

Un hommage à Jacques Germain Soufflot

Un hommage à Jacques-Germain Soufflot : douze cocktails racontant sa vie et son œuvre, de ses premières inspirations à ses chefs-d'œuvre, où saveurs et esprit se rencontrent.



ACTE 1

Les Origines

Des coteaux d'Irancy aux ateliers parisiens, le futur architecte apprend à bâtir ses rêves.

Esquisse I - Le premier souffle

Pinot noir chaud sans alcool infusé aux épices,
schrub de marron, sirop de vanille

17€

Un voyage vers Irancy, aux origines de Soufflot, quand ses rêves se dessinent et que son talent commence à éclore.



Esquisse II - L'éveil

Chocolat chaud, cognac Rémy Martin VSOP,
Chambord, confiture de myrtille, jus de citron

21€

Le premier souffle de créativité, ce moment fragile où l'idée prend vie, adouci par la rondeur et la douceur d'un chocolat chaud qui réchauffe.

ACTE 2

Le Grand Tour

Sous le ciel de Rome et Florence, il apprend à faire naître la beauté de la pierre.



Esquisse III - Le souffle Romain

Grappa, Cynar, jus de raisin blanc, fleur d'oranger

21€

Un voyage à travers les villes et les monuments, qui transforme l'architecte en maître et aiguisé son regard tout en affinant son style.

Esquisse IV - La ligne Toscane

Sirop d'orange amer infusé au café,
jus de poire, verjus, Pierre Zéro

17€

En Italie, Soufflot affine sa compréhension des proportions et de l'esthétique, et découvre l'équilibre, la finesse et la rigueur du classicisme italien.



ACTE 3

Le grand Hôtel Dieu

Là où la science et la foi se rejoignent sous la main de l'architecte.

Esquisse V - Les fondations

Pisang, Vodka, Chartreuse verte,
vin jaune, Suze, jus de citron, miel de fleur

21€

À Lyon, Soufflot commence à façonner son art et à affiner son style, expérimentant, observant, et découvrant peu à peu l'harmonie qui guidera toute sa carrière.



Esquisse VI - La voûte céleste

Gin Christian Drouin, Sapinette, lait infusé au comté
18 mois, jus de pomme, bitter noix, jus de citron, miel

21€

L'aboutissement du parcours de Soufflot à Lyon, lorsque conception et inspiration se rencontrent au cœur du Grand Hôtel-Dieu.



ACTE 4

Premiers succès

Là où l'art devient reconnaissance et le talent prend son envol.



Esquisse VII - L'invitation

Gin Mirabeau, Salvia & Limone,
cordial duo de citron, sirop de lavande

23€

Le jour où Soufflot est officiellement appelé
à rejoindre le cercle des maîtres, ouvrant
le chapitre de sa carrière parisienne.

Esquisse VIII - L'Aube du succès

Schrub de marrons, eau de fleur d'oranger,
lait entier, sirop d'orgeat, soda

17€

À Paris, les honneurs et distinctions saluent ses
débutants et reflètent la reconnaissance de son talent.



ACTE 5

Le combat du génie

Sur le chantier du Panthéon, l'architecte se mesure aux forces de la matière et aux limites du possible.

Esquisse IX - Première empreinte

Ratafia rouge, cognac Rémy Martin VSOP, bitter
chocolat, crème anglaise, thé noir pétillant, jus de citron

21€

Sur le chantier du Panthéon, Soufflot fait face à de nombreux défis, mettant à l'épreuve sa rigueur, sa précision et sa ténacité.



Esquisse X - La main du maître

Armagnac VSOP infusé au thym, Noilly Prat, Pinot noir,
sirop de falernum, verjus, miel de garrigue

21€

Sur le chantier du Panthéon, l'ingéniosité et la créativité de Soufflot sont mises à l'épreuve, révélant le génie de l'architecte en action.

ACTE 6

Héritage

De la pierre à l'éternité — là où le génie devient héritage.



Esquisse XI - Le couronnement

Eau de coco, sirop de cannelle, verjus, cold brew de thé jasmin et rose, soda fleur de sureau et concombre

17€

L'achèvement du Grand Hôtel-Dieu et l'héritage durable de Soufflot se révèlent en un hommage discret à sa vision et à sa maîtrise.



Esquisse XII - L'héritage

Tequila, Campari, Noilly Prat, Bénédictine DOM, Tabasco

21€

Hommage au Dôme de Soufflot, ce cocktail unit histoire et modernité, à l'image du Dôme, un lieu où le patrimoine accueille le présent.



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.

Le Dôme

Sirop de praline rose, vodka, champagne, jus de citron, Chambord

Un hommage à notre lieu et à notre ville, ce cocktail rend hommage au travail de Soufflot



Panthéon

Vodka, Liqueur St Germain, Thé blanc, sirop de champagne, jus de citron

Cette création nous a permis de remporter le titre de Meilleur Bar d'Hôtel au Monde en 2021.



ALCOOL & COCKTAIL D'EXCEPTION

Chaque bouteille de notre sélection vous invite à découvrir des saveurs inattendues. Plongez dans un univers où chaque gorgée est une rencontre avec l'histoire, le savoir-faire et l'élégance.

CELESTE

90 €

Vodka Belvédère 10, lillet blanc infusé au shiso vert et poivre de sichuan, gin infusé au citron noir d'Iran, sirop de noisette

LE CHARIOT À SPIRITUEUX

WHISTLE PIG 12 ANS

Rye - 5cl

25 €

ARBEG 5 ANS WEE BEASTIE

Whisky - 5cl

20 €

ARBEG CORRYVRECKAN

Whisky - 5cl

29 €

GLENMORANGIE LASANTA, 15 ANS

Whisky - 5cl

20 €

GLENMORANGIE SIGNET

Whisky - 5cl

66 €

ÉMINENTE GRAN RESERVA

Rhum - 5cl

24 €

VOLCAN CRISTALINO

Tequila - 5cl

24 €

BELVEDERE 10

Vodka - 5cl

52 €

HENESSY PARADIS

Cognac - 4cl

260 €



À MANGER

Pour les petites faims tout au long de la journée, nos chefs ont élaboré une carte de mets salés et sucrés pour vous offrir une expérience gourmande et raffinée.

Du dimanche au jeudi de 12h à 22h30 et le vendredi et samedi de 12h à 23h

Les commandes de plats chauds sont acceptées jusqu'à 22h du dimanche au jeudi, et jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi.

TRIPTYQUE DE METS SALÉS

38 €

- SAUCISSON SEC D'ARDÈCHE ET TAPENADE D'OLIVES NOIRES
- JAMBON DE PAYS AFFINÉ ET PÂTÉ CROÛTE ARTISANAL
- SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD ET COMTÉ AOP AFFINÉ 12 MOIS

CAVIAR CALVISIUS TRADITION ROYAL

30G 120 €

50G 210 €

CAVIAR CALVISIUS BELUGA ROYAL

30G 410 €

HUÎTRES FINES DE CANCALE NUMÉRO 3, PAIN COMPLET, BEURRE AU KOMBU

6 PIÈCES
12 PIÈCES

27 €

49 €

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES, POIRE COMICE, BLEU D'Auvergne, vinaigrette miel-moutarde



22 €

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET PANAI, HUILE DE TRUFFE, CROÛTONS



18 €

ANYTIME PLATE, LENTILLES, AVOCAT, ŒUF DUR, GRAINES DE TOURNESOL

21 €

NOURRISH BOWL, POULET VAPEUR, POUSSES D'ÉPINARDS, ANANAS, CRÈME AUX HERBES



24 €



Fruits à coque



Sans Gluten



Sans Lactose



Végétarien

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

À MANGER

Pour les petites faims tout au long de la journée, nos chefs ont élaboré une carte de mets salés et sucrés pour vous offrir une expérience gourmande et raffinée.

Du dimanche au jeudi de 12h à 22h30 et le vendredi et samedi de 12h à 23h

Les commandes de plats chauds sont acceptées jusqu'à 22h du dimanche au jeudi, et jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi.

CLUB SANDWICH FAÇON CESAR, FILET D'ANCHOIS, FRITES 28 €

CHEESEBURGER, BUNS BRIOCHÉS BŒUF LIMOUSIN, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON, SAUCE BURGER 29 €

LINGUINE, SAUCE HOMARDINE, CONDIMENT HOMARD ET ANETH, ŒUFS DE TRUITE 32 €

PORTION DE FRITES 8 €



SALADE VERTE 8 €



TARTE AUX PRALINES ROSES ACIDULÉE À LA FRAMBOISE 14 €

MACARON VEGAN NOIX DE COCO, MANGUE, PASSION, PRALINÉ ET GRAINES DE COURGE 15 €



FLAN À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14 €



Fruits à coque



Sans Gluten



Sans Lactose



Végétarien

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

SANS ALCOOL

EAUX

Evian
Badoit
Perrier

33 cl 75 cl

7 € 11 €
7 € 11 €
7 €

SODAS

Coca-Cola
Coca-Cola Zero 33 cl
Orangina 25 cl
Sprite 25 cl

Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Red Bull Energy Drink 25 cl

9 €

JUS DE FRUITS

Pomme
Ananas

Pêche blanche
Jus de tomate

Poire William
Fraise sengana

10 €

EFFERVESCENT

French Bloom, Cuvée Extra Brut

17 €

Décalage horaire ? Timeshifter vous aide à vous adapter à votre nouveau fuseau.

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.



BOISSONS CHAUDES

THÉS ET INFUSIONS

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

THÉS D'EXCEPTION

12 €

Arya Ruby – Thé noir : notes boisées, miellées et fruitées

Harmonie – Thé blanc : notes florales et épicées

Gyokuro – Thé vert : notes végétales et florales

THÉS

9 €

Sundara Gira – Thé noir : notes de vanille et fruits compotés

Earl Grey – Thé noir : notes zestées de bergamote

Paradis – Thé noir : notes de fraises des bois et vanille

Sencha Fukuyu – Thé vert : notes végétales et iodées

Vallée du Nil – Thé vert : notes de rose, jasmin, bergamote et vanille

INFUSIONS

9 €

Mynthe – Infusion vivifiante menthe poivrée et menthe douce

Camomille – Infusion fleurs de camomille sauvage et miel

Peach Rooibos – Rooibos vert aux notes de pêche

Verveine – Infusion aux notes végétales et zestées

CAFÉ ET CHOCOLAT

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.
60% Colombie, 40% Inde

CAFÉS

Espresso	6 €	Cappuccino	9 €
Ristretto	6 €	Latte	9 €
Décaféiné	6 €	Café viennois	12 €
Allongé	6 €	Café frappé	9 €
Noisette	6 €	Double espresso	9 €
Mocha	9 €	Chocolat viennois	12 €

CHOCOLAT CHAUD

9 €

Supplément chantilly

4 €

VINS

vins au verre

vin blanc

Chai Saint Olive, Amphore, 2023

Viognier

12 €

AOC Côte de Provence, Château La Mascaronne, 2022

Sémillon, Rolle

13 €

AOC Pouilly-Fumé, Domaine Cholet, 2024

Sauvignon Blanc

14 €

AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Roc des Boutires, 2023

Chardonnay

15 €

vin rouge

VDF, Cuvée Les Arches, 2023, Chai Saint Olive x InterContinental Lyon - Hotel Dieu

Syrah, Gamay, Viognier

13 €

AOC Touraine, Domaine Mérieau, Cent Visages, 2023

Malbec

13 €

AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2023

Gamay

14 €

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Henri Latour & Fils, 2023

Pinot Noir

15 €

vin rosé

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2024

Grenache, Cinsault, Rolle

14 €

AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre

14 €

vin moelleux

IGP Côtes de Gascogne, Villa Dria, Jardin Secret, 2023

Gros Manseng

12 €

VINS PRESTIGES

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.

vin blanc

AOC Petit Chablis, 2022 Domaine de la Motte Chardonnay	26 €
AOC Sancerre 2023, Domaine la Clef du Récit Sauvignon Blanc	30 €
AOC Crozes-Hermitage 2022, Cave de Tain Marsanne	32 €

vin rouge

AOC Bourgogne 2022, Domaine Camu Frères Pinot noir	24 €
IGT Toscane, Cuvée L'Angelo 2015, Domaine de Ladoucette Sangiovese, Merlot	26 €
AOC Saint-Emilion GC 2019, Château de Bechaud, GCC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	30 €
AOC Mercurey rouge 2021, Domaine Goichot Pinot noir	42 €

CHAMPAGNE

BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT Chardonnay, Pinot Noir	23 €
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir	26 €
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS Chardonnay	29 €

BIÈRES

Pression	25 Cl	50 Cl	Bouteille 33Cl	25 Cl
GRIMBERGEN BLONDE	9 €	16 €	NINKASI IPA	10 €
BIÈRE 1741 GOLDEN ALE BEER	9 €	16 €		

INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre bière 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836. 1741 en hommage à la date du début de la construction du Grand Hôtel-Dieu par Jacques-Germain Soufflot.

APÉRITIFS

PASTIS 51

10 €
45°

RICARD

10 €
45°

CAMPARI

10 €
25°

LILLET

10 €
17°

MARTINI ROUGE

10 €
14,4°

ANTICA FORMULA

24 €
16,5°

MARTINI BLANC

10 €
14,4°

GIN TONIC

5 cl

CITADELLE
France

17 €
44°

PLYMOUTH
Angleterre

17 €
41,2°

MONKEY 47
Allemagne

20 €
47°

**LE GIN DE
CHRISTIAN DROUIN**
France

17 €
42°

TANQUERAY TEN
Angleterre

19 €
47,3°

DRUNKEN HORSE
Belgique

20 €
42°

G'VINE FLORAISON
France

19 €
40°

HENDRICKS
Écosse

19 €
41,4°

GIN MARE
Espagne

20 €
42,7°

THE ISLANDS L'ORIGINE
France

19 €
43°

BOTANIST
Écosse

17 €
46°

MALFY
Italie

17 €
41°

THE ISLANDS TRIBAL
France

19 €
43°

**DRUMSHANBO
GUNPOWDER**
Irlande

20 €
43°

ROKU
Japon

17 €
43°

VODKA

5 cl

ABSOLUT ELYX
Suède

17 €
42,3°

BELVEDERE
Pologne

17 €
40°

GREY GOOSE
France

17 €
40°

BELUGA
Sibérie

18 €
40°

Supplément soda 4 € (25 cl)

RHUM

5 Cl

DON PAPA
Philippines

17 €
40°

THE ISLANDS
Barbade

19 €
45°

ZACAPA SOLERA 23
Guatemala

24 €
40°

**PLANTATION
PINEAPPLE**
Caraïbes

17 €
40°

MOUNT GAY 1703
Barbade

44 €
45°

FLOR DE CANA 12 ANS
Nicaragua

31 €
40°

DIPLOMÁTICO
Venezuela

18 €
40°

SEVERIN XO
Guadeloupe

22 €
45°

**FLOR DE CANA
SINGLE CASK 1997**
Nicaragua

179 €
47°

HAVANA 7 ANS
Cuba

19 €
40°

NINE LEAVES
Japon

49 €
40°

PORTO

5 Cl

PORTO ANDRESSEN WHITE

18 €
19°

PORTO GRAHAM'S 20 ANS

39 €
20°

PORTO GRAHAM'S 10 ANS

24 €
20°

PORTO GRAHAM'S 40 ANS

138 €
20°

TEQUILA & MEZCAL

5 Cl

ALTOS SILVER
Mexique

19 €
41°

CASAMIGOS REPOSADO

19 €
41°

CASAMIGOS ANEJO
Mexique

26 €
40°

AVION RESERVA
Mexique

66 €
40°

DEL MAGUEY VIDA
Mexique

19 €
42°

Supplément soda 4 € (25 cl)

SCOTCH & IRISH

5 cl

**BALVENIE 14 ANS
CARIBBEAN CASK**

Speyside

30 €
43°

**MACALLAN
18 ANS**

Speyside

60 €
43°

CHIVAS 25

Speyside

118 €
40°

**LAGAVULIN
16 ANS**

Islay

26 €
43°

**BOWMORRE
18 ANS**

Islay

60 €
43°

**GLENMORANGIE
LAZANTA, 15 ANS**

Ecosse

20 €
43°

JAMESON STOUT IPA

Irlande

18 €
40°

SCAPA 16 ANS

Ecosse

49€
48°

WHISKY JAPONAIS

**NIKKA FROM
THE BARREL**

18 €
51,4°

**KIRIN FUJI
SANROKU**

22 €
50°

**HIBIKI
JAPANESE HARMONY**

40 €
43°

**THE YAMAZAKI
DISTILLER'S RESERVE**

35 €
43°

BOURBON & RYE

5 cl

BULLEIT RYE

17 €
45°

BULLEIT BOURBON

17 €
45°

**WOODFORD RESERVE
DOUBLE OAKED**

25 €
43,2°

Supplément soda 4 € (25 cl)

CALVADOS

5 Cl

CHRISTIAN DROUIN
VSOP

19 €
40°

CHRISTIAN DROUIN
XO

27 €
40°

COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC
LAUBADE VSOP

16 €
40°

RÉMY MARTIN VSOP

16 €
40°

HENNESSY XO

78 €
40°

ARMAGNAC
LAUBADE XO

20 €
40°

MARTELL
CORDON BLEU

105 €
40°

MARTELL
CHANTELOUP

150 €
40°

LIQUEURS & EAUX DE VIES

5 Cl

ITALICUS

18 €
20°

LIMONCELLO

12 €
30°

BAILEY'S

12 €
17°

GRAND MARNIER

14 €
40°

CHARTREUSE VERTE

18 €
55°

AMARETTO

16 €
28°

CHARTREUSE JAUNE

18 €
45°

SAINT-GERMAIN

18 €
20°

COINTREAU

12 €
40°

KAHLÚA

12 €
20°

BENEDICTINE DOM

16 €
40°

GET 27

12 €
21°

NOS ATELIERS



ATELIER MIXOLOGIE



Découvrez les secrets de la mixologie au cœur du bar Le Dôme, élu Meilleur Bar d'Hôtel du monde en 2021.

64 € /personne

Des cocktails signatures aux grands classiques intemporels, apprenez à réaliser des créations d'exception sous les conseils experts de nos barmen.

Les moments clés de l'atelier:

- Historique de la mixologie, des alcools et des cocktails réalisés pendant l'atelier
- Explication des accessoires utiles à un barman et des différentes façons de créer un cocktail
- Confection et dégustation des créations

Nous pouvons également proposer un atelier mocktail pour l'ensemble du groupe.

Les Ateliers Mixologie ont lieu tous les mercredis et vendredis de 17h à 18h.

ATELIER OENOLOGIQUE



Partez à la découverte de trois vins riches en histoire sous la majestueuse coupole du bar Le Dôme.

59 € /personne

Julien Jacquin, Directeur de la restauration de l'InterContinental Lyon - Hotel Dieu vous emmène, en petit groupe, à la découverte de trois vins associés à des mets choisis spécialement par le chef Mathieu Charrois.

Les thèmes pouvant être abordés :

- Les régions françaises : les vins du Beaujolais, les vins de la Vallée du Rhône, les cépages méconnus Tour de France des vignobles
- Champagne
- Cépages français vs cépages étrangers

Les Ateliers Œnologiques ont lieu tous les mardis et jeudis de 17h à 18h30.

CHAMPAGNE

BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT

Chardonnay, Pinot Noir

23 €

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir

26 €

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS

Chardonnay

29 €

BIÈRES

BIÈRE 1741 GOLDEN ALE BEER

INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

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

1741 en hommage à la date du début de la construction du Grand Hôtel-Dieu par Jacques-Germain Soufflot.

Pression

GRIMBERGEN BLONDE

25 Cl 50 Cl
9 € 16 €

1741 GOLDEN ALE

9 € 16 €

Bouteille 33Cl

NINKASI IPA

10 €

POIRÉS & CIDRES

POIRÉ DOMFRONT

Cuvée 2022, Jérôme Forget

75 Cl

39 €

POIRÉ TRANQUILLE

Vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

40 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

31 €

SYDRE ARGELETTE

Eric Bordelet

59 €

POIRÉ

Jérôme Forget

33 Cl

14 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

12 €