'hydrolat à l'eau de rose enrichit cette création, offrant une expérience sucrée et rosée qui éveille tous les sens.

FULL BLOOM:

*A captivating cocktail crafted with the subtle blend of Hendrick's gin and floral notes of cherry blossom-infused white Vermouth. Fresh lemon adds a touch of vivacity, balanced with the depth of a green-tea infused syrup with notes of jasmine and bergamot. A dash of rose water hydrolat enhances the cocktail for a sweet and floral experience that awakens the senses.*

## L'ORIENTAL

Embarquez pour une aventure olfactive surprenante avec ce cocktail clarifié et complexe, à base de curcuma et d'olive.

Une combinaison audacieuse de cognac Martell infusé au curcuma et de liqueur Midi Fauve, inspirée par l'univers des parfumeurs, associé à la douceur du yaourt à la vanille et à l'énergie du jus d'ananas, le tout rehaussé par un trait de citron frais.

THE ORIENTAL EXPRESS

*Embark on an unexpected olfactory adventure with this refreshing and complex olive and turmeric-based cocktail. Inspired by the world of perfumiers, this bold combination of Martell cognac infused with turmeric and Midi Fauve liqueur is blended with the sweetness of vanilla yogurt and the brightness of pineapple juice and enhanced by a hint of fresh lemon.*

## LE FOUGÈRE

Un cocktail salé, complexe et surprenant.

Les liqueurs de thym et de romarin de L'Herboriste se mélangent avec une solution saline, de la crème et un tonic à base d'olive et de romarin, le tout réhaussé par un fee foam pour donner un côté mousseux au cocktail.

THE FERN

*A savory, complex, and unexpected cocktail. L'Herboriste rosemary and thyme liqueurs mingle with a rosemary and olive based savory elixir, cream topped with a mousse layer of fee foam.*

## L'AROMATIQUE

Une composition douce et légèrement anisé alliant liqueur de St-Germain, infusion de camomille et liqueur de citron et sauge. Le Bitter Red Aromatic évoque des notes de gentiane, de muscade et d'anis, accentué par le goût de Ricard finement vaporisé.

THE AROMATIC

*A sweet composition blended with the subtle flavor of anise, this cocktail is a fusion of St-Germain liqueur, chamomile infusion, lemon liqueur, and sage. Red Aromatic Bitters evoke notes of gentian, nutmeg, and anise accentuated by the flavor of misted Ricard.*

## LE CHYPRÉ

Dans cette création très forte en goût, l'eau-de-vie de mirabelle, l'Italicus et le Dolin Dry Vermouth s'unissent en harmonie, tandis que le cordial de Palo Santo, bois sacré et ancestral d'Amérique du Sud, apporte une touche envoûtante. Quelques gouttes de Mezcal finement fumée viennent sublimer le tout, créant ainsi une expérience sensorielle mémorable, aromatique et puissante.

THE CYPRUS

*This robust concoction harmoniously fuses Mirabelle plum brandy, Italicus, and Dolin Dry Vermouth while Palo Santo, a sacred ancestral South American wood, adds a spellbinding touch. A few drops of lightly smoked Mezcal enhance the cocktail, creating a powerful, sensual, and unforgettable experience for the senses.*



# COCKTAILS CRÉATION

Cet été, partez à la découverte d'un monde de saveurs avec notre collection de cocktails mettant en avant l'univers de la parfumerie.

Laissez-vous emporter dans un périple sensoriel à travers diverses familles olfactives, des notes sucrées aux touches salées, en passant par les arômes évoquant les quatre saisons.

Explorez nos créations inspirées par l'art des parfumeurs, offrant une expérience envoi-rante aussi bien pour le nez que pour le palais.

*This summer, experience a universe of flavors with our collection of cocktails showcasing the world of fragrances. Immerse yourself in a sensory experience that traverses through different scent families from sweet notes to savory hints and aromas that evoke each of the four seasons. Discover our creations inspired by the art of perfumery, offering a sensuous experience for the nose and palate.*



# COCKTAILS

## CREATION D'EXCEPTION

### EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

#### **LE BOISÉ**

Une création de caractère. Le mélange puissant et odorant d'un whisky infusé, sublimé par un soupçon de cordial de Vétiver, arbre sacré d'Afrique australe et d'Asie du Sud-Est, et de cordial au poivre de Penja, un poivre camerounais volcanique. Le tout, accompagné de deux traits de Suze Orange Bitters.

#### *THE WOODLAND*

*A sturdy cocktail created from the powerful and heady flavor and aroma of infused whiskey enhanced by a hint of Vétiver cordial made from a sacred tree of South Africa and Southeast Asia, and Penja pepper cordial, a Cameroonian volcanic pepper. The infusion is finished with two dashes of Suze Orange Bitters.*

#### **L'HESPÉRIDÉ**

Un cocktail surprenant associant l'amertume du gin Citadelle, du citron, de la Suze Orange Bitters et de l'oleo-saccharum, huile sucrée à base d'écorces d'agrumes, avec la rondeur d'un Grand Marnier centenaire vieilli en fût de chêne.

#### *HESPERIDIUM*

*An unexpected cocktail blended with bitter Citadelle gin, lemon, Suze Orange Bitters, oil saccharum, and sweet citrus peel oil, elevated by the robust flavor of oak barrel aged hundred year old Grand Marnier.*



# LES SOURS REVISITÉS

Après vous avoir fait voyager dans le pays de l'amertume avec notre carte de negroni cet hiver, un vent de fraîcheur souffle sur notre carte estivale avec l'arrivée des Sours. Cette famille de cocktail née dans les années 1800, apporte une légère touche sucrée et une acidité rafraîchissante à chaque gorgée. Nous sommes ravis de vous présenter les fruits d'été préférés de notre équipe, dans des créations aussi gourmandes que désaltérantes.

Nous vous présentons également nos cocktails au champagne, des créations pétillantes mettant en lumière les pierres précieuses.

*After taking our guests on a wintry journey through the multilayered world of bitter flavors with our Negroni menu, a warm breeze has swept across our menu, heralding the arrival of our Sour collection. Born in the 1800s, this cocktail family boasts a slightly sweet flavor and refreshing tartness in every sip. We're delighted to showcase our team's favorite summer fruits in these gourmet and thirst-quenching infusions.*

*Our precious stone-inspired bubbly concoctions of champagne cocktails round out our refreshing menu.*



# LES SOURS REVISITÉS

22 €

## LE GIN

Un cocktail gourmand mariant le gin Malfy à la douceur fruitée et rafraîchissante de la Melonade, relevée par une touche discrète de sirop de basilic et de jus de citron frais. Agrémentée d'une branche de basilic pour une note aromatique supplémentaire, cette création est couronnée d'un délicat espuma au melon.

GIN

*A gourmet cocktail which fuses Malfy gin with the fruity, refreshing sweetness of Melonade, elevated by a subtle touch of basil syrup and freshly squeezed lemon juice. Enhanced with the aromatic note of a sprig of basil, this creation is crowned by a delicate melon espuma.*

## LE RHUM

Une création complexe et fruitée mêlant le rhum Havana 3 à une purée de banane veloutée et un sirop d'érable délicatement sucré. Relevé d'une touche acidulée de jus de citron et agrémenté de quelques gouttes de bitter chocolat, ce cocktail est complété d'une chips croustillante de banane.

RUM

*A complex, fruity creation blending Havana 3 rum with velvety banana purée with delicately sweet maple syrup. Enhanced by a touch of lemon juice and a few drops of bitter chocolate, this cocktail is garnished with a chocolate-covered banana chip.*

## LE WHISKY

Optez pour une création surprenante avec notre cocktail à base de Bulleit Bourbon. L'alliance de Bourbon, de liqueur de cerise et de citron crée un équilibre parfait entre les saveurs robustes et fruitées. Quelques gouttes de bitter chocolat viennent parfaire ce cocktail, pour une note sucrée.

WHISKEY

*Our Bulleit Bourbon based cocktail is a bold combination of Bourbon, cherry liqueur, and lemon strikes a perfect balance between robust and fruity flavors. A few drops of bitter chocolate perfect this cocktail with a note of sweetness.*

## LE PISCO

Un cocktail à l'inspiration latine, avec un mélange équilibré de Pisco, de cordial d'avocat, de jalapeno épépiné et de citron. Une symphonie de saveurs uniques, agrémentée d'un délicieux espuma au lait de coco.

Pour les amateurs d'épices, nous pouvons rehausser le cocktail par le goût unique du Tabasco vert, selon vos envies.

PISCO

*A balanced, Latin-inspired fusion of Pisco, avocado cordial, seeded jalapeño, and lemon. This cocktail is a symphony of unique flavors enhanced by a delicious coconut milk foam. For our spice lovers, green Tabasco sauce can be added to taste for an extra kick.*



# COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

## LE TOPAZE

Une fusion surprenante entre l'exotisme de la liqueur Electric Velvet, la douceur du sirop de violette et le caractère unique du Chambord. Ce cocktail à la fois sucré et doux est parfait par le pétillant du champagne et l'acidité d'un zeste de citron : la promesse d'un voyage sensoriel délicieux.

THE TOPAZ

*A surprising fusion of Electric Velvet liqueur, sweet violet syrup, and the unique flavor of Chambord, this cocktail invites you to savor a delicious sensory experience. This cocktail is both sweet and subtle with champagne bubbles that intermingle with the acidity of lemon zest.*

## LE RUBIS

Le champagne se marie avec le Campari, le gin Malfy, une purée d'orange sanguine, du sirop de vanille et un jus de citron frais. Ce mélange évoque des notes d'agrumes et d'amertume délicate, à la fois équilibré et rafraîchissant.

THE RUBY

*Champagne blended with Campari, Malfy gin, blood orange purée, vanilla syrup, and freshly squeezed lemon juice. The elements evoke notes of citrus and delicate bitter flavor that is both balanced and refreshing.*



# SANS ALCOOL

## SOFT DRINKS

### COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

17 €

#### LE MATCHA

Un mélange rafraîchissant et surprenant avec un jus de pomme infusé au matcha, quelques gouttes de fleurs d'oranger et un soda gazéifié.

*THE MATCHA*

*A refreshing and unexpected blend of matcha-infused apple juice with a few drops of orange blossom water and club soda.*

#### LA VERVEINE

Un mocktail sucré qui marie un sirop de verveine maison, avec un jus de fraise, quelques gouttes de citron et d'un tonic.

*THE VERBENA*

*A sweet mocktail made of a homemade verbena syrup with strawberry juice, a few drops of lemon juice, and tonic water.*

### 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

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



# VINS & CHAMPAGNE AUVERRE

WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

## **vin blanc**

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2022 13 €  
*Marsanne, Roussane*

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

AOC Hautes Côtes De Beaune, Cave des Hautes-Côtes, Cerco, 2022 14 €  
*Chardonnay*

## **vin rouge**

AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2021 13 €  
*Grenache, Mourvèdre, Syrah*

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne, 2021 12 €  
*Grenache, Syrah*

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

## **vin rosé**

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

AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021 14 €  
*Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre*

## **vin moelleux et fortifié**

Villa Dria Jardin Secret, 2021 12 €  
*Gros Manseng*

## **champagne brut**

Barons de Rothschild Concordia Brut 23 €  
*Chardonnay, Pinot Noir*

Barons de Rothschild Blanc de Blancs 29 €

## **champagne rosé**

Barons de Rothschild Rosé 26 €  
*Chardonnay, Pinot Noir*





# CHAMPAGNE

## BRUT

	75 Cl
Jeeper Brut	132 €
Ayala Brut	132 €
Barons de Rothschild Concordia	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	155 €
Besserat de Bellefon Rosé	165 €

## BLANC DE BLANCS

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

## PRESTIGE

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 €
Moët & Chandon, Collection Impériale	815 €

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

# SAVOIE

## VIN BLANC

AOP Apremont, Domaine Jean Masson & Fils, La Déchirée, 2020	75 cl 66 €
IGP Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières, Schiste, 2022	78 €
IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Finot, 2021	87 €

# JURA

## VIN ROUGE

AOC Côtes du Jura, Domaine Overnoy, Trousseau, 2022	75 cl 98 €
AOC Côtes du Jura, Domaine La Croisee Comtoise, Poulsard, 2018	51 €

## VIN DE MISTELLE

AOC Côtes du Jura, Domaine La Croisee Comtoise, Macvin, 2019	50 cl 81 €
--	---------------

# ALSACE

## VIN BLANC

AOP Alsace, Vignoble du Rêveur, Pierre Sauvages, 2022	75 cl 72 €
---	---------------

## VIN ROUGE

Domaine Marcel Deiss, 2020	75 cl 99 €
----------------------------	---------------

# LOIRE

## VIN BLANC

IGP Val de Loire, R. Thebault, Quand je Serais Grand.e, 2023	75 cl 49 €
AOC Vouvray, Dom. Bourillon Dorléans, La Coulée d'Argent Montgouverne, 2020	52 €
AOC Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière, 2022	52 €
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Didier Dagueneau, Pur Sang, 2018	305 €

## VIN ROUGE

AOC Sancerre, Château de Sancerre, Tradition, 2023	75 cl 79 €
AOC Saumur Champigny, Donatien Bahuaud, Moulin Cavier, 2022	54 €
AOP Côte Roannaise, Domaine des Pothiers, Clos du Puy, 2020	62 €

## VIN LIQOREUX

AOP Coteaux-du-Layon, Château du Breuil, 2020	75 cl 60 €
---	---------------

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

# BOURGOGNE

## VIN BLANC

	75 cl
AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2021	55 €
AOC Hautes Côtes De Beaune, Cave des Hautes-Côtes, Cerco	60 €
AOC Mâcon, Domaine Fichet, IGE Château London, 2020	65 €
AOC Bourgogne, Domaine Serrigny, 2017	72 €
AOC Montagny 1er Cru Millebuis, Les Coères, 2021	78 €
AOC Chablis 1er Cru, Domaine Hamelin, Beauroy, 2020,	130 €
AOC Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2019	137 €
AOC Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2013	232 €
AOC Meursault, Famille Carabello-Baum, 2013	269 €

## VIN ROUGE

	75 cl
AOP Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2022	59 €
AOC Bourgogne, Château de Marsannay, Bourgogne du Château, 2022	71 €
AOC Marsannay, Patriarche Père & Fils, Longeroies, 2018	75 €
AOC Monthélie 1er Cru, Domaine Serrigny, 2018	95 €
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 €

# BEAUJOLAIS

## VIN ROUGE

	75 cl
AOC Brouilly, Château de la Chaize, Les Deux Amis, 2022	59 €
AOC Moulin à Vent, Château du Moulin-à-Vent, Couvent des Thorins, 2020	69 €
AOC Fleurie, Château de la Chaize, La Madone, 2020	74 €
AOC Côte de Brouilly, Château de la Chaize, Brulhié, 2020	96 €

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

# RHONE

## VIN BLANC

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2021	48 €
AOC St Joseph, Maison Delas, Les Challeys, 2022	89 €
AOP St Peray, Domaine J.Denuziere 2021	90 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2021	110 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, Cuvée Guy Savoy, 2020	119 €
AOC Condrieu, Maison Delas, La Galopine, 2020	180 €
AOC Ermitage, Maison Chapoutier, Jubilé 200 Ans, 2008	220 €

## VIN ROUGE

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2021	48 €
AOC Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2020	58 €
AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2021	61 €
AOC Lirac, Château Mont Redon, 2021	64 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, L'échappée, 2019	78 €
AOC Gigondas, Château Mont Redon, 2019	85 €
AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis, Les Royes, 2021	109 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, 2017	109 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint-Patrice, 2016	155 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel, Hommage à Jacques Perrin, 2012	1 600 €

# BORDEAUX

## VIN ROUGE

	75 cl
AOC Haut-Médoc, Château Aney, 2014	59 €
AOC Pommerol, La Promesse de Château Fayat, 2017	98 €
AOC Pomerol, Château Nenin, 2011	220 €
AOC St Estèphe, Cos d'Estournel, 2013, 2ème GCC	790 €
AOC Pessac Léognan, Château La Mission Haut-Brion, 2011, GCC	1 050 €
AOC Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2008, 1er GCC	2 050 €

GCC : Grand Cru Classé

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

# PROVENCE

## VIN ROSE

AOC Côtes de Provence, Instant By Maime	75 cl 59 €
AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021	79 €
AOC Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite, Symphonie, 2022	82 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique, 2022	114 €

## VIN BLANC

AOC Côtes de Provence, Château La Mascaronne, 2021	75 cl 65 €
AOC Palette, Château Simone, 2017	155 €

# LANGUEDOC-ROUSSILLON

## VIN BLANC

AOP Limoux, Château de Gaure	75 cl 55 €
AOP Languedoc, Domaine d'Aupilhac, Cuvée Aupilhac, 2022	79 €

## VIN ROUGE

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne	75 cl 56 €
AOC Pic Saint-Loup, Mas Foulaquier, L'Orphée, 2020	77 €
AOC Coteaux-du-Languedoc, Belle Léone, Domaine Peyre Rose, 2011	260 €
IGP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2013	1 800 €
IGP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2011	2 050 €

# SUD-OUEST

## VIN BLANC

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2022	75 cl 55 €
--	---------------

## VIN ROUGE

AOP Faugères, Mas Onésime, Insoumis, 2020	75 cl 55 €
AOP Faugères, Domaine de Cébène, Les Bancelles, 2020	79 €

## VIN MOELLEUX

Villa Dria, Jardin Secret, 2021	75 cl 45 €
---------------------------------	---------------

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

# VOYAGE AUTOUR DU MONDE

## VIN BLANC

Autriche - austria

*Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, 2022*

75 cl

59 €

Allemagne - germany

*Estate Rudesheim, Georg Breuer, 2020*

98 €

Grèce - greece

*Domaine Karamolegos, Terra Nera, 2020*

99 €

Nouvelle-Zélande - New Zealand

*Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020*

62 €

Etats-Unis - USA

*RoseRock, Drouhin Oregon, 2018*

127 €

## VIN ROUGE

75 cl

Italie- italia

*IGP Puglia 6 Anime, Cignomoro, 2020*

89 €

Espagne - spain

*Vega Sicilia Unico Reserva, 2012*

880 €

Chili- chili

*País de Quenuhuao, Valle de Maule, Luyt Louis Antoine, 2020*

81 €

Argentine - argentina

*Casarena 505, Mendoza, 2021*

59 €

Etats-Unis - USA

*Francis Coppola, Diamond Collection Zinfandel, 2019*

90 €

## VIN LIQUOREUX

50 cl

Hongrie - hungary

*Tokaji Oremus Aszú, 5 Puttonyos, 2016*

382 €



Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

**1741 GOLDEN ALE**

1741 GOLDEN ALE

Pin, sève  
Pine tree, sap

10 €

5°

**PRESSION**

DRAFT

Grimbergen blonde 6,7°  
Grimbergen blond

25 Cl

50 Cl

9 €

16 €

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

**NINKASI**

**FRENCH IPA**

FRENCH IPA

Agrumes, fruits blancs  
Citrus fruits, white fruits

10 €

5,4°

1741, Golden Ale 5°

1741, Golden Ale

9 €

16 €

**BIÈRE 1741 GOLDEN ALE BEER**

**INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES**

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

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

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

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

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

**POIRÉS & CIDRES**

PERRY AND CIDER

75 Cl

**POIRÉ DOMFRONT**

Cuvée 2022, Jérôme Forget

39 €

**CIDRE PAYSAN**

Jérôme Forget

75 Cl

31 €

33 Cl

**POIRÉ TRANQUILLE**

vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

40 €

**SYDRE ARGELETTE**

Eric Bordelet

33 Cl

59 €



# APÉRITIFS

## APERITIVO

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



# VODKA

5 Cl

<b>ABSOLUT ELYX</b> Suède - Sweden Douce et fruitée Sweet and fruity	17 € 42,3°	<b>HAKU</b> Japon - Japan Ronde et sucrée Sweet and fruity	16 € 40°	<b>BELVEDERE</b> Pologne - Poland Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper	17 € 40°
<b>GREY GOOSE</b> France Frais et floral Fresh and floral	17 € 40°	<b>BELUGA</b> Sibérie - Siberia Pure Pure	18 € 40°		



# GIN TONIC

5 cl

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

# RHUM

5 cl

<b>DON PAPA</b> Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	17 € 40°	<b>THE ISLANDS</b> Barbade - Barbados Cuir, cacao, tabac Leather, cocoa, tobacco	19 € 45°	<b>ZACAPA SOLERA 23</b> Guatemala Miel, vanille, épices Honey, vanilla, spices	24 € 40°
<b>PLANTATION PINEAPPLE</b> Caraïbes - Caribbean Caramel, vanille Caramel, vanilla	17 € 40°	<b>HAVANA 7 ANS</b> Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	19 € 40°	<b>MOUNT GAY 1703</b> Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	44 € 45°
<b>DIPLOMÁTICO</b> Venezuela Ananas Pineapple	18 € 40°	<b>SEVERIN XO</b> Guadeloupe Fruits tropicaux, boîte à cigares Tropical fruits, cigar box	22 € 45°	<b>FLOR DE CANA SINGLE CASK 1997</b> Nicaragua Bois, vanille Wood, vanilla	179 € 47°

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

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.

# SCOTCH & IRISH

5 Cl

## ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE

20 €  
40°

Speyside

Noix de muscade, miel, épices  
Nutmeg, honey, spices

## LAGAVULIN 16 ANS

26 €  
43°

Islay

Tourbe, orge fumée  
Peated, smoked barley

## MACALLAN ANS 18

60 €  
43°

Speyside

Epices, orange  
Spices, orange

## OBAN 14

Highlands

Figue, miel, bois  
Fig, honey, wood

20 €  
43°

## BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK

30 €  
43°

Speyside

Vanille, bois de chêne  
Vanilla, oak wood

## BOWMORRE ANS 18

60 €  
43°

Islay

Sherry, chocolat  
Sherry, chocolate

## DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS

28 €  
44,8°

France

Pâte d'amande, agrumes  
Almond paste, citrus

## CHIVAS 25

118 €  
40°

Speyside

Miel de bruyère, fruits frais  
Heather honey, fresh fruits

# WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKEY

5 Cl

## NIKKA FROM THE BARREL

18 €  
51,4°

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

## NIKKA PURE MALT BLACK

21 €  
43°

Confiture de fruits mûres, tourbe  
Ripe fruit jam, peat

# BOURBON & RYE

5 Cl

## WOODFORD RESERVE

20 €  
43,2°

Vanille,  
caramel

## BULLEIT BOURBON

17 €  
45°

Vanille, praline  
Vanilla, praline

## WOODFORD RESERVE RYE

22 €  
45,2°

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

## BULLEIT RYE

17 €  
45°

Miel et épices  
Honey and spices

## WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

25 €  
43,2°

Rond et boisé  
Round and woody

# TEQUILA & MEZCAL

5 Cl

## ALTOS SILVER

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herbal

19 €  
41°

## CASAMIGOS ANEJO

Mexique - Mexico  
Poivre, caramel  
Peppercorn, caramel

26 €  
40°

## AVION RESERVA

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herba

66 €  
40°

## CASAMIGOS REPOSADO

Mexique - Mexico  
Boisée, caramel, cacao  
Woody, caramel, cocoa

19 €  
41°

# EAUX DE VIE

5 Cl

## Génépi des Pères Chartreux

Génépi des Pères Chartreux

12 €  
40°

## Morand Framboise

Morand Raspberry

20 €  
43°

## Morand Williamine

Morand Pear

16 €  
43°

## Morand Abricot

Morand Apricot

20 €  
43°

## Morand Mirabelle

Morand Yellow plum

20 €  
43°

# LIQUEURS

## Adriatico Amaretto

**Kahlúa**  
Kahlúa

7 Cl

12 €  
20°

**Adriatico Amaretto**  
Adriatico Amaretto

7 Cl

16 €  
28°

**Get 27**  
Get 27

7 Cl

12 €  
21°

**Saint-Germain**  
Saint-Germain

7 Cl

18 €  
20°

**Cointreau**  
Cointreau

7 Cl

12 €  
40°

**Chartreuse verte**  
Green Chartreuse

5 Cl

18 €  
55°

**Bailey's**  
Bailey's

7 Cl

12 €  
17°

**Chartreuse jaune**  
Yellow Chartreuse

5 Cl

18 €  
45°

**Limoncello**  
Limoncello

7 Cl

12 €  
30°

**Grand Marnier Centenaire**

5 Cl

26 €  
40°

**Grand Marnier**  
Grand Marnier

7 Cl

14 €  
40°

Centenary Grand Marnier

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



**CALVADOS CHRISTIAN  
DROUIN VSOP**

19 €  
40°

Pomme au four et épices douces  
*Baked apple and sweet spices*

**CALVADOS CHRISTIAN  
DROUIN XO**

27 €  
40°

Pomme au four et tarte tatin  
*Baked apple and tarte tatin*

## COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

**ARMAGNAC  
LAUBADE VSOP**

16 €  
40°

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

**ARMAGNAC  
LAUBADE XO**

20 €  
40°

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

**RÉMY MARTIN VSOP**

16 €  
40°

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

**LOUIS XIII**

40°

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

**HENNESSY XO**

78 €  
40°

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

**MARTELL  
CHANTELOUP**

150 €  
40°

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

**HENNESSY  
PARADIS**

260 €  
40°

Épices, finesse  
*Spices, subtlety*

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

**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>9 €</b>
<b>Ristretto</b>	<b>5 €</b>	<b>Noisette</b> Macchiato	<b>6 €</b>	<b>Chocolat chaud</b> Hot chocolate	<b>9 €</b>
<b>Allongé</b> Lungo	<b>5 €</b>	<b>Latte</b> Caffè Latte	<b>9 €</b>		
<b>Supplément chantilly</b> Extra whipped cream	<b>4 €</b>				



# THÉS & INFUSIONS

## TEAS & HERBAL TEAS

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 épicé  
*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 €

Mynthe – 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*