



# 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 texturé 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.*

## 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.*

## 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.*

## 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.*

## 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.*



# COCKTAIL 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'huitre 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 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 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 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.*

## **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.*

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*

### EAUX WATER

33 cl 75 cl

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

### SODAS SOFT DRINK

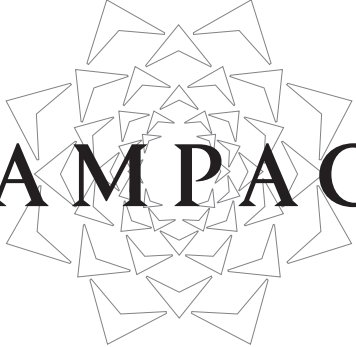
9 €

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
Three Cents Cherry Soda 20 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, 167 <sup>ème</sup> édition		595 €
Dom Pérignon, 2012		620 €
Cristal Roederer, 2014		790 €
Besserat de Bellefon, 1985		865 €
Dom Pérignon P2, 2003		940 €
Bresserat 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

Instant by Maïme, Château Maïme, Côtes-de-provence, 2019  
*Cinsault*

12 €

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 €



## **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





**BIÈRES GEORGES BRASSEUR**  
**LYONNAIS DEPUIS 1836**  
**BIÈRES GEORGES LYON BREWER SINCE 1838**  
 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

<b>GOLDEN ALE</b>	<b>10 €</b>	<b>PRESSION</b>	<b>25 Cl</b>	<b>50 Cl</b>
<b>GOLDEN ALE</b>	<b>5°</b>	<b>DRAFT</b>		
1741		Grimbergen blonde 6,7°	9 €	16 €
Pin, sève		Grimbergen blond		
Pine tree, sap		1741, Golden Ale 5°	9 €	16 €
		1741, Golden Ale		



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



# 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



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



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 fruit, cigar box

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

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

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

**FLOR DE CANA SINGLE CASK 1997** 179€  
Nicaragua 47°  
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 fruit

17 €

43°

## 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°

## ABERLOUR 10ANS 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

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

16 €  
40°

## HENNESSY XO

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

78 €  
40°

## ARMAGNAC LAUBADE XO

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

20 €  
40°

## MARTELL CHANTELOUP

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

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

**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 Albobroges, Argile, Domaine des Ardoisières, 2021

78 €

IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Finot, 2021

87 €

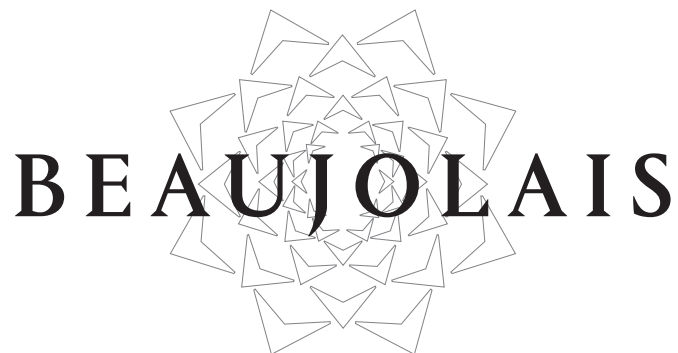


## VIN BLANC

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 ROUSILLON

## 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.*

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 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 Quenuhuao, 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.*