

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,
scrub 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.



21€

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€

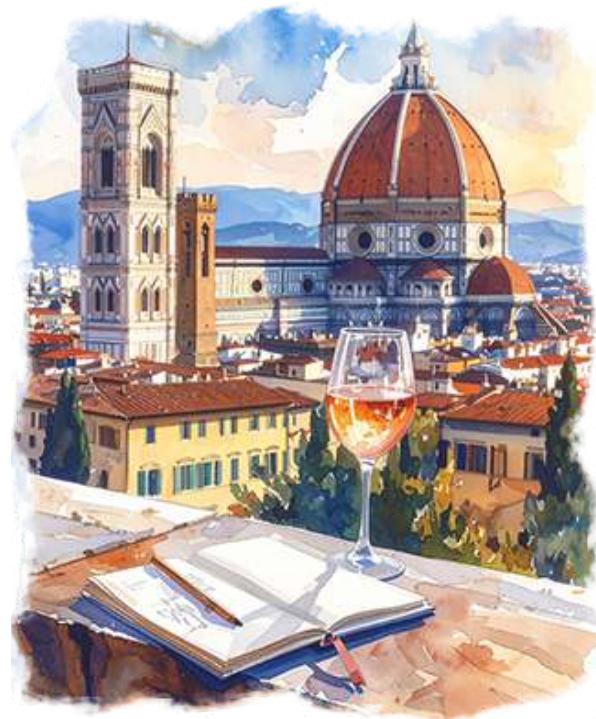
Un voyage à travers les villes et les monuments, qui transforme l'architecte en maître et aiguisé son regard tout en affinant son style.

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
débuts 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 barman 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'élegance.

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	25 €
Rye - 5cl	
ARDBEG 5 ANS WEE BEASTIE	20 €
Whisky - 5cl	
ARDBEG CORRYVRECKAN	29 €
Whisky - 5cl	
GLENMORANGIE LASANTA, 15 ANS	20 €
Whisky - 5cl	
GLENMORANGIE SIGNET	66 €
Whisky - 5cl	
ÉMINENTE GRAN RESERVA	24 €
Rhum - 5cl	
VOLCAN CRISTALINO	24 €
Tequila - 5cl	
BELVEDERE 10	52 €
Vodka - 5cl	
HENNESSY PARADIS	260 €
Cognac - 4cl	



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

- 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

38 €

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

27 €
49 €

12 PIÈCES

SALADE DE BETTERAVES RÔTISSÉES, POIRE COMICE, BLEU D'AUVERGNE, VINAIGRETTE MIEL-MOUTARDE



22 €

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET PANAISSON, 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 CARAMÉLISÉS, 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

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

12 €

Harmonie – Thé blanc : notes florales et épicées

Gyokuro – Thé vert : notes végétales et florales

THÉS

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

9 €

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

Mynte – Infusion vivifiante menthe poivrée et menthe douce

9 €

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

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

CHOCOLAT CHAUD

9 €

Supplément chantilly

4 €

VINS

vins au verre

vin blanc

Chai Saint Olive, Amphore, 2023	12 €
Viognier	
AOC Côte de Provence, Château La Mascaronne, 2022	13 €
Sémillon, Rolle	
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Cholet, 2024	14 €
Sauvignon Blanc	
AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Roc des Boutires, 2023	15 €
Chardonnay	

vin rouge

VDF, Cuvée Les Arches, 2023, Chai Saint Olive x InterContinental Lyon - Hotel Dieu	13 €
Syrah, Gamay, Viognier	
AOC Touraine, Domaine Mérieau, Cent Visages, 2023	13 €
Malbec	
AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2023	14 €
Gamay	
AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Henri Latour & Fils, 2023	15 €
Pinot Noir	

vin rosé

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2024	14 €
Grenache, Cinsault, Rolle	
AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024	14 €
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre	

vin moelleux

IGP Côtes de Gascogne, Villa Dria, Jardin Secret, 2023	12 €
Gros Manseng	

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

vin rouge

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

CHAMPAGNE

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

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°	MARTINI ROUGE	10 € 14,4°
RICARD	10 € 45°	ANTICA FORMULA	24 € 16,5°
CAMPARI	10 € 25°	MARTINI BLANC	10 € 14,4°
LILLET	10 € 17°		

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 Caribes	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 Mexique	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 barman.

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.

25 CL 50 CL

Pression

GRIMBERGEN BLONDE

9 € 16 €

1741 GOLDEN ALE

9 € 16 €

Bouteille 33CL

NINKASI IPA

10 €

POIRÉS & CIDRES

75 CL

POIRÉ DOMFRONT

Cuvée 2022, Jérôme Forget

39 €

33 CL

POIRÉ

Jérôme Forget

14 €

POIRÉ TRANQUILLE

Vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

40 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

12 €

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

31 €

SYDRE ARGELETTE

Eric Bordelet

59 €