

TOUS LES JOURS  
DE 15H00 À 22H00

UN CHARMANT JARDIN,  
À L'OMBRE D'UN ACACIA  
SÉCULAIRE ET D'UNE  
PERGOLA DE GLYCINE...

LE DOUX BRUIT D'UNE  
FONTAINE, D'OÙ JAILLIT L'EAU  
DEPUIS LE XVII<sup>ÈME</sup> SIÈCLE...

UNE RÉJOUISSANTE CARTE  
AUX BOISSONS & METS  
RAFRAÎCHISSANTS...

VOICI LA PROMESSE  
D'UN MOMENT SIMPLE ET  
DOUX, À VIVRE AU CŒUR DE  
NOTRE OASIS URBAIN.

BIENVENUE AU BAR  
D'EPONA, CÔTÉ JARDIN

A DREAMY GARDEN AND THE SHADOW OF ITS ACACIA...  
THE PERFECT CHOICE OF REFRESHING FOOD & DRINKS...

IT IS ALL THE INVITATION YOU NEED  
TO ENJOY THE QUIET ATMOSPHERE OF OUR URBAN OASIS.

WELCOME TO EPONA AND THE GARDEN.

# cocktails

<b>insomnia</b> 14 cl	14 €
<b>sirene americano / liqueur de melon / jus de citron / perrier</b> sirene americano – melon liquor – lemon juice – perrier	
<b>capo beve</b> 12 cl	14 €
<b>noilly prat / gin / bianco bitter</b> noilly prat – gin – bianco bitter	
<b>white spritz</b> 20 cl	14 €
<b>italicus au poivre de timut / jus de citron / prosecco</b> timut pepper infused italicus – lemon juice – prosecco	
<b>bloody capri</b> 16 cl	14 €
<b>vodka fat-washed à l'huile d'olive / jus de tomate / assaisonnement maison</b> olive oil fat-washed vodka – tomato juice – homemade seasoning	
<b>oro tiki</b> 16 cl	13 €
<b>mezcal / rhum / aperol / falernum / jus de citron / jus d'ananas / sirop de passion</b> mezcal – rum – aperol – falernul – lemon juice – pineappel juice – passion syrup	
<b>cuore di alba</b> 12 cl	13 €
<b>boukha / jus &amp; liqueur de fraises / jus de citron / balsamique / fee foam</b> bukha – strawberry juice & liquor – lemon juice – balsamic – fee foam	
<b>aperol spritz</b> 20 cl	13 €
<b>mojito</b> 16 cl	13 €
<b>porn star martini</b> 12 cl	13 €

# mocktails

## giardino 16 cl

11 €

**thé rooibos infusé à notre mélange secret / sirop de pêche / jus de citron**  
*rooibos tea infused with our secret recipe - peach syrup - lemon juice*

## detox 16 cl

11 €

**pomme / concombre / épinard / céleri / citron**  
*apple - cucumber - spinach - celery - lemon*

# gin & tonic

**Nos gin tonic sont complétés par du Schweppes® Indian Tonic**

*Our gin tonic are served with Schweppes® Indian Tonic*

### Citadelle 44°

Notes fraîches  
d'agrumes légèrement  
épicés.  
Citrus, spices

14 €

### Drunken Horse 42°

Belle fraîcheur relevée  
par des arômes de  
poivre de Timut.  
Timut pepper notes

20 €

### Roku 43°

Elaboration japonaise  
infusée à la fleur de  
Sakura.  
Infused with Sakura flower

16 €

# bières beers

8 €  
33 cl

**Ninkasi, brasseur lyonnais depuis 1997**

*Ninkasi, Lyon brewing company since 1997*

### Blanche 4,8°

Céréales, litchi  
Cereals, lychee

### Blonde 4°

Poire, miel  
Pear, honey

### IPA 5,4°

Agurmes, fruits blancs  
Citrus, white fruits

# vins

## wine

	12 cl	75 cl
<b>prosecco</b>	13 €	55 €
<b>champagne</b>		
<b>Lombardi Axiome Cuvée Brut</b>	19 €	92 €
<b>vin blanc</b>		
<b>Soave Classico, Le Bine, DOC, Campagnola, 2021</b> <i>Garganega, Trebbiano</i>	11 €	50 €
<b>Ardèche, Le Liby, Domaine Les Amoureuses, 2019</b> <i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	12 €	55 €
<b>Bourgogne Blanc, Domaine Serrigny, 2018</b> <i>Chardonnay</i>	14 €	65 €
<b>vin rosé</b>		
<b>Whispering Angel, Château d'Esclans, 2020</b> <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>	14 €	66 €
<b>vin rouge</b>		
<b>Ardèche, Le Liby, Domaine Les Amoureuses, 2019</b> <i>Syrah</i>	11 €	50 €

# boissons sans alcool

## alcohol-free drinks

### jus de fruits Alain Milliat - fruit juices

8 €  
20 cl

**Pomme Cox's**  
Cloudy cox's apple

**Tomate**  
Tomato

**Pêche blanche**  
White peach

**Ananas**  
Pineapple

**Fraise**  
Strawberry

### sodas

8 €

**Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl**

**Orangina 25 cl**

**Sprite 25 cl**

**Schweppes Tonic / Agrumes / Ginger Beer 20 cl**

### eaux - water

33 cl 70 cl

**Evian**

5 € 10 €

**Perrier**

7 €

**Badoit**

10 €

### cafés - coffee

**Gonéo, Maison de torréfaction lyonnaise**

Gonéo, Lyon coffee roasters

**Espresso**

5 €

**Cappuccino**

9 €

### thés & infusions - teas & herbal teas

9 €

**La Fabrikathé, artisan assembleur local**

La Fabrikathé, local artisan assembler

# à manger

## to eat

17H00 - 21H30

### tomates



TOMATES D'HÉRITAGE DE CHEZ HAROLD,  
BILLES DE MOZZARELLA DE HAUTE-SAVOIE  
& OLIVES TAGGIASCA

#### TOMATOES

HEIRLOOM TOMATOES FROM HAROLD, HAUTE-SAVOIE  
MOZZARELLA BALLS & TAGGIASCA OLIVES

19 €

### cannellonis



CANNELLONIS D'AUBERGINE & RICOTTA  
AU BASILIC, GROSSO GRISSINI

#### CANNELLONIS

AUBERGINE & RICOTTA CHEESE CANNELLONI  
WITH BASIL, GROSSO GRISSINI

22 €

### charcuterie

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ITALIENNE  
SPIANATA CALABRESE PIQUANTE  
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP  
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI  
COPPA DI PARMA IGP

#### SELECTION OF ITALIAN DELI MEATS

SPICY SPIANATA CALABRESE / MORTADELLA DI BOLOGNA IGP  
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MONTHS / COPPA DI PARMA IGP

solo  
28 €

duo  
54 €

### fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS  
PECORINO MOLITERNO  
BLU DI CAPRA (CHÈVRE)  
ALEGGIO  
MOZZARELLA

#### SELECTION OF ITALIAN CHEESE

PECORINO MOLITERNO / BLU DI CAPRA (GOAT BLUE CHEESE)  
TALEGGIO / MOZZARELLA

solo  
24 €

duo  
46 €

### planche mixte

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE  
& FROMAGES ITALIENS : SPIANATA  
CALABRESE PIQUANTE, MORTADELLA  
DI BOLOGNA IGP, PROSCIUTTO  
DI PARMA 24 MESI, COPPA DI PARMA IGP,  
PECORINO MOLITERNO, BLU DI CAPRA,  
TALEGGIO, MOZZARELLA

#### SELECTION OF ITALIAN DELI MEATS & CHEESE

solo  
31 €

duo  
60 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, informez-vous auprès d'un serveur.  
Origine des viandes : France, Italie. Prix nets, taxes et service compris. Paiements en CB et espèces acceptés.

Please note that our food products & ingredients may contain allergens, kindly check with your waiter.  
Origin of the meat: France, Italy. Net prices, taxes & service included. Payments in credit card & cash accepted.



Sans Gluten  
Gluten Free



Sans Lactose  
Lactose Free



Végétarien  
Vegetarian

# gourmandises

## sweet treats

15H00 - 21H30

### panna cotta



PANNA COTTA À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR, COULIS D'ABRICOT

**PANNA COTTA**

ORGANIC MADAGASCAR VANILLA PANNA COTTA, APRICOT COULIS

13 €

### praline rose

TARTE À LA PRALINE ACIDULÉE À LA FRAMBOISE

**PINK PRALINE**

PINK PRALINE & RASPBERRY TART

12 €

### fruits rouges

TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES & CRÈME LÉGÈRE À LA VERVEINE

**RED BERRIES<sup>2</sup>**

RED BERRY TARTLET & VERBENA INFUSED LIGHT CREAM

15 €

### chocolat menthe



FEUILLE À FEUILLE AU CHOCOLAT & À LA MENTHE POIVRÉE

**CHOCOLATE & MINT**

CHOCOLATE & PEPPERMINT MILLEFEUILLE

14 €

### glaces artisanales



GLACES ARTISANALES BIO DE LA MAISON PRALUS

VANILLE, CHOCOLAT, CITRON, FRAISE, CASSIS, FRUIT DE LA PASSION, MANGUE, PÊCHE DE VIGNE

1 boule  
1 scoop

5 €

**SELECTION OF ORGANIC & ARTISANAL ICE CREAMS FROM ICE CREAM MAKER PRALUS**

VANILLA / CHOCOLATE / LEMON / STRAWBERRY  
BLACKCURRANT / PASSION FRUIT / MANGO  
VINEYARD PEACH

Nos desserts peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès d'un serveur.  
Prix nets, taxes et service compris. Paiements en CB et espèces acceptés.

Please note that our desserts may contain allergens. We invite you to check with your waiter.  
Net prices, taxes & service included. Payments in credit card & cash are accepted.



**Sans Gluten**  
Gluten Free