



**UNE CHARMANTE PERGOLA
ET L'OMBRE DE SA GLYCINE...
UNE RÉJOUISSANTE
CARTE AUX BOISSONS ET
METS RAFAÎCHISSANTS...
VOICI LA PROMESSE
D'UN MOMENT SIMPLE ET
DOUX, À VIVRE AU CŒUR DE
NOTRE OASIS URBAIN.**

**BIENVENUE À EPONA,
SOUS LA PERGOLA**

A DREAMY PERGOLA COVERED WITH WISTERIA...
THE PERFECT CHOICE OF REFRESHING DRINKS AND LIGHT BITES...
IT IS ALL THE INVITATION YOU NEED
TO ENJOY THE QUIET ATMOSPHERE OF OUR URBAN OASIS.

WELCOME TO EPONA, UNDER THE PERGOLA.

La Pergola

The Pergola

LA PERGOLA D'EONA EST OUVERTE TOUS LES JOURS DE 15H À 21H. THE PERGOLA BY EONA IS OPENED EVERYDAY FROM 3PM TO 9PM.

Petites faims salées

Fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD (TOMME DE VACHE, SAINTE-MAURE, COMTÉ) **21 €**

CHEESE

SELECTION OF CHEESES FROM MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS (TOMME COW'S MILK CHEESE, ST. MAURE GOAT CHEESE, COMTÉ)

Pâté en croûte

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF LAURENT BOUVIER (CHAMPION DE FRANCE 2004) **21 €**

MEAT PIE

PÂTÉ EN CROÛTE (MEAT PIE) SPECIALLY MADE BY CHEF LAURENT BOUVIER (FRANCE CHAMPION IN 2004)

Saucisse

SAUCISSES LYONNAISES À L'AIL DES OURS - NATURE - PIQUANTES DE LA MAISON PATRIMONIAM **24 €**
ET LÉGUMES DE SAISONS.

SAUSAGE

LYON SAUSAGE FROM PATRIMONIAM: BEAR GARLIC - PLAIN - SPICY, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

Charcuterie



PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE SOLO OU DUO (SAUCISSON BŒUF/COCHON, PÂTÉ EN CROÛTE, JAMBON CRU D'Auvergne) **26 €**
54 €

COLD CURED MEAT

SOLO OR DUO PLATTER OF COLD, CURED MEATS FROM LYON (BEEF/PORK SAUSAGE, MEAT PIE, DRY-CURED AUVERGNE HAM)

Huître



HUÎTRES GILLARDEAU DU BASSIN DE MARENNES-OLÉRON PAR 6 OU PAR 12 **33 €**
65 €

OYSTERS

GILLARDEAU OYSTERS FROM THE MARENNES-OLÉRON SALT PONDS (SERVINGS OF 6 OR 12)

Petites faims sucrées

Emki Pop

GLACES BIO : CHOCO CRAQUANTE, JOLIE FRAISE, DOUCE FRAMBOISE, TENDRE ABRICOT, TOXICOCO, DÉSALTÉRANTE (CITRON-CONCOMBRE-MENTHE) **6 €**

EMKI POP ORGANIC ICE-CREAM

CHOCOLATE, STRAWBERRY, RASPBERRY, APRICOT, COCONUT, REFRESHING (LEMON-CUCUMBER-MINT)

Fraise

LA TARTE CLÉRY **12 €**

STRAWBERRY
THE CLÉRY TART



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Les Spritz

20cl

Spritz classique 13 € Apérol, Prosecco, orange, Perrier Apérol, Prosecco, orange, Perrier water	Spritz Timut 16 € Italicus, poivre de Timut, citron, champagne Italicus, Timut pepper, lemon, Champagne
Spritz Botanic 15 € Gin, Suze, sirop de romarin, Ginger ale, jus de citron Gin, Zue, rosemary syrup, Ginger ale, lemon juice	Spritz Méditerranéen 16 € Skins, basilic, jus de citron, Perrier Skins liquor, lemon juice, Perrier water

Cocktails

Mojito (20cl) 14 € Rhum, menthe, citron vert, sucre, Perrier Rum, mint, lime, sugar, Perrier water	Mezcal Tiki (20cl) 16 € Rhum, Mezcal, jus de passion, jus d'ananas, citron vert, falernum Rum, Mezcal, maracuja juice, pineapple juice, lime, falernum
Cucumber Martini (15cl) 16 € Vodka, citron, liqueur Saint-Germain, concombre, blanc d'œuf Vodka, lemon, Saint-Germain liqueur, cucumber, egg white	Dôme de Saint-Pierre (20cl) 17 € Bitter, Aperitivo, Amaro, jus d'orange sanguine Bitter, Aperitivo, Amaro, blood orange juice
Porn Star Martini (15cl) 16 € Vodka, jus de passion, fruit de la passion, sirop de vanille, Champagne Vodka, maracuja juice, passion fruit, vanilla syrup, Champagne shot	

Gin & tonic

5cl

Beefeater 45° Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	Angleterre 13 € England
Hendricks 41,4° Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	Écosse 16 € Scotland
Roku 43° Sakura, citron, cannelle Sakura, lemon, cinnamon	Japon 21 € Japan

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.

Vins au verre

Wine by the glass

Vin rosé

Côtes-de-Provence, Whispering Angel, 2020	10 €	12 cl
Piscine, Côtes-de-Provence, Whispering Angel, 2020	17 €	20 cl

Vin blanc

VDP, Viognier, La Champine, Jean Michel Gérin, 2019	9 €	12 cl
---	-----	-------

Champagne à la coupe

Champagne by the glass

Lombardi Brut Cuvée Axiome	17 €	12 cl
Piscine, Lombardi Brut Cuvée Axiome	27 €	20 cl

Bières

Beers

33cl

Ninkasi Blanche 4,8° Céréales, litchi Cereals, lychee	Ninkasi Blonde 4° Poire, miel Pear, honey	8 €
Ninkasi Indian Pale 5,4° Agrumes, fruits blancs Citrus, white fruits		

Nos millésimes sont susceptibles de changer. 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.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

Mocktails

20 cl

From the garden 13 €

Thé Rooibos, sirop de pêche,
jus de citron
Rooibos tea, peach syrup,
lemon juice

Virgin Mojito 13 €

Menthe, sucre, citron vert,
Perrier
Mint, sugar, lime,
Perrier water

Détox 13 €

Pomme, concombre, épinard,
céleri, citron
Apple, cucumber, spinach,
celery, lemon

Jus de fruits, sodas, eaux Juices, sodas & water

Jus de fruits Patrick Font

9 €

25 cl

Patrick Font homemade juices

Pomme yuzu du Japon

Apple Japanese yuzu

Pêche de vigne

Vine peach

Poire William

Williams pear

Ananas victoria

Victoria pineapple

Litchi de Madagascar

Madagascar lychee

Tomate noire de Crimée

Crimean black tomato

Sodas

7 €

Coca Cola, light, zero 33 cl

Orangina 25 cl

7 up 25 cl

Schweppes Tonic, Ginger Beer 20 cl

Eaux

Evian 33 cl

4 €

Perrier 33 cl

7 €

Prix nets.Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices.Taxes and service included. Credit card and cash are accepted