



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 et à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose sous forme de sirop, associée à la vodka Stoli, à la liqueur Chambord et au jus de citron, le tout paré d'une fine mousse de champagne. Un spray d'amaretto vient couronner l'ensemble, évoquant délicatement la douceur de la praline.

A tribute to our venue and our city, our signature cocktail elevates the pink praline in the form of syrup, blended with Stoli vodka, Chambord liqueur, and fresh lemon juice, all topped with a delicate champagne foam. A light spray of amaretto crowns the creation, subtly echoing the sweetness of the praline.

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.

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.

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 avec un blend de rhum Havana 7 associé à de la crème de pêche, du sirop de cannelle et de clou de girofle, du sirop d'orgeat et une touche de Campari. Le tout est complété par un top de jus d'ananas, de jus d'orange et de Schweppes Agrumes.

A bold tiki cocktail that highlights fruit flavors, featuring a blend of Havana 7 rum combined with peach liqueur, cinnamon and clove syrup, orgeat syrup, and a hint of Campari. The drink is finished with a top of pineapple juice, orange juice, and Schweppes Agrumes for a refreshing and balanced finish.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



COCKTAILS CRÉATION

21 €

L'INDIGO

Un cocktail audacieux où le gin Plymouth infusé au pain d'épices s'associe avec un sirop de cannelle et de clou de girofle. Il est sublimé par une liqueur d'orange et du thé bleu des îles aux saveurs de gingembre et agrumes, qui lui confère sa couleur bleue envoûtante. Servi chaud pour un réconfort hivernal ou froid pour une touche de fraîcheur, ce cocktail est couronné de zestes d'agrumes.

INDIGO

A bold cocktail where gingerbread-infused Plymouth gin harmoniously blends with a cinnamon and clove syrup. It's elevated by an orange liqueur and blue island tea with ginger and citrus flavors, giving it an enchanting blue color. Served hot for winter comfort or cold for a refreshing touch, this cocktail is garnished with citrus zest.

L'AURORE

Découvrez un short drink revisité, fusionnant douceur et épices dans un mélange subtil de tequila Olmeca Altos, de liqueur Xérès Tío Pepe, de cordial Paragon Rue Berry, d'une infusion de miel, de coco et de curry, twisté par du jus de citron. Ce cocktail se savoure avec un rim de poudre de coco et de sel, ajoutant une note aromatique à l'ensemble.

THE DAWN

Discover a reinvented short drink, blending sweetness and spices in a subtle mix of Olmeca Altos tequila, Tío Pepe sherry liqueur, Paragon Rue Berry cordial, and an infusion of honey, coconut, and curry, with a twist of lemon juice. This cocktail is enjoyed with a rim of coconut powder and salt, adding an aromatic touch.

LE GRENAT

Ce long drink, à la couleur éclatante et au goût prononcé, associe une tequila Olmeca Altos infusée au piment de Cayenne, du sirop de carotte, du jus de betterave et de citron, le tout rehaussé par une touche pétillante de tonic et quelques cheveux d'ange à la betterave.

GARNET

This vibrant and boldly flavored long drink combines Cayenne pepper-infused Olmeca Altos tequila, carrot syrup, beetroot and lemon juice, all enhanced by a sparkling touch of tonic and garnished with delicate beetroot angel hair.

L'ÉBÈNE

Une composition intense, alliant whisky Irish Jameson vieilli dans des fûts de Stout, espresso intense, liqueur de café et sirop de muscade. Ce cocktail servi chaud, est surmonté d'une crème subtilement infusée à la Guinness et au sirop de muscade créant un équilibre harmonieux des saveurs. Le nuage de crème se parfait d'une touche de muscade saupoudrée.

EBONY

An intense creation, blending Irish Jameson whiskey aged in stout barrels, bold espresso, coffee liqueur, and nutmeg syrup. Served hot and topped with a delicate cream subtly infused with Guinness and nutmeg syrup, it creates a harmonious balance of flavors. The cloud of cream is perfected with a dusting of nutmeg.

L'ÉCUME

Un cocktail onctueux et délicatement fruité, où le lait d'amande et la crème offrent une texture douce et veloutée. La figue, à l'honneur, s'associe à la fois dans une crème et dans un Shrub, qui combine miel, vinaigre et figue pour une note fruitée. Un soupçon de vodka Stoli vient équilibrer l'ensemble, créant ainsi une boisson sirupeuse et légèrement sucrée.

THE FOAM

A creamy and delicately fruity cocktail, where almond milk and cream provide a smooth and velvety texture. The star ingredient, fig, is incorporated both in a cream and in a Shrub that combines honey, vinegar, and fig for a fruity note. A hint of Stoli vodka balances the mix, creating a syrupy and slightly sweet drink.



OLD FASHIONED

22 €

CRÉPUSCULE

Ce cocktail revisite l'élégance d'un Old Fashioned en y ajoutant une touche fruitée et florale. Le rhum Flor de Caña 12 ans apporte une richesse en bouche, adoucie par une liqueur St-Germain infusée à la framboise pour une douceur subtile et délicate. Une pointe de bitter à la fleur d'oranger rehausse l'ensemble avec une note florale rafraîchissante.

TWILIGHT

This cocktail reinvents the elegance of an Old Fashioned by adding a fruity and floral twist. Flor de Caña 12-year rum brings a rich depth, softened by St-Germain liqueur infused with raspberry for a subtle, delicate sweetness. A dash of orange blossom bitters elevates the drink with a refreshing floral note.

EQUINOXE

Mariant tradition et modernité, ce cocktail est une alliance de whisky irlandais infusé à froid avec une liqueur de cannelle et de la mouture de café créant une base riche et aromatique. Un oléo-saccharum à base de sucre muscovado, agrémenté de zestes d'orange et de cannelle, apporte une douceur épicée qui équilibre parfaitement le caractère intense du café.

EQUINOX

Blending tradition and modernity, this cocktail combines cold-infused Irish whiskey with cinnamon liqueur and ground coffee, creating a rich and aromatic base. An oleo-saccharum made from muscovado sugar, accented with orange zest and cinnamon, adds a spiced sweetness that perfectly balances the intense character of the coffee.

ALTITUDE

Dans cette création rafraîchissante, le mélange de Gin aux saveurs régionales, associé à l'élixir de Chartreuse et au sirop de brisures de bonbon, offre une expérience vivifiante et naturelle.

Le tout est surmonté d'une feuille d'agastache pour une note herbacée et aromatique, apportant une touche mentholée et florale qui complète harmonieusement les saveurs.

ALTITUDE

In this refreshing creation, the blend of regional-flavored gin, combined with Chartreuse elixir and candy shard syrup, offers a vibrant and natural experience. The drink is topped with an agastache leaf for a herbal and aromatic note, adding a mentholated and floral touch that harmoniously complements the flavors.



MOCKTAILS

MOCKTAILS

17 €

NECTAR D'ORIENT

Cette boisson rafraîchissante et légère présente un mélange harmonieux de sirop de datte, de jus de citron et de fleur d'oranger, sublimé par un cold brew de thé Vallée du Nil aux saveurs de rose et jasmin. Elle offre ainsi une expérience gustative délicate et florale.

NECTAR OF THE EAST

This refreshing and light drink features a harmonious blend of date syrup, lemon juice, and orange blossom, elevated by a cold brew of Nile Valley tea with notes of rose and jasmine. It provides a delicate and floral tasting experience.

MÉLODIE FRUITÉE

Ce mélange savoureux de sirop d'érable et d'épices, associé à du jus de citron et de jus de pomme, est sublimé par un soda gingembre mandarine. Ce mocktail offre une expérience sucrée et gourmande, créant une base douce et ronde en bouche. En garnish, une peau de mandarine séchée ajoute un parfum subtil.

FRUITY MELODY

This flavorful blend of maple syrup and spices, combined with lemon juice and apple juice, is elevated by a mandarin ginger soda. This mocktail offers a sweet and indulgent experience, creating a soft and round base on the palate. Garnished with dried mandarin peel, it adds a subtle fragrance that enhances the overall experience.

SOLEIL D'AFRIQUE

Un mocktail fruité et rafraîchissant inspiré du bissap, une infusion ouest-africaine d'hibiscus séché, de gingembre et de miel. Cette base vibrante est enrichie d'une liqueur fruitée sans alcool et de jus de cranberry, créant un équilibre parfait entre douceur et une touche légèrement acidulée.

AFRICAN SUN

A fruity and refreshing mocktail inspired by bissap, a West African infusion of dried hibiscus, ginger, and honey. This vibrant base is enhanced with a fruity non-alcoholic liqueur and cranberry juice, creating a perfect balance between sweetness and a slight tartness.



VINS PRESTIGES

WINE BY THE GLASS

Grâce à la technologie D-Vine, chaque verre de vin que nous vous proposons est servi dans des conditions idéales : une aération parfaite et une température ajustée au degré près, pour sublimer chaque note et chaque arôme.

Thanks to D-Vine technology, each glass of wine we serve is presented under ideal conditions: perfectly aerated and precisely temperature-controlled to enhance every note and aroma.

VIN BLANC

10 cl

AOP Petit Chablis, Domaine de la Motte, 2022

25,5 €

Chardonnay

AOC Sancerre, Domaine la Clef du Récit, 2023

30 €

Sauvignon Blanc

AOP Crozes-Hermitage, Cave de Tain, 2022

32 €

Marsanne

VIN ROUGE

10 cl

AOP Saint-Émilion GC, Château de Bechaud, 2019

30 €

Merlot, Cabernet Franc

AOC Mercurey, Domaine Goichot, 2021

42 €

Pinot noir

AOP Bourgogne, Domaine Camu Frères, 2022

24 €

Pinot noir

IGT Toscane, Cuvée L'angelo, Domaine de Ladoucette, 2015

26 €

Sangiovese, Merlot



VINS & CHAMPAGNE AUVERRE

WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

VIN BLANC

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2021
Marsanne, Roussane 13 €

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2023
Viognier 12 €

AOC Côte Chalonnaise, Domaine Millebuis, 2023
Chardonnay 14 €

VIN ROUGE

AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2022
Grenache, Mourvèdre, Syrah 13 €

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne, 2020
Grenache, Syrah 12 €

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2023
Syrah 12 €

VIN ROSÉ

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2023
Grenache, Cinsault, Rolle 14 €

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

VIN MOELLEUX ET FORTIFIÉ

Villa Dria Jardin Secret, 2023
Gros Manseng 12 €

CHAMPAGNE BRUT

Barons de Rothschild Concordia Brut
Chardonnay, Pinot Noir 23 €

Barons de Rothschild Blanc de Blancs
Chardonnay 29 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Barons de Rothschild Rosé
Chardonnay, Pinot Noir 26 €



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, 2021	75 cl 99 €
----------------------------	---------------

LOIRE

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

AOC Sancerre, Château de Sancerre, Tradition, 2022	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, 2022	75 cl 60 €
---	---------------

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

BOURGOGNE

VIN BLANC

AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2022	75 cl 55 €
AOC Côte Chalonnaise, Chardonnay, Domaine Millebuis, 2023	64 €
AOC Mâcon, Domaine Fichet, IGE Château London, 2023	65 €
AOC Bourgogne, Domaine Serrigny, 2018	72 €
AOC Montagny 1er Cru Millebuis, Les Coères, 2022	78 €
AOC Chablis 1er Cru, Domaine Hamelin, Beauroy, 2022	130 €
AOC Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2019	137 €
AOC Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2013	232 €
AOC Meursault, Famille Carabello-Baum, 2015	269 €

VIN ROUGE

AOP Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2022	75 cl 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, 2020	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, 2017	180 €
AOC Beaune 1er Cru, Domaine Joseph Drouhin, Clos Des Mouches, 2017	400 €

BEAUJOLAIS

VIN ROUGE

AOC Brouilly, Château de la Chaize, Les Deux Amis, 2022	75 cl 59 €
AOC Moulin à Vent, Château du Moulin-à-Vent, Couvent des Thorins, 2022	69 €
AOC Beaujolais Villages, Château des Bachelards, Petite Fleur, 2020	75 €

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

RHONE

VIN BLANC

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2023	48 €
AOC St Joseph, Maison Delas, Les Challeys, 2023	89 €
AOP St Peray, Domaine J.Denuziere 2021	90 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2023	110 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, Cuvée Guy Savoy, 2020	119 €
AOC Condrieu, Maison Delas, La Galopine, 2021	180 €
AOC Ermitage, Maison Chapoutier, Jubilé 200 Ans, 2008	220 €

VIN ROUGE

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2023	48 €
AOC Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2022	58 €
AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2022	61 €
AOC Lirac, Château Mont Redon, 2022	64 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, L'échappée, 2020	78 €
AOC Gigondas, Château Mont Redon, 2021	85 €
AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis, Les Royes, 2021	109 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, 2017	109 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint-Patrice, 2017	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, 2023	82 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique, 2022	114 €

VIN BLANC

AOC Côtes de Provence, Château La Mascaronne, 2022	75 cl 65 €
AOC Palette, Château Simone, 2021	155 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIN BLANC

AOP Limoux, Château de Gaure, 2021	75 cl 55 €
AOP Languedoc, Domaine d'Aupilhac, Cuvée Aupilhac, 2022	79 €

VIN ROUGE

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne, 2020	75 cl 56 €
AOC Pic Saint-Loup, Mas Foulaquier, L'Orphée, 2021	77 €
AOC Coteaux-du-Languedoc, Belle Léone, Domaine Peyre Rose, 2014	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, 2021	75 cl 55 €
--	---------------

VIN ROUGE

AOP Faugères, Mas Onésime, Insoumis, 2021	75 cl 55 €
AOP Faugères, Domaine de Cébène, Les Bancelles, 2020	79 €

VIN MOELLEUX

Villa Dria, Jardin Secret, 2023	75 cl 45 €
---------------------------------	---------------

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

VOYAGE AUTOUR DU MONDE

VIN BLANC

75 cl

Autriche - austria

Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, 2022

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, 2021

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 €



BIÈRES

BEERS

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 €

POIRÉ

Eric Bordelet

33 Cl

14 €

POIRÉ TRANQUILLE

vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

40 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

12 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

31 €

SYDRE ARGELETTE

Eric Bordelet

59 €



APÉRITIFS

APERITIVO

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



VODKA

5 Cl

ABSOLUT ELYX 17 € Suède - Sweden 42,3° Douce et fruitée Sweet and fruity	BELVEDERE 17 € Pologne - Poland 40° Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper
GREY GOOSE 17 € France 40° Frais et floral Fresh and floral	BELUGA 18 € Sibérie - Siberia 40° Pure Pure

GIN TONIC

5 Cl

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

RHUM

5 Cl

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

Speyside

Miel de bruyère, fruits frais
Heather honey, fresh fruits

118 €
40°

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
Vanilla, 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
Pepper, 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°

DEL MAGUEY VIDA

Mexique - Mexico
Epices, agave, fumé
Spices, agave, pepper

19 €
42°

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
Centenary Grand Marnier

5 Cl 26 €
40°

Grand Marnier
Grand Marnier

7 Cl 14 €
40°

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



CALVADOS

5 Cl

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

HENNESSY XO

78 €
40°

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

ARMAGNAC LAUBADE XO

20 €
40°

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

MARTELL CHANTELOUP

150 €
40°

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

RÉMY MARTIN VSOP

16 €
40°

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

HENNESSY PARADIS

260 €
40°

Épices, finesse
Spices, subtlety



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°



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

Espresso <i>Espresso</i>	6 €	Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	6 €	Cappuccino	9 €
Ristretto	6 €	Noisette <i>Macchiato</i>	6 €	Double Espresso <i>Double espresso</i>	11 €
Allongé <i>Lungo</i>	6 €	Latte <i>Caffè Latte</i>	9 €	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9 €
Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i>	4 €				



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

SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

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	Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Selection, Ginger Ale 20 cl
Sprite 25 cl	Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl
Red Bull Energy Drink 25 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

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

Chez InterContinental Hotels & Resorts, nous voulons que vous soyez au mieux de votre forme lorsque vous voyagez. Essayez Timeshifter® lors du retour à la maison ou lors de votre prochain voyage pour réduire le décalage horaire.

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet leg. It's on us.

