



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmen ont trouvé l'inspiration dans les plus beaux dômes au monde.

*Under the impressive keystone of 32 meters, brainchild of architect Soufflot, our bartenders have drawn their inspiration from the most jaw-dropping domes in the world.*

## **LE DÔME** 15 cl

Un hommage à notre lieu, un hommage à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose en sirop, associée à la vodka, au jus de citron et champagne, le tout texturisé avec un émulsifiant vegan.

*A tribute to our location and our city. Our signature cocktail features pink praline syrup with vodka, lemon juice, champagne and vegan foamer.*

## **SAINT-PIERRE** 20 cl

Comme un parfum d'Italie... Création à base de Sirene Bitter, Aperitivo et Amaro. Ce cocktail aux notes amères est relevé d'un trait d'orange sanguine.

*Italy in a glass ! Made with Sirene Bitter, Aperitivo and Amaro. This cocktail with its strong sharp notes is enhanced by a dash of blood orange.*

## **PANTHÉON** 14 cl

Notre déclaration d'amour à Soufflot, un mélange subtil alliant les notes florales de la liqueur St-Germain et la finesse d'un sirop de champagne Blanc de Blancs fait maison, le tout sur une base de vodka, thé blanc et jus de citron. Cette création nous a permis de remporter le titre de **Meilleur Bar d'Hôtel au Monde** en 2021.

*A declaration of our love for Soufflot, this cocktail is a subtle blend of St-Germain liqueur with its wonderful floral notes and the elegance of a homemade Blanc de Blancs champagne syrup, combined with vodka, white tea and lemon juice. The creation helped us win the **Best Hotel Bar in the World** award in 2021.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

Des créations pétillantes pour un moment sophistiqué.

*Sparkling creations for an elegant moment.*

## **ABBRACCIO SPRITZ** 20 cl

Les retrouvailles de l'Aperol du Nord de l'Italie et des oranges sanguines du Sud, soutenues d'un trait de bitter à l'orange et le tout allongé au Champagne.

*Where Aperol from the North of Italy meets blood oranges from the South, enhanced with a dash of orange bitters and topped up with Champagne.*

## **ROUGE SOIE** 18 cl

Notre twist du Rossini, sucré et fruité aux notes de fruits rouges, relevé par une pointe de liqueur de Chambord et cordial au sureau.

*This is our twist on the Rossini : sugary and fruity with red fruit notes, a dash of Chambord liqueur and elderberry cordial.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS CRÉATION

21 €

Découvrez les suprenantes créations de nos barmen.

*Discover the delectable cocktail creations of our bartenders.*

## **BLOODY MATADOR 18 cl**

Cocktail aux notes vineuses basé sur un twist du célèbre Bloody Mary. L'alliance de la vodka et du porto dans un jus de tomate, le tout sublimé par un trait de liqueur Amour Matador et de notre assaisonnement secret.

*A cocktail with notes of wine that offers a twist on the legendary Bloody Mary. A mix of vodka and porto wine in tomato juice, enhanced with a dash of Amour Matador liqueur and our secret ingredient.*

## **MILLE ET UNE FLEURS 12 cl**

Notre version tout en délicatesse de la Margarita associant la tequila, le jus de citron vert et la douceur des mille fleurs de sureau cueillies à la main pour l'obtention d'une seule bouteille de liqueur Saint Germain.

*Our exquisite take on the Margarita : tequila, lime juice and the delightful flavour of the thousand hand-picked elderberry flowers that go into the making of a single bottle of Saint Germain liqueur.*

## **MAT'TIKI 16 cl**

Ce cocktail surprenant et fruité associe un blend de rhum, Bénédictine, un trait d'absinthe pour la fraîcheur, le tout marié au jus de passion, purée de pêche blanche et Falernum.

Afin de compléter votre expérience cocktails, nous vous invitons à tester la puissance du Oro Tiki sur la carte bar d'Epona Côté Jardin.

*This remarkable and fruity cocktail is a combination of blended rum, Benedictine, a dash of absinthe for added zing and a delightful mix of passion fruit juice, white peach puree and Falernum liqueur.*

*To complete your cocktail experience, we are pleased to invite you to the terrace at Epona and the Garden to test the strength of the Oro Tiki cocktail, on the bar menu.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS

## VIEILLIS EN FÛT

### BARREL AGED COCKTAILS

22 €

#### **BOULEVARDIER** 12 cl

Concocté en fût de bourbon, notre version du puissant Boulevardier se compose de whisky Woodford Reserve, vermouth rouge et Campari.

*Prepared in bourbon barrels, our version of the great Boulevardier is made with Woodford Reserve whiskey, red vermouth and Campari.*

#### **HAKI'RIN** 12 cl

Création puissante au goût affirmé, une alliance de whisky japonais Kirin, vermouth infusé au café, xérès et Falernum maison.

*A powerful creation with a distinctive taste: a mix of Kirin Japanese whiskey, coffee infused vermouth, sherry and homemade Falernum liqueur.*



# COCKTAILS

## D'EXCEPTION

### EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

#### **PERFECT MANHATTAN** 12 cl

Un cocktail d'exception sublimé par le Woodford Reserve Double Oaked, le vermouth Antica Formula et le Noilly Prat Dry, servi avec ou sans glace selon votre préférence.

*This is an exceptional cocktail exalted by Woodford Reserve Double Oaked, Antica Formula vermouth and Noilly Prat Dry, Served with or without ice according to your taste.*

#### **OLD CUBAN** 15 cl

Un classique valorisé par la finesse du rhum Zacapa 23 et agrémenté d'une touche de menthe fraîche, citron vert et champagne lui procurant toute sa fraîcheur.

*A classic cocktail enhanced with Zacapa 23 rum and jazzed up with a hint of fresh mint, lime and champagne for added freshness and sparkle.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS

## SANS ALCOOL

### MOCKTAILS

17 €

20 cl

#### **LE CAP**

Un mélange maison de thés rooibos agrémenté de sirop de pêche et de jus de citron.

*A homemade blend of Rooibos teas flavoured with peach syrup and lemon juice.*

#### **PASSIONNÉMENT, À LA FOLIE**

Mariage exotique du fruit de la passion et d'un trait de sirop de vanille.

*An exotic mix of passion fruit with a dash of vanilla syrup.*

#### **COLOMBA**

La version revisitée sans alcool du cocktail mexicain Paloma, à base de jus de pamplemousse associé à un sirop de miel maison agrémenté d'un trait de limonade.

*This is the non-alcoholic version of the Mexican Paloma cocktail, with grapefruit juice combined with homemade honey syrup and a dash of lemonade.*



**CHAMPAGNE**  
**À LA COUPE**  
CHAMPAGNE BY THE GLASS

**BRUT**

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

**ROSÉ**

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

**BLANC DE BLANCS**

Barons de Rothschild Blanc de Blancs

29 €



## ROSÉ

12 Cl

Côtes-de-provence, Whispering Angel, 2020  
*Grenache, Cinsault, Vermentino*

14 €

## BLANC

Ardèche, Le Liby, Les Amoureuses, 2019  
*Marsanne, Roussanne, Viognier*

12 €

Crozes-hermitage, Cour de Récré, Domaine François Villard, 2020  
*Marsanne*

14 €

Bourgogne blanc, Domaine Serrigny, 2018  
*Chardonnay*

14 €

## ROUGE

Crozes-hermitage, Domaine Laurent Combier, 2020  
*Syrah*

12 €

Côte-du-rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2019  
*Syrah, Grenache*

13 €

## LIQUOREUX

Coteaux-du-layon, Château du Breuil, 2019  
*Chenin Blanc*

12 €



# APÉRITIFS

## APERITIVO

Suze	<b>5 cl</b>	9 €	Martini Blanc	<b>7 cl</b>	10 €	Cocchi	<b>7 cl</b>	11 €
Suze		15°	White Martini		14,4°	Cocchi vermouth		16°
Pastis 51	<b>5 cl</b>	10 €	Martini Rouge	<b>7 cl</b>	10 €	Antica Formula	<b>7 cl</b>	12 €
Pastis 51		45°	Red Martini		14,4°	Antica Formula		16,5°
Ricard	<b>5 cl</b>	10 €	Lustau blanc	<b>7 cl</b>	11 €	Kir Royal	<b>12 cl</b>	20 €
Ricard		45°	White Lustau		15°	Crème de cassis and Champagne		45°
Campari	<b>7 cl</b>	10€	Lustau rouge	<b>7 cl</b>	11 €			
Campari		25°	Red Lustau		15°			
Lillet	<b>7 cl</b>	10€	Kir	<b>12 cl</b>	12 €			
Lillet		17°	Crème de cassis and white wine					



# BIÈRES

## BEERS

<b>PRESSION</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
<b>DRAFT</b>		
Grimbergen blonde 6,7°	9 €	16 €
Grimbergen blond		
Ninkasi blonde 4°	9 €	16 €
Ninkasi blond		

**NINKASI BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997**  
**NINKASI LYON BREWER SINCE 1997**  
 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

<b>BLANCHE</b>	<b>10 €</b>	<b>TRIPLE</b>	<b>10 €</b>
<b>WHITE</b>	4,8°	<b>TRIPLE</b>	8,4°
Céréales, litchi		Céréales, fruits compotés	
Cereals, lychee		Cereals, fruit compote	
<b>INDIAN PALE</b>	<b>10 €</b>		
<b>INDIAN PALE</b>	5,4°		
Agrumes, fruits blancs			
Citrus fruits, white fruits			





**CIDRE**  
CIDER  
33 cl

**APPIE BRUT**

12 €  
4,7°

**APPIE POIRÉ**

12 €  
4,1°



**PORTO**  
5 cl

**ANDRESEN WHITE  
10 ANS**

17 €  
20°

Raisin frais, fruits secs  
*Fresh grapes, dried fruit*

**GRAHAM'S 20 ANS**

39 €  
20°

Agrumes, amandes grillées  
*Citrus fruit, roasted almonds*

**GRAHAM'S 10 ANS**

25 €  
20°

Cerises confites,  
Écorces d'agrumes  
*Candied cherries, citrus peel*

**GRAHAM'S 40 ANS**

138 €  
20°

Caramel, chocolat  
*Caramel, chocolate*

Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



# GIN TONIC

5 Cl

<b>CITADELLE</b>	21 €	<b>TANQUERAY TEN</b>	23 €
France	44°	Angleterre - England	47,3°
Pink pepper tonic, citron vert, menthe		Schweppes Selection tonic, pamplemousse	
<i>Pink pepper tonic, lime, mint</i>		<i>Schweppes Selection tonic, grapefruit</i>	
<b>ROKU</b>	21 €	<b>G'VINE FLORAISON</b>	23 €
Japon - Japan	43°	France	40°
Fentimans tonic, orange		Fentimans tonic, citron	
<i>Fentimans tonic, ginger, orange</i>		<i>Fentimans tonic, lemon</i>	
<b>BOTANIST</b>	21 €	<b>MONKEY 47</b>	24 €
Écosse - Scotland	46°	Allemagne - Germany	47°
Fentimans tonic, pamplemousse		Fentimans tonic, pamplemousse	
<i>Fentimans tonic, grapefruit</i>		<i>Fentimans tonic, grapefruit</i>	
<b>STAR OF BOMBAY</b>	21 €	<b>GIN MARE</b>	24 €
Angleterre - England	44°	Espagne - Spain	42,7°
Schweppes Selection tonic, orange		Schweppes Selection tonic, romarin	
<i>Schweppes Selection tonic, orange</i>		<i>Schweppes Selection tonic, rosemary</i>	
<b>BEEFEATER 24</b>	21 €	<b>DRUNKEN HORSE</b>	24 €
Angleterre - England	45°	Belgique - Belgium	42°
Schweppes Selection tonic, pamplemousse		Schweppes Selection tonic, citron vert,	
<i>Schweppes Selection tonic, grapefruit</i>		<i>poivre de Timut</i>	
		<i>Schweppes Selection tonic, lime</i>	
		<i>Timut pepper</i>	
<b>PLYMOUTH</b>	21 €	<b>DRUMSHANBO</b>	
Angleterre - England	41,2%	<b>GUNPOWDER</b>	24 €
Schweppes Selection tonic, baies		Irlande - Ireland	43°
de genièvre, citron		Fentimans tonic, citron vert	
<i>Schweppes Selection tonic, juniper berries,</i>		<i>Fentimans tonic, lime</i>	
<i>lemon</i>			
<b>HENDRICKS</b>	23 €	<b>OLI'GIN</b>	26 €
Écosse - Scotland	41,4°	France	41°
Fentimans tonic, concombre, poivre		Fentimans tonic, romarin	
<i>Fentimans tonic, cucumber, pepper</i>		<i>Fentimans tonic, rosemary</i>	
<b>OXLEY</b>	23 €		
Angleterre - England	47°		
Pink pepper tonic, citron, poivre			
<i>Pink pepper tonic, lemon, pepper</i>			
<b>LE GIN DE</b>			
<b>CHRISTIAN DROUIN</b>	21 €		
France	42°		
Pink pepper tonic, citron			
<i>Pink pepper tonic, lemon</i>			



# VODKA

5 cl

<b>MAMONT VODKA</b> 17 € Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes Cedar nut, citrus fruit	40°	<b>ABSOLUT ELYX</b> 17 € Suède - Sweden Doux et fruité Sweet and fruity	42,3°	<b>BELVEDERE</b> 17 € Pologne - Poland Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper	40°
<b>LEGEND OF KREMLIN</b> 17 € Russie - Russia Céréales, poivres Cereals, peppers	40°	<b>BELVEDERE BLACK FOREST</b> 17 € Pologne - Poland Céréales, miel Cereals, honey	40°	<b>GREY GOOSE</b> 17 € France Frais et floral Fresh and floral	40°



# RHUM

5 cl

<b>HAVANA 3 ANS</b> 14 € Cuba Vanille, café Vanilla, coffee	40°	<b>MILLONARIO</b> 19 € Pérou - Peru Cacao, cannelle Cacao, cinnamon	40°	<b>ANGOSTURA 1787</b> 30 € Trinidad et Tobago Trinidad-and-Tobago Fruits secs, caramel Dried fruit, caramel	40°
<b>DON PAPA</b> 17 € Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	40°	<b>SEVERIN XO</b> 22 € Guadeloupe Fruits tropicaux, boîte à cigares Tropical fruit, cigar box	45°	<b>MOUNT GAY 1703</b> 44 € Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	40°
<b>DIPLOMÁTICO</b> 18 € Venezuela Caramel, vanille Caramel, vanilla	40°	<b>NEISSON L'ESPRIT BIO</b> 26 € Martinique Rhum agricole, canne à sucre, citron vert poivre blanc Agricultural rum, sugar cane, lime and white pepper	66°	<b>APPLETON ESTATE 21</b> 49 € Jamaïque - Jamaica Vanille, amande Vanilla, almonds	43°
<b>HAVANA 7 ANS</b> 19 € Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	40°				

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



# TEQUILA & MEZCAL

5 cl

**MEZCAL AMORES  
CUPREATA**

Mexique - Mexico  
Cuir, herbacés  
*Leather, herbaceous*

19 €  
41°

**CASAMIGOS  
REPOSADO**

Mexique - Mexico  
Boisée, caramel, cacao  
*Woody, caramel, cocoa*

24 €  
40°

**DON JULIO  
1942**

Mexique - Mexico  
Menthe poivrée, vanille  
Bourbon, cardamome  
*Peppermint, vanilla bourbon,  
cardamom*

90 €  
38°

**ALTOS SILVER**

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
*Citric acid, herbal*

19 €  
40°

**CASAMIGOS  
ANEJO**

Mexique - Mexico  
Poivre, caramel  
*Pepper, caramel*

26 €  
40°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



# SCOTCH & IRISH

5 Cl

**CONNEMARA  
DISTILLERS**

Irlande  
Ireland  
Tourbe, fruits jaunes  
*Peated, yellow fruit*

17 €  
43°

**SCAPA GLANSA**

Orcades  
Pêches et poires mûres  
*Tropical peaches and ripe pears*

26 €  
40°

**BOWMORRE  
18 ANS**

Islay  
Sherry, chocolat  
*Sherry, chocolate*

60 €  
43°

**ABERLOUR  
CASG ANNAMH**

Speyside  
Crumble, pêches mûres  
*Crumble, ripe peaches*

20 €  
48°

**KNAPPOGUE  
CASTLE 12**

Irlande  
Ireland  
Cassonade, vanille boisée  
*Brown sugar, woody vanilla*

28 €  
40°

**CHIVAS 25**

Speyside  
Miel de bruyère, fruits frais  
*Heather honey, fresh fruits*

118 €  
40°

**OBAN DISTILLERS  
EDITION**

Highland  
Salin, zest orange  
*Salin, orange peel*

20 €  
43°

**DOMAINES DES  
HAUTES GLACES  
MOISSONS**

France  
Pâte d'amande, agrumes  
*Almond paste, citrus*

28 €  
44,8°

**LAGAVULIN  
16 ANS**

Islay  
Tourbe, orge fumé  
*Peated, smoked barley*

26 €  
43°

**BALVENIE 14 ANS  
CARIBBEAN CASK**

Speyside  
Vanille, bois de chêne  
*Vanilla, oak wood*

30 €  
43°



# WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKEY

5 cl

**NIKKA FROM  
THE BARREL**

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

18 €  
51,4°

**YAMAZAKI DISTILLER'S  
RESERVE**

Noix de coco, vanille, cannelle  
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €  
43°

**NIKKA PURE MALT  
BLACK**

Confiture de fruits mûres, tourbe  
Ripe fruit jam, peat

21 €  
43°

**HIBIKI 21**

Épices, chocolat  
Spices, chocolate

106 €  
43°

**HIBIKI HARMONY**

Poire, chêne  
Pear, oak

22 €  
43°



# BOURBON & RYE

5 cl

**WOODFORD RESERVE**

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

20 €  
43,2°

**KNOB CREEK BOURBON**

Epicée, noisette  
Spicy, hazelnut

20 €  
50°

**BULLEIT RYE**

Miel et épices  
Honey and spices

17 €  
45°

**WOODFORD RESERVE RYE**

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

22 €  
45,2°

**BULLEIT BOURBON**

Vanille, praline  
Vanilla, praline

17 €  
45°

**WOODFORD RESERVE  
DOUBLE OAKED**

Ron et boisé  
Round and woody

25 €  
43,2°

Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



# EAUX DE VIE

## FRUIT BRANDIES

5 Cl

Génépi des Pères Chartreux	12 €	Morand Framboise	20 €
Génépi des Pères Chartreux	40°	Morand Raspberry	43°
Morand Williamine	16 €	Morand Abricot	20 €
Morand Pear	43°	Morand Apricot	43°



# LIQUEURS

Kahlúa	7 Cl 12 €	Grand Marnier	7 Cl 14 €
Kahlúa	20°	Grand Marnier	40°
Get 27	7 Cl 12 €	Adriatico Amaretto	7 Cl 16 €
Get 27	21°	Adriatico Amaretto	28°
Cointreau	7 Cl 12 €	Saint Germain	7 Cl 18 €
Cointreau	40°	Saint Germain	20°
Bailey's	7 Cl 12 €	Grand Marnier Centenaire	5 Cl 26 €
Bailey's	17°	Centenary Grand Marnier	40°
Limoncello	7 Cl 12 €		
Limoncello	30°		



# CHARTREUSE

Chartreuse verte	5 Cl 18 €	Chartreuse jaune	5 Cl 18 €	Chartreuse MOF	5 Cl 35 €
Green Chartreuse	55°	Yellow Chartreuse	45°	Chartreuse MOF	45°



# CALVADOS

5 Cl

## BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe  
Cinnamon, mint

17 €  
40°

## BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS 26 €

Muscade, coing, vanille, café  
Nutmeg, quince, vanilla, coffee

43°

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP

Pomme au four et épices douces  
Baked apple and sweet spices

19 €  
40°

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO 27€

Pomme au four et tarte tatin  
Baked apple and tarte tatin

40°



# COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

## ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune  
Ripe fruit, vanilla, plum

16 €  
40°

## HENNESSY XO 78 €

Fruits confits, épices, cacao  
Candied fruit, spices, cocoa

40°

## ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,  
pains grillés  
Orange peel, cinnamon, toast

20 €  
40°

## MARTELL CHANTELOUP 150 €

Miel, abricot, pêche, fruits secs  
Honey, apricot, peach, dried fruit

40°

## RÉMY MARTIN VSOP

Vanille, fruits mûrs, réglisse  
Vanilla, ripe fruit, liquorice

16 €  
40°

## HENNESSY PARADIS 260 €

Épices, finesse  
Spices, subtlety

40°

## MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,  
fèves de cacao

60 €  
40°

## LOUIS XIII 40°

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,  
chèvreffeuille, cuir, figue, fruit de la passion  
Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,  
leather, figs, passion fruit

Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl





# BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

## EAUX WATER

33 cl 75 cl

Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

## SODAS SOFT DRINK

9 €

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

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

10 €  
20 cl

Pomme Apple	Jus de tomate Tomato juice	Carotte Carrot
Ananas Pineapple	Poire william William pear	Fraise sengana Sengana strawberry
Pêche blanche White peach		



# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

### CAFÉS COFFEES

Cafés Gonéo, maison de torréfaction de café lyonnaise.

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon.

Espresso	5 €	Mocha	9 €	Chocolat chaud	9 €
Espresso		Coffee Mocha		Hot chocolate	
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €		
Décaféiné	5 €	Latte	9 €		
Décaféiné		Coffee Latte			
Allongé	5 €	Café viennois	9 €		
Lungo		Viennese coffee			
Noisette	6 €	Café frappé	9 €		
Macchiato		Iced coffee			

### THÉS TEAS

9 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions Bio premium.

From La Fabrikathé, a local tea company specialising in high-quality teas and organic herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio	Thé vert Menthe
Organic Darjeeling black tea	Mint tea
Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio	Thé blanc Anji de Chine
Organic Assam Hattiali TGFOP black tea	Anji white tea from China
Thé Oolong Jin Xuan : fleurs blanches, herbe grasse	Thé noir Earl Grey Blue
Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass	Black tea Earl Grey Blue
Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio	Thé vert Jasmin
Organic Earl Grey black tea with citrus fruits	Jasmine green tea
Thé vert Sencha Bio	
Organic Sencha green tea	

### INFUSIONS HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio : mangue, menthe, citron	Camomille Bio
Organic rooibos: mango, mint, lemon	Organic chamomile
Maté, pomme, banane	Tilleul Bio
Mate, apple, banana	Organic lime tree
Verveine Bio	Thym, citron, romarin
Organic verbena	Thyme, lemon, rosemary

Supplément chantilly 4 € - Extra whipped cream 4€

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.



# CHAMPAGNES

## BRUT

	75 Cl	150 Cl
Lombardi Axiome Cuvée Brut	92 €	
Barons de Rothschild Brut	115 €	
Ruinart Brut	120 €	

## ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	104 €	198 €
Barons de Rothschild Rosé	140 €	
Louis Roederer Rosé, 2014	146 €	
Veuve Clicquot Rosé, 2008	180 €	

## BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët Blanc de Blancs		
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	155 €	
	170 €	

## PRESTIGE

Amour de Deutz, 2011	284 €	
Dom Pérignon, 2010	395 €	
Dom Pérignon, 2012	450 €	
Krug Grande Cuvée, 167 <sup>ème</sup> édition	495 €	
Cristal Roederer, 2007	650 €	
Dom Pérignon P2, 2003	850 €	

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*



## ROUGE

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2019

75 cl

58 €

## LIQUOREUX

Coteaux-du-layon, Château du Breuil, 2019

48 €



## BLANC

Mercurey, Château de Chamirey, 2019

75 cl

65 €

Bourgogne blanc, Domaine Serrigny, 2019

65 €

## ROUGE

Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2020

75 cl

59 €

Savigny-lès-Beaune, 1<sup>er</sup> Cru Les Marconnets, Vincent Girardin, 2016

96 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*



## BLANC

75 Cl

Ardèche, Le Liby, Les Amoureuses, 2019

55 €

Crozes-hermitage, Cour de Récré, François Villard, 2020

58 €

Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019

66 €

## ROUGE

75 Cl

Crozes-hermitage, Domaine Laurent Combié, 2020

52 €

Côtes-du-rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2019

58 €

Côte-rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2018

132 €



## ROSÉ

75 Cl

Côtes-de-provence, Whispering Angel, 2020

66 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.  
*Our vintage wines may change.*