



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

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

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

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.*

TIKIMAKA

Un tiki de caractère mettant à l'honneur les fruits exotiques avec un blend de rhum infusé au combawa, de la mangue, du citron, une pointe de Falernum et un top de ginger beer.

A Tiki that is chock-full of flavour, highlighting exotic fruit, a superb blend of Kaffir lime-infused rum, mango, lemon and a drop of Falernum liqueur, topped with ginger beer.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



COCKTAILS CRÉATION

21 €

Nos barmen vous invitent à découvrir leur interprétation des desserts de saison pour des cocktails gourmands et originaux.

Discover our bartenders' interpretation of the desserts of the season.

TARTE TATIN

Un cocktail aux saveurs gourmandes rappelant le dessert de nos grands-mères. Cette création allie jus de pomme Cox, liqueur de Calvados, sirop de cannelle et est relevée par une eau-de-vie de pomme pour une association douce et complexe.

A gourmet cocktail inspired by French grandmothers' favorite dessert. This creation combines Cox's apple juice, Calvados liqueur, cinnamon syrup and apple brandy for a sweet and complex blend.

TIRAMISU

Cette création clarifiée vous fait voyager en Italie avec un savoureux mélange entre le whisky et un sirop de café maison.

Un cocktail odorant et gustatif, relevé par une liqueur de Baileys, un trait de citron vert et de vanille, apporté par la Liqueur 43.

Le tout, agrémenté d'un généreux espuma. *This clarified cocktail takes you on a delicious Italian adventure with a combination of whisky and homemade coffee syrup. A tasty and aromatic cocktail enhanced by Baileys liqueur, a touch of lime and vanilla notes provided by Liqueur 43. All topped with a generous espuma.*

PAIN D'ÉPICE

Mielles et épicé, ce cocktail faible en alcool est réalisé à base de liqueur de Chouchen et d'Hydromel, sublimé par un trait de rhum infusé aux épices.

Mellow and spicy, this low-alcohol cocktail is made with Chouchen liqueur and Hydromel, enhanced by a spicy infusion of rum.

AMANDIER

Les saveurs de l'incontournable gâteau aux amandes se retrouvent dans un cocktail à base de cointreau, associé aux notes vanillées de la liqueur 43 et à la douceur de l'amande apportée par l'Amaretto Bianco. Le cocktail est réhaussé par un trait de citron et de lait d'amande pour un instant à la fois gourmand et équilibré.

The flavours of almond cake are brought together in a cointreau-based cocktail, combined with the vanilla of Liqueur 43 and the sweetness of almond from Amaretto Bianco. The cocktail is enhanced by a dash of lemon and almond milk for a gourmand moment.

FORÊT NOIRE

Un cocktail qui revisite le plus célèbre des gâteaux allemands. Sur une base de vodka, le pétillant du soda cerise se mélange à une liqueur de cacao brun aux saveurs sucrées, relevé par un jus de citron.

A new take on Germany's most famous cake. With a base of vodka, the sparkle of cherry soda blends with the sweetness of brown cocoa liqueur and a hint of lemon juice.



COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

Une création pétillante pour un moment sophistiqué.

A sparkling creation for an elegant moment.

NUTSINY

Un cocktail étonnant à base de vodka infusée à l'huile de noix, une purée de poire et allongé d'une touche de Champagne.

This surprising cocktail is based on a vodka infused with walnut oil, a pear purée and topped off with a dash of champagne.

CRUSH AND BLUSH

Un cocktail fruité par ses notes de framboise, de cerise et de Cointreau, le tout glorifié d'un trait de Champagne.

A fruity cocktail with notes of raspberry, cherry and Cointreau, all glorified by a splash of champagne.



COCKTAILS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

OYSTER MARTINI

Le mélange puissant de vodka Beluga infusée à la feuille d'huître et Dry Noilly Prat pour un cocktail salin et étonnant.

A powerful blend of Beluga vodka infused with oyster leaf and Dry Noilly Prat for a saline and surprising cocktail.

TRUFFLE SQUARE

Revisite de l'emblématique Vieux Carré, ce cocktail est puissant olfactivement et doux au goût. Réalisé à base de Cognac fat washed à l'huile de truffe, de rye whisky et de Mezcal, son goût est légèrement fumé.

An exceptional twist of the emblematic Vieux Carré, the cocktail has a powerful fragrance and a delicate taste. Made from fat washed Cognac with truffle oil, rye whisky and Mezcal.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



LE COIN DU NEGRONI

22 €

LE 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.

LE BOISÉ

Notre version du Negroni au bois se compose de Gin The Island infusé au bois de chêne, vermouth et bitter léger.

Our version of the Wood Negroni is made with oak-wood infused Island Gin, vermouth and bitter.

LE CASCARA

Un Negroni sucré et floral grâce au Cascara. Agrémenté de bitter léger, de Gin Roku et de vermouth rouge.

A sweet and floral Negroni flavoured by Cascara. Enhanced with red bitter, Roku gin and vermouth.

LE MEZCAL NEGRONI 12 cl

Concocté en fût de bourbon et rincé à la Chartreuse jaune, cette création surprenante se compose de mezcal, vermouth rouge et Campari.

Prepared in bourbon barrels and rinsed with yellow Chartreuse liquor, this surprising twist is made with mezcal, red vermouth and Campari.

LE CAFÉ

Un cocktail à base de Campari infusé au mou de café, de Gin Tanqueray Ten et de vermouth rouge.

A cocktail made with Campari infused in coffee grounds, Tanqueray Ten Gin and red vermouth.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

17 €

L'HIVERNAL

Un mélange gourmand de poire et sirop de noisette, agrémenté d'un goût épicé de Ginger Beer et de citron.

A delicious blend of pear and hazelnut syrup, with a spicy taste of ginger beer and lemon.

MANGO MANGO NOMI

Mariage exotique de la mangue et d'un trait de sirop de vanille.

An exotic mix of mango with a dash of vanilla syrup.

EAUX WATER

33 cl 75 cl

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

SODAS SOFT DRINKS

9 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl
Orangina 25 cl
Sprite 33 cl
Red Bull Energy Drink 25 cl
Three Cents Cherry Soda 20 cl

Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Schweppes Selection, Ginger Ale 20 cl
Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl
Schweppes Agrumes 25 cl

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

10 €

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



CHAMPAGNE

BRUT

	12 Cl	75 Cl
Jeeper Brut		132 €
Ayala Brut		132 €
Barons de Rothschild Concordia	23 €	135 €
Cuillier, Cuvée Rouge, Grande Réserve		135 €
Emeline de Sloovere, Cuvée Psyché		135 €
Ruinart Brut		160 €
Barons de Rothschild Brut Nature		175 €

ROSÉ

Barons de Rothschild Rosé	26 €	155 €
Besserat de Bellefon Rosé		165 €

BLANC DE BLANCS

Barons de Rothschild Blanc de Blancs	29 €	170 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		190 €

PRESTIGE

Baron de Rothschild Rare Collection 2012		320 €
Krug Grande Cuvée, 167ème édition		595 €
Dom Pérignon, 2012		620 €
Cristal Roederer, 2014		790 €
Besserat de Bellefon, 1985		865 €
Dom Pérignon P2, 2003		940 €
Besserat de Bellefon, 1990		959 €

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



VINS
AU VERRE
WINE BY THE GLASS

ROSÉ

12 Cl

Château Sainte-Marguerite, Symphonie, 2022
Grenache, Cinsault, Rolle

14 €

BLANC

Chai Saint Olive, 100% Marsanne, 2021
Marsanne

12 €

Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, Autriche, 2022
Grüner Veltliner

13 €

Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2022
Chardonnay

13 €

ROUGE

Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2019
Pinot Noir

13 €

Casarena 505, Mendoza, Argentine, 2021
Malbec

13 €

Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône, Domaine Galuval, 2020
Grenache, Syrah

14 €

PÉTILLANT

Chocolat in a Bottle
Chardonnay

18 €



INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

À l'occasion de la Coupe du Monde de Rugby, nous sommes très heureux de vous faire découvrir notre bière 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836.

La Golden Ale est un style de bière britannique né dans les années 1980. Légère et rafraîchissante, cette recette exclusive se caractérise par sa couleur dorée et ses arômes maltés et herbacés. Légèrement houblonnée, cette bière marie la fraîcheur des forêts d'altitude avec des notes subtiles de pin et de sève.

1741 rappelle aussi la date du début de la construction du Grand Hôtel-Dieu par Jacques-Germain Soufflot.



INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

a collaboration between an historic brewer and our hotel

To celebrate the Rugby World Cup, we are delighted to introduce you our beer, 1741, created with Bières Georges, brewers since 1836.

Golden Ale is a British style of beer created in the 1980s. Light and refreshing, this exclusive recipe is characterised by its golden colour and its malty, herbaceous flavours. Lightly hopped, this beer combines the freshness of high altitude forests with subtle notes of pine and sap.

1741 is also the beginning of the construction of the Grand Hôtel-Dieu by Jacques-Germain Soufflot.

À déguster au bar Le Dôme et au restaurant Epona.

Available at Le Dôme bar and at Epona restaurant

POIRÉS & CIDRES

PERRY AND CIDER

	75 Cl		75 Cl
POIRÉ DOMFRONT Cuvée 2022, Jérôme Forget	39 €	CIDRE PAYSAN Jérôme Forget	31 €
POIRÉ TRANQUILLE vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget	40 €	SYDRE ARGELETTE Eric Bordelet	59 €
	33 Cl		33 Cl
POIRÉ Eric Bordelet	14 €	CIDRE PAYSAN Jérôme Forget	12 €

BIÈRES

BEERS

BIÈRES GEORGES
BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1836
BIÈRES GEORGES, LYON BREWER SINCE 1836
Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

GOLDEN ALE GOLDEN ALE 1741 Pin, sève Pine tree, sap	10 € 5°	PRESSION DRAFT Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	25 Cl 9 €	50 Cl 16 €
		1741, Golden Ale 5° 1741, Golden Ale	9 €	16 €
NINKASI BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997 NINKASI, LYON BREWER SINCE 1997 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl				
TRIPLE TRIPLE Céréales, fruits compotés Cereals, fruit compote	10 € 8,4°	FRENCH IPA FRENCH IPA Agrumes, fruits blancs Citrus fruits, white fruits		10 € 5,4°



APÉRITIFS

APERITIVO

Pastis 51 Pastis 51	5 Cl	10 € 45°	Martini Rouge Red Martini	7 Cl	10 € 14,4°	Porto Andresen White Raisin frais, fruits secs Fresh grapes, dried fruits	5 Cl	17 € 20°
Ricard Ricard	5 Cl	10 € 45°	Kir Crème de cassis and white wine	7 Cl	12 € 14,4°	Porto Graham's 10 ans Cerises confites, écorces d'agrumes Candied cherries, citrus peel	5 Cl	24 € 20°
Campari Campari	7 Cl	10 € 25°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	12 Cl	22 €	Porto Graham's 20 ans Agrumes, amandes grillées Citrus fruit, roasted almonds	5 Cl	39 € 20°
Lillet Lillet	7 Cl	10 € 17°	Antica Formula Antica Formula	7 Cl	24 €	Porto Graham's 40 ans Caramel, chocolat Caramel, chocolate	5 Cl	138 € 20°
Martini Blanc White Martin	7 Cl	10 € 14,4°						



GIN TONIC

5 Cl

CITADELLE 21 €
 France 44°
 Association citron vert, menthe
 Garnish lime, mint

ROKU 21 €
 Japon - Japan 43°
 Association orange
 Garnish ginger, orange

BOTANIST 21 €
 Écosse - Scotland 46°
 Association pamplemousse
 Garnish grapefruit

BEEFEATER 24 21 €
 Angleterre - England 45°
 Association pamplemousse
 Garnish grapefruit

PLYMOUTH 21 €
 Angleterre - England 41,2°
 Association baies de genièvre, citron
 Garnish juniper berries, lemon

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN 21 €
 France 42°
 Association citron
 Garnish lemon

HENDRICKS 23 €
 Écosse - Scotland 41,4°
 Association concombre, poivre
 Garnish cucumber, pepper

THE ISLANDS L'ORIGINE 23 €
 France 43°
 Association baies de genièvre
 Garnish juniper berries

THE ISLANDS TRIBAL 23 €
 France 43°
 Association pamplemousse
 Garnish grapefruit

TANQUERAY TEN 23 €
 Angleterre - England 47,3°
 Association pamplemousse
 Garnish grapefruit

G'VINE FLORAISON 23 €
 France 40°
 Association citron
 Garnish lemon

MONKEY 47 24 €
 Allemagne - Germany 47°
 Association pamplemousse
 Garnish grapefruit

GIN MARE 24 €
 Espagne - Spain 42,7°
 Association romarin
 Garnish rosemary

DRUNKEN HORSE 24 €
 Belgique - Belgium 42°
 Association citron vert, poivre de Timut
 Garnish lime, Timut pepper

DRUMSHANBO GUNPOWDER 24 €
 Irlande - Ireland 43°
 Association citron vert
 Garnish lime

Choisissez un tonic parmi notre sélection - Choose a tonic

Pink Pepper Tonic
 Fentimans Tonic
 Schweppes Selection Tonic



VODKA

5 cl

ABSOLUT ELYX 17 €
Suède - Sweden 42,3°
Douce et fruitée
Sweet and fruity

HAKU 16 €
Japon - Japan 40°
Ronde et sucrée
Sweet and fruity

BELVEDERE 17 €
Pologne - Poland 40°
Vanille, poivre noir
Vanilla, black pepper

GREY GOOSE 17 €
France 40°
Frais et floral
Fresh and floral



RHUM

5 cl

DON PAPA 17 €
Philippines 40°
The Philippines
Vanille, fruits confits
Vanilla, candied fruits

PLANTATION PINEAPPLE 17 €
Caraïbes - Caribbean 40°
Caramel, vanille
Caramel, vanilla

DIPLOMÁTICO 18 €
Venezuela 40°
Ananas
Pineapple

HAVANA 7 ANS 19 €
Cuba 40°
Cacao, vanille, noisette
Cocoa, vanilla, hazelnut

THE ISLANDS 19 €
Barbade - Barbados 46°
Cuir, cacao, tabac
Leather, cocoa, tobacco

SEVERIN XO 22 €
Guadeloupe 45°
Fruits tropicaux,
boîte à cigares
Tropical fruits, cigar box

ZACAPA SOLERA 23 24 €
Guatemala 40°
Miel, vanille, épices
Honey, vanilla, spices

ANGOSTURA 30 €
1787 40°
Trinidad et Tobago
Trinidad-and-Tobago
Fruits secs, caramel
Dried fruits, caramel

MOUNT GAY 44 €
1703 40°
Barbade - Barbados
Chêne, toffee
Oak, toffee

FLOR DE CANA SINGLE CASK 179 €
1997 47°
Nicaragua
Bois, vanille
Wood, vanilla

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

SCOTCH & IRISH

5 Cl

CONNEMARA DISTILLERS

Ireland

Tourbe, fruits jaunes

Peated, yellow fruits

17 €
43°

LAGAVULIN 16 ANS

Islay

Tourbe, orge fumée

Peated, smoked barley

26 €
43°

BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK

Speyside

Vanille, bois de chêne

Vanilla, oak wood

30 €
43°

ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE

Speyside

Noix de muscade, miel, épices

Nutmeg, honey, spices

20 €
40°

KNAPPOGUE CASTLE 12

Ireland

Cassonade, vanille boisée

Brown sugar, woody vanilla

28 €
40°

BOWMORRE 18 ANS

Islay

Sherry, chocolat

Sherry, chocolate

60 €
43°

OBAN 14

Highlands

Figue, miel, bois

Fig, honey, wood

20 €
43°

DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS

France

Pâte d'amande, agrumes

Almond paste, citrus

28 €
44,8°

CHIVAS 25

Speyside

Miel de bruyère, fruits frais

Heather honey, fresh fruits

118 €
40°

TEQUILA & MEZCAL

5 Cl

ALTOS SILVER

Mexique - Mexico

Acide citrique, herbes

Citric acid, herbal

19 €
41°

MEZCAL VERDE

Mexique - Mexico

Cuir, herbacés

Leather, herbaceous

18 €
43°

AVION RESERVA

Mexique - Mexico

Acide citrique, herbes

Citric acid, herba

66 €
40°

CASAMIGOS REPOSADO

Mexique - Mexico

Boisée, caramel, cacao

Woody, caramel, cocoa

24 €
40°

CASAMIGOS ANEJO

Mexique - Mexico

Poivre, caramel

Pepper, caramel

26 €
40°



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°



BOURBON & RYE

5 cl

WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel
Vanilla, caramel

20 €
43,2°

WOODFORD RESERVE RYE

Vanille, nougat
Vanilla, nougat

22 €
45,2°

BULLEIT RYE

Miel et épices
Honey and spices

17 €
45°

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Rond et boisé
Round and woody

25 €
43,2°

BULLEIT BOURBON

Vanille, praline
Vanilla, praline

17 €
45°

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



EAUX DE VIE

FRUIT BRANDIES

5 Cl

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



LIQUEURS

Kahlúa	7 Cl 12 €	Adriatico Amaretto	7 Cl 16 €
<i>Kahlúa</i>	20°	<i>Adriatico Amaretto</i>	28°
Get 27	7 Cl 12 €	Saint-Germain	7 Cl 18 €
<i>Get 27</i>	21°	<i>Saint-Germain</i>	20°
Cointreau	7 Cl 12 €	Chartreuse verte	5 Cl 18 €
<i>Cointreau</i>	40°	<i>Green Chartreuse</i>	55°
Bailey's	7 Cl 12 €	Chartreuse jaune	5 Cl 18 €
<i>Bailey's</i>	17°	<i>Yellow Chartreuse</i>	45°
Limoncello	7 Cl 12 €	Grand Marnier	5 Cl 26 €
<i>Limoncello</i>	30°	<i>Centenaire</i>	40°
Grand Marnier	7 Cl 14 €	<i>Centenary Grand Marnier</i>	
<i>Grand Marnier</i>	40°		



CALVADOS

5 Cl

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP

Pomme au four et épices douces
Baked apple and sweet spices

19 €
40°

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO

Pomme au four et tarte tatin
Baked apple and tarte tatin

27 €
40°



COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC LAUBADE VSOP

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

16 €
40°

HENNESSY XO

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

78 €
40°

ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,
pain grillé
Orange peel, cinnamon, toast

20 €
40°

MARTELL CHANTELOUP

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

150 €
40°

RÉMY MARTIN VSOP

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

16 €
40°

HENNESSY PARADIS

Épices, finesse
Spices, subtlety

260 €
40°

MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,
fèves de cacao
Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans

60 €
40°

LOUIS XIII

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

40°

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



PÂTISSERIES

PASTRIES

TARTE AUX PRALINES DE LYON ACIDULÉE À LA FRAMBOISE & CHANTILLY VANILLE 12 €

Pink praline tart with raspberry and vanilla whipped cream

CHOCOLAT & FÈVE TONKA FAÇON FINGER 14 €

Chocolate and tonka bean finger



CAFÉ & CHOCOLAT

COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.

Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..

CAFÉS

COFFEES

Espresso <i>Espresso</i>	5 €	Mocha <i>Coffee Mocha</i>	9 €
Ristretto <i>Ristretto</i>	5 €	Cappuccino <i>Latte</i>	9 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5 €	Cappuccino <i>Coffee Latte</i>	9 €
Allongé <i>Lungo</i>	5 €	Café viennois <i>Viennese coffee</i>	9 €
Noisette <i>Macchiato</i>	6 €	Café frappé <i>Iced coffee</i>	9 €

CHOCOLAT CHAUD 9 €
HOT CHOCOLATE

Supplément chantilly 4 €
Extra whipped cream



THÉS & INFUSIONS

TEAS & HERBAL TEAS

nunshen@, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.
nunshen@, high-quality teas from the world's finest gardens.

THÉS D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL TEAS

12 €

Arya Ruby - Thé noir aux notes boisées, miellées et fruitées
Black tea with woody, honeyed and fruity notes

Harmonie - Thé blanc de l'Himalaya offrant un bouquet floral et épicé
Himalayan white tea offering a floral and spicy bouquet

Gyokuro - Thé vert riche en notes végétales, aux nuances florales, marines et fruitées
Green tea rich in vegetal notes, with floral, marine and fruity nuances

THÉS

TEAS

9 €

Sundara Gira - Thé noir du Népal aux notes de vanille et fruits compotés
Black tea from Nepal with notes of vanilla and stewed fruits

Earl Grey - Thé noir aux notes zestées de bergamote
Black tea with zesty notes of bergamot

Paradis - Thé noir aux notes de fraises des bois arrondies par des nuances de vanille
Black tea with notes of wild strawberries rounded off by nuances of vanilla

Sencha Fukuyu - Thé vert du Japon délicat, aux notes végétales et aux nuances iodées
Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances

Vallée du Nil - Thé vert parfumé mêlant rose et jasmin, nuancé par la bergamote et la vanille
Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Mynthe - Infusion vivifiante alliant la menthe poivrée à l'élégance de la menthe douce
Invigorating herbal tea combining peppermint with the elegance of sweet mint

Camomille - Belle infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel
Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent

Peach Rooibos - Rooibos vert et gourmand parfumé aux notes juteuses de pêche
Green and gourmet rooibos flavoured with juicy notes of peach

Verveine - Délicieuse infusion rafraîchissante aux notes végétales et zestées
Delicious and refreshing herbal tea with vegetal and zesty flavours



VIN BLANC

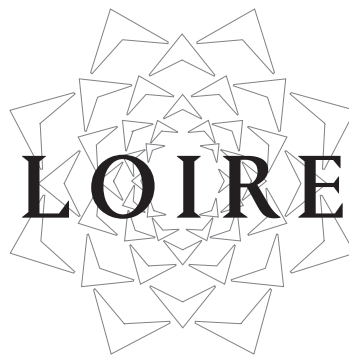
75 Cl

IGP Vin des Allobroges, Argile, Domaine des Ardoisières, 2021

78 €

IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Finot, 2021

87 €

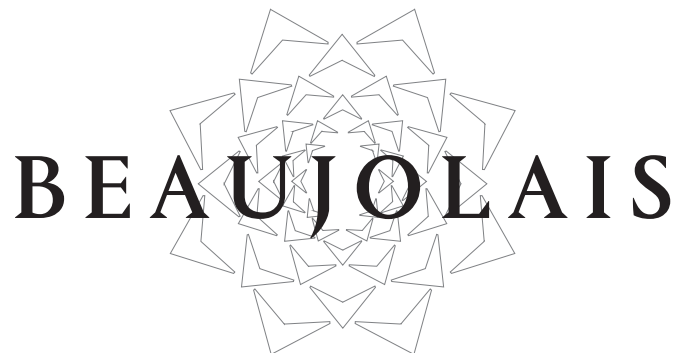


VIN BLANC

75 Cl

Roc'h Avel, Domaine Clos de l'Elu, 2020

54 €



VIN ROUGE

75 Cl

Fleurie 'La Madone', Château de la Chaize, 2020

74 €

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



BOURGOGNE

VIN BLANC

75 Cl

Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2021	55 €
Bourgogne Chardonnay, Domaine Serrigny, 2018	72 €
Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2022	76 €
Chablis 1er Cru, Beauroy, Domaine Hamelin, 2020	130 €
Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2013	232 €
Meursault, Famille Carabello-Baum, 2013	269 €

VIN ROUGE

75 Cl

Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2019	59 €
Ladoix, Les Chaillots, 2019	115 €
Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2018	137 €
Nuits-Saint-Georges, Château de Pommard, 2015	180 €
Beaune 1er Cru, Clos Des Mouches, Domaine Joseph Drouhin, 2017	400 €
Echézeaux Grand Cru, Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	520 €

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



VIN BLANC

75 Cl

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021	48 €
Chai Saint Olive, 100% Marsanne, 2021	48 €
Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2021	88 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2021	110 €
Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 2020	122 €
Ermitage, Jubilé 200 Ans, Maison Chapoutier, 2008	220 €

VIN ROUGE

75 Cl

Crozes-Hermitage, Cuvée L, Domaine Laurent Combier, 2021	57 €
Côtes du Rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2020	58 €
Lirac, Château Mont Redon, 2019	64 €
L'échappée, Domaine Dambrun, 2019	78 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, 2017	109 €
Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2012	270 €

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



BORDEAUX

VIN ROUGE

75 Cl

Château Aney, Haut-Médoc, 2014

59 €

Château Nenin, Pomerol, 2005

220 €

Château La Mission Haut-Brion, 2011

1 050 €

Château Mouton Rothschild, 2008

2 050 €



PROVENCE

VIN BLANC

75 Cl

Château La Mascaronne, 2021

65 €

VIN ROSÉ

75 Cl

Côtes-de-Provence, Château Maïme, Instant by Maïme, 2019

52 €

Côtes-de-Provence, Whispering Angel, 2020

79 €

Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2022

82 €

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



LANGUEDOC ROUSSILLON

VIN ROUGE

75 Cl

Domaine Riere Cadène, Augusta, 2022

58 €

Collioure, Coume Del Mas, Schistes, 2021

79 €

IGP Pays d'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2011

2 050 €

VIN ROUGE LIQUOREUX

75 Cl

Maury AOP, Grande Réserve 6 ans d'âge, Domaine Poudoux

92 €



SUD-OUEST

VIN BLANC MOELLEUX

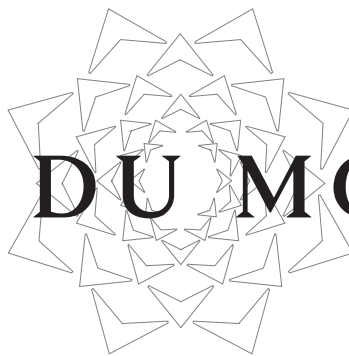
75 Cl

Villa Dria, Jardin Secret, 2021

45 €

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

VINS DU MONDE



VIN BLANC 75 Cl

Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, Autriche, 2022 59 €

Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, Nouvelle-Zélande, 2020 62 €

Estate Rüdesheim, Georg Breuer, Allemagne, 2020 98 €

RoseRock, Drouhin Oregon, Etats-Unis, 2018 127 €

VIN BLANC MOELLEUX 37,5 Cl

Chambers Rosewood Rutherglen, Muscat, NV 76 €

VIN ROUGE 75 Cl

Casarena 505, Mendoza, Argentine, 2021 59 €

País de Quenehuao, Valle de Maule, Luyt Louis Antoine, Chili, 2020 81 €

IGP Puglia 6 Anime, Cignomoro, Italie, 2020 89 €

Francis Coppola, Diamond Collection Zinfandel, Etats-Unis, 2019 90 €

Vega Sicilia Unico Reserva, Espagne, 2012 880 €

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