

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

— *Mocktail*

Gin Tanqueray 0%, sirop chardonnay 0%, sirop de cannelle, jus de pomme, pinot noir 0%, tonic

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

Jus de poire, Mandarine Napoléon, Italicus, bitter chocolat, sel, champagne Daudret

21€

Le premier souffle de créativité, ce moment fragile où l'idée prend vie, porté par l'éclat des agrumes, la douceur de la poire et une pointe d'amertume chocolatée.

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

— *Mocktail*

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

— *Mocktail*

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

Mocktail —

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

Cocktail : Nectar de cassis, sirop de sureau, verveine nunschen, cointreau, Viognier Amphore
21€

Mocktail : Nectar de cassis, sirop de sureau, verveine nunschen, Gin Tanqueray 0%, Chavin 0%
17€

Ce cocktail et son mocktail se déclinent en version pétillante.

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.



LE CHARIOT À SPIRITUEUX

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.

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

- SAUCISSON SEC D'ARDÈCHE
- JAMBON DE PAYS AFFINÉ ET MORTADELLE À LA PISTACHE
- OSSAU-IRATY ET TOMME AU PIMENT D'ESPELETE



42 €

TRIO DE MEZZE

- RAKAKAT FROMAGE
- FALAFELS À LA PATATE DOUCE
- ARANCINI CACIO E PEPE



26 €

CAVIAR CALVISIUS TRADITION ROYAL

30G 120 €
50G 210 €

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

27 €

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

21 €

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



24 €

PÂTE CROÛTE MAISON, MESCLUN DE SALADE

26 €



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.

CHEESEBURGER, BUNS BRIOCHÉS BŒUF LIMOUSIN, OIGNONS CARAMÉLISÉS, BACON, SAUCE BURGER		31 €
LINGUINE AU PESTO ALLA GENOVESE ET PIGNONS DE PIN		27 €
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

	33 cl	75 cl
Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

SODAS

Coca-Cola	Schweppes Selection, Tonic 20 cl	
Coca-Cola Zero 33 cl	Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl	
Orangina 25 cl	Schweppes Agrumes 25 cl	
Sprite 25 cl	Red Bull Energy Drink 25 cl	

9 €

JUS DE FRUITS

Pomme	Pêche blanche	Poire William
Ananas	Jus de tomate	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 CHAUD	9 €	Supplément chantilly	4 €
-----------------------	-----	----------------------	-----

VINS

Vins au verre

vin blanc

Chai Saint Olive, Amphore, 2023 Viognier	12 €
Saint-Pourçain, Domaine des Bérioles, 2025 Chardonnay, Tressailler	14 €
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, Chai Saint Olive x InterContinental Lyon - Hotel Dieu, 2023 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°	MARTINI BLANC	10 € 14,4°
RICARD	10 € 45°	MARTINI ROUGE	10 € 14,4°
CAMPARI	10 € 25°	ANTICA FORMULA	24 € 16,5°
LILLET	10 € 17°		

GIN 5 Cl

TANQUERAY TEN Angleterre	20 € 47,3°	THE ISLANDS L'ORIGINE France	19 € 43°	MONKEY 47 Allemagne	20 € 47°
TANQUERAY 0% Angleterre	17 €	THE ISLANDS TRIBAL France	19 € 43°	DRUNKEN HORSE Belgique	20 € 42°
PLYMOUTH Angleterre	17 € 41,2°	CITADELLE France	17 € 44°	GIN MARE Espagne	20 € 42,7°
BOTANIST Écosse	17 € 46°	LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN France	17 € 42°	MALFY Italie	17 € 41°
HENDRICKS Écosse	19 € 41,4°			ROKU Japon	17 € 43°
DRUMSHANBO GUNPOWDER Irlande	20 € 43°				

VODKA 5 Cl

KETEL ONE Pays-Bas	18 € 40°	BELVEDERE Pologne	17 € 40°
GREY GOOSE France	17 € 40°	BELUGA Sibérie	18 € 40°

Supplément soda 4 € (25 cl)

RHUM

5 Cl

ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA Guatemala	25 € 40°	FLOR DE CANA 12 ANS Nicaragua	31 € 40°	THE ISLANDS Barbade	19 € 45°
ZACAPA XO Guatemala	45 € 40°	FLOR DE CANA SINGLE CASK 1997 Nicaragua	179 € 47°	MOUNT GAY 1703 Barbade	44 € 45°
ZACAPA ROYAL Guatemala	115 € 45°	DON PAPA Philippines	17 € 40°	SEVERIN XO Guadeloupe	22 € 45°
HAVANA 7 ANS Cuba	19 € 40°	NINE LEAVES Japon	49 € 40°	PLANTATION PINEAPPLE Caraïbes	17 € 40°
DIPLOMÁTICO Venezuela	18 € 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

DON JULIO BLANCO Mexique	21 € 38°	CASAMIGOS REPOSADO Mexique	19 € 41°	DEL MAGUEY VIDA Mexique	19 € 42°
DON JULIO REPOSADO Mexique	25 € 38°	CASAMIGOS ANEJO Mexique	26 € 40°		
DON JULIO 1942 Mexique	90 € 38°	AVION RESERVA Mexique	66 € 40°		

Supplément soda 4 € (25 cl)

SCOTCH & IRISH

5 cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Ecosse	20 € 40°	SINGLETON 12 ANS Speyside	21 € 40°	TALISKER PORT RUIGHE île de Skye	21 € 45.8°
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL Ecosse	79 € 40°	BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK Speyside	30 € 43°	LAGAVULIN 16 ANS Islay	35 € 43°
SCAPA 16 ANS Ecosse	49€ 48°	MACALLAN 18 ANS Speyside	60 € 43°	BOWMORRE 18 ANS Islay	60 € 43°
OBAN 14 ANS Highlands	30 € 43°	CHIVAS 25 ANS Speyside	118 € 40°	JAMESON STOUT IPA Irlande	18 € 40°

WHISKY JAPONAIS

NIKKA FROM THE BARREL	18 € 51,4°	KIRIN FUJI SANROKŪ	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.