



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmen ont trouvé l'inspiration sous le plus beau dôme 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 et à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose sous forme de sirop, associée à la vodka Stoli, à la liqueur Chambord et au jus de citron, le tout paré d'une fine mousse de champagne. Un spray d'amaretto vient couronner l'ensemble, évoquant délicatement la douceur de la praline.

*A tribute to our venue and our city, our signature cocktail elevates the pink praline in the form of syrup, blended with Stoli vodka, Chambord liqueur, and fresh lemon juice, all topped with a delicate champagne foam. A light spray of amaretto crowns the creation, subtly echoing the sweetness of the praline.*

## 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 Absolut Elyx, 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 Absolut Elyx 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 avec un blend de rhum Havana 7 associé à de la crème de pêche, du sirop de cannelle et de clou de girofle, du sirop d'orgeat et une touche de Campari. Le tout est complété par un top de jus d'ananas, de jus d'orange et de Schweppes Agrumes.

*A bold tiki cocktail that highlights fruit flavors, featuring a blend of Havana 7 rum combined with peach liqueur, cinnamon and clove syrup, orgeat syrup, and a hint of Campari. The drink is finished with a top of pineapple juice, orange juice, and Schweppes Agrumes for a refreshing and balanced finish.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*

# COCKTAILS CRÉATION

21 €

## L'INDIGO

Un cocktail audacieux où le gin Plymouth infusé au pain d'épices s'associe avec un sirop de cannelle et de clou de girofle. Il est sublimé par une liqueur d'orange et du thé bleu des îles aux saveurs de gingembre et agrumes, qui lui confère sa couleur bleue envoûtante. Servi chaud pour un réconfort hivernal ou froid pour une touche de fraîcheur, ce cocktail est couronné de zestes d'agrumes.

### INDIGO

*A bold cocktail where gingerbread-infused Plymouth gin harmoniously blends with a cinnamon and clove syrup. It's elevated by an orange liqueur and blue island tea with ginger and citrus flavors, giving it an enchanting blue color. Served hot for winter comfort or cold for a refreshing touch, this cocktail is garnished with citrus zest.*

## L'AURORE

Découvrez un short drink revisité, fusionnant douceur et épices dans un mélange subtil de tequila Olmeca Altos, de liqueur Xérès Tío Pepe, de cordial Paragon Rue Berry, d'une infusion de miel, de coco et de curry, twisté par du jus de citron. Ce cocktail se savoure avec un rim de poudre de coco et de sel, ajoutant une note aromatique à l'ensemble.

### THE DAWN

*Discover a reinvented short drink, blending sweetness and spices in a subtle mix of Olmeca Altos tequila, Tío Pepe sherry liqueur, Paragon Rue Berry cordial, and an infusion of honey, coconut, and curry, with a twist of lemon juice. This cocktail is enjoyed with a rim of coconut powder and salt, adding an aromatic touch.*

## LE GRENAT

Ce long drink, à la couleur éclatante et au goût prononcé, associe une tequila Olmeca Altos infusée au piment de Cayenne, du sirop de carotte, du jus de betterave et de citron, le tout rehaussé par une touche pétillante de tonic et quelques cheveux d'ange à la betterave.

### GARNET

*This vibrant and boldly flavored long drink combines Cayenne pepper-infused Olmeca Altos tequila, carrot syrup, beetroot and lemon juice, all enhanced by a sparkling touch of tonic and garnished with delicate beetroot angel hair.*

## L'ÉBÈNE

Une composition intense, alliant whisky Irish Jameson vieilli dans des fûts de Stout, espresso intense, liqueur de café et sirop de muscade. Ce cocktail servi chaud, est surmonté d'une crème subtilement infusée à la Guinness et au sirop de muscade créant un équilibre harmonieux des saveurs. Le nuage de crème se parfait d'une touche de muscade saupoudrée.

### EBONY

*An intense creation, blending Irish Jameson whiskey aged in stout barrels, bold espresso, coffee liqueur, and nutmeg syrup. Served hot and topped with a delicate cream subtly infused with Guinness and nutmeg syrup, it creates a harmonious balance of flavors. The cloud of cream is perfected with a dusting of nutmeg.*

## L'ÉCUME

Un cocktail onctueux et délicatement fruité, où le lait d'amande et la crème offrent une texture douce et veloutée. La figue, à l'honneur, s'associe à la fois dans une crème et dans un Shrub, qui combine miel, vinaigre et figue pour une note fruitée. Un soupçon de vodka Stoli vient équilibrer l'ensemble, créant ainsi une boisson sirupeuse et légèrement sucrée.

### THE FOAM

*A creamy and delicately fruity cocktail, where almond milk and cream provide a smooth and velvety texture. The star ingredient, fig, is incorporated both in a cream and in a Shrub that combines honey, vinegar, and fig for a fruity note. A hint of Stoli vodka balances the mix, creating a syrupy and slightly sweet drink.*



# OLD FASHIONED

22 €

## CRÉPUSCULE

Ce cocktail revisite l'élégance d'un Old Fashioned en y ajoutant une touche fruitée et florale. Le rhum Flor de Caña 12 ans apporte une richesse en bouche, adoucie par une liqueur St-Germain infusée à la framboise pour une douceur subtile et délicate. Une pointe de bitter à la fleur d'oranger rehausse l'ensemble avec une note florale rafraîchissante.

### TWILIGHT

*This cocktail reinvents the elegance of an Old Fashioned by adding a fruity and floral twist. Flor de Caña 12-year rum brings a rich depth, softened by St-Germain liqueur infused with raspberry for a subtle, delicate sweetness. A dash of orange blossom bitters elevates the drink with a refreshing floral note.*

## EQUINOXE

Mariant tradition et modernité, ce cocktail est une alliance de whisky irlandais infusé à froid avec une liqueur de cannelle et de la mouture de café créant une base riche et aromatique. Un oléo-saccharum à base de sucre muscovado, agrémenté de zestes d'orange et de cannelle, apporte une douceur épicée qui équilibre parfaitement le caractère intense du café.

### EQUINOX

*Blending tradition and modernity, this cocktail combines cold-infused Irish whiskey with cinnamon liqueur and ground coffee, creating a rich and aromatic base. An oleo-saccharum made from muscovado sugar, accented with orange zest and cinnamon, adds a spiced sweetness that perfectly balances the intense character of the coffee.*

## ALTITUDE

Dans cette création rafraîchissante, le mélange de Gin aux saveurs régionales, associé à l'élixir de Chartreuse et au sirop de brisures de bonbon, offre une expérience vivifiante et naturelle.

Le tout est surmonté d'une feuille d'agastache pour une note herbacée et aromatique, apportant une touche mentholée et florale qui complète harmonieusement les saveurs.

### ALTITUDE

*In this refreshing creation, the blend of regional-flavored gin, combined with Chartreuse elixir and candy shard syrup, offers a vibrant and natural experience. The drink is topped with an agastache leaf for a herbal and aromatic note, adding a mentholated and floral touch that harmoniously complements the flavors.*



# MOCKTAILS

MOCKTAILS

17 €

## VERGER PÉTILLANT

Création rafraichissante, ce mocktail allie l'acidité délicate d'un shrubb mélangeant miel, vinaigre et figue. Cette base savoureuse est sublimée par un soda de poire pétillant, apportant une légèreté et une douceur naturelle. Le tout est joliment garni de figues séchées, ajoutant une touche d'élégance et une note fruitée à chaque gorgée. Une version alcoolisée à base de cidre poirée est également disponible.

*SPARKLING ORCHARD*

*A refreshing creation, this mocktail combines the delicate acidity of a shrub made with honey, vinegar, and fig. This flavorful base is elevated by a sparkling pear soda, adding lightness and natural sweetness. The drink is beautifully garnished with dried figs, offering an elegant touch and a fruity note with every sip. An alcoholic version made with pear cider is also available.*

## NECTAR D'ORIENT

Cette boisson rafraichissante et légère présente un mélange harmonieux de sirop de datte, de jus de citron et de fleur d'oranger, sublimé par un cold brew de thé Vallée du Nil aux saveurs de rose et jasmin. Elle offre ainsi une expérience gustative délicate et florale.

*NECTAR OF THE EAST*

*This refreshing and light drink features a harmonious blend of date syrup, lemon juice, and orange blossom, elevated by a cold brew of Nile Valley tea with notes of rose and jasmine. It provides a delicate and floral tasting experience.*

## MÉLODIE FRUITÉE

Ce mélange savoureux de sirop d'érable et d'épices, associé à du jus de citron et de jus de pomme, est sublimé par un soda gingembre mandarine. Ce mocktail offre une expérience sucrée et gourmande, créant une base douce et ronde en bouche. En garnish, une peau de mandarine séchée ajoute un parfum subtil.

*FRUITY MELODY*

*This flavorful blend of maple syrup and spices, combined with lemon juice and apple juice, is elevated by a mandarin ginger soda. This mocktail offers a sweet and indulgent experience, creating a soft and round base on the palate. Garnished with dried mandarin peel, it adds a subtle fragrance that enhances the overall experience.*

## SOLEIL D'AFRIQUE

Un mocktail fruité et rafraichissant inspiré du bissap, une infusion ouest-africaine d'hibiscus séché, de gingembre et de miel. Cette base vibrante est enrichie d'une liqueur fruitée sans alcool et de jus de cranberry, créant un équilibre parfait entre douceur et une touche légèrement acidulée.

*AFRICAN SUN*

*A fruity and refreshing mocktail inspired by bissap, a West African infusion of dried hibiscus, ginger, and honey. This vibrant base is enhanced with a fruity non-alcoholic liqueur and cranberry juice, creating a perfect balance between sweetness and a slight tartness.*



# VINS & CHAMPAGNE AUVERRE

WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

## VIN BLANC

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2022  
*Marsanne, Roussane* 13 €

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021  
*Viognier* 12 €

AOC Côte Chalonnaise, Domaine Millebuis, 2022  
*Chardonnay* 14 €

## VIN ROUGE

AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2021  
*Grenache, Mourvèdre, Syrah* 13 €

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne, 2021  
*Grenache, Syrah* 12 €

Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021  
*Syrah* 12 €

## VIN ROSÉ

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2022  
*Grenache, Cinsault, Rolle* 14 €

AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021  
*Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre* 14 €

## VIN MOELLEUX ET FORTIFIÉ

Villa Dria Jardin Secret, 2021  
*Gros Manseng* 12 €

## CHAMPAGNE BRUT

Barons de Rothschild Concordia Brut  
*Chardonnay, Pinot Noir* 23 €

Barons de Rothschild Blanc de Blancs  
*Chardonnay* 29 €

## CHAMPAGNE ROSÉ

Barons de Rothschild Rosé  
*Chardonnay, Pinot Noir* 26 €



# CHAMPAGNE

## BRUT

	75 Cl
Jeeper Brut	132 €
Ayala Brut	132 €
Barons de Rothschild Concordia	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	155 €
Besserat de Bellefon Rosé	165 €

## BLANC DE BLANCS

Barons de Rothschild Blanc de Blancs	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 €
Moët & Chandon, Collection Impériale	815 €

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

# SAVOIE

## VIN BLANC

AOP Apremont, Domaine Jean Masson & Fils, La Déchirée, 2020	75 cl 66 €
IGP Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières, Schiste, 2022	78 €
IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Finot, 2021	87 €

# JURA

## VIN ROUGE

AOC Côtes du Jura, Domaine Overnoy, Trousseau, 2022	75 cl 98 €
AOC Côtes du Jura, Domaine La Croisee Comtoise, Poulsard, 2018	51 €

## VIN DE MISTELLE

AOC Côtes du Jura, Domaine La Croisee Comtoise, Macvin, 2019	50 cl 81 €
--	---------------

# ALSACE

## VIN BLANC

AOP Alsace, Vignoble du Rêveur, Pierre Sauvages, 2022	75 cl 72 €
---	---------------

## VIN ROUGE

Domaine Marcel Deiss, 2020	75 cl 99 €
----------------------------	---------------

# LOIRE

## VIN BLANC

IGP Val de Loire, R. Thebault, Quand je Serais Grand.e, 2023	75 cl 49 €
AOC Vouvray, Dom. Bourillon Dorléans, La Coulée d'Argent Montgouverne, 2020	52 €
AOC Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière, 2022	52 €
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Didier Dagueneau, Pur Sang, 2018	305 €

## VIN ROUGE

AOC Sancerre, Château de Sancerre, Tradition, 2023	75 cl 79 €
AOC Saumur Champigny, Donatien Bahuaud, Moulin Cavier, 2022	54 €
AOP Côte Roannaise, Domaine des Pothiers, Clos du Puy, 2020	62 €

## VIN LIQOREUX

AOP Coteaux-du-Layon, Château du Breuil, 2020	75 cl 60 €
---	---------------

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

# BOURGOGNE

## VIN BLANC

	75 cl
AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2021	55 €
AOC Hautes Côtes De Beaune, Cave des Hautes-Côtes, Cerco	60 €
AOC Mâcon, Domaine Fichet, IGE Château London, 2020	65 €
AOC Bourgogne, Domaine Serrigny, 2017	72 €
AOC Montagny 1er Cru Millebuis, Les Coères, 2021	78 €
AOC Chablis 1er Cru, Domaine Hamelin, Beauroy, 2020,	130 €
AOC Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2019	137 €
AOC Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2013	232 €
AOC Meursault, Famille Carabello-Baum, 2013	269 €

## VIN ROUGE

	75 cl
AOP Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2022	59 €
AOC Bourgogne, Château de Marsannay, Bourgogne du Château, 2022	71 €
AOC Monthélie 1er Cru, Domaine Serrigny, 2018	95 €
AOC Ladoix, Château de Meursault, Les Chaillots, 2020	115 €
AOC Chorey-Lès-Beaune, Domaine Michel Gay, 2018	137 €
AOC Nuits-Saint-Georges, Château de Pommard, 2018	180 €
AOC Beaune 1er Cru, Domaine Joseph Drouhin, Clos Des Mouches, 2017	400 €

# BEAUJOLAIS

## VIN ROUGE

	75 cl
AOC Brouilly, Château de la Chaize, Les Deux Amis, 2022	59 €
AOC Moulin à Vent, Château du Moulin-à-Vent, Couvent des Thorins, 2020	69 €
AOC Fleurie, Château de la Chaize, La Madone, 2020	74 €
AOC Côte de Brouilly, Château de la Chaize, Brulhié, 2020	96 €

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



# RHONE

## VIN BLANC

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2021	48 €
AOC St Joseph, Maison Delas, Les Challeys, 2022	89 €
AOP St Peray, Domaine J.Denuziere 2021	90 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2021	110 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, Cuvée Guy Savoy, 2020	119 €
AOC Condrieu, Maison Delas, La Galopine, 2020	180 €
AOC Ermitage, Maison Chapoutier, Jubilé 200 Ans, 2008	220 €

## VIN ROUGE

	75 cl
Chai Saint Olive Cuvée 480, 2021	48 €
AOC Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu, Domaine Galuval, 2020	58 €
AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2021	61 €
AOC Lirac, Château Mont Redon, 2021	64 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, L'échappée, 2019	78 €
AOC Gigondas, Château Mont Redon, 2019	85 €
AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis, Les Royes, 2021	109 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, 2017	109 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint-Patrice, 2016	155 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel, Hommage à Jacques Perrin, 2012	1 600 €

# BORDEAUX

## VIN ROUGE

	75 cl
AOC Haut-Médoc, Château Aney, 2014	59 €
AOC Pommerol, La Promesse de Château Fayat, 2017	98 €
AOC Pomerol, Château Nenin, 2011	220 €
AOC St Estèphe, Cos d'Estournel, 2013, 2ème GCC	790 €
AOC Pessac Léognan, Château La Mission Haut-Brion, 2011, GCC	1 050 €
AOC Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2008, 1er GCC	2 050 €

GCC : Grand Cru Classé

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

# PROVENCE

## VIN ROSE

AOC Côtes de Provence, Instant By Maime	75 cl 59 €
AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021	79 €
AOC Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite, Symphonie, 2022	82 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique, 2022	114 €

## VIN BLANC

AOC Côtes de Provence, Château La Mascaronne, 2021	75 cl 65 €
AOC Palette, Château Simone, 2017	155 €

# LANGUEDOC-ROUSSILLON

## VIN BLANC

AOP Limoux, Château de Gaure	75 cl 55 €
AOP Languedoc, Domaine d'Aupilhac, Cuvée Aupilhac, 2022	79 €

## VIN ROUGE

AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne	75 cl 56 €
AOC Pic Saint-Loup, Mas Foulaquier, L'Orphée, 2020	77 €
AOC Coteaux-du-Languedoc, Belle Léone, Domaine Peyre Rose, 2011	260 €
IGP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2013	1 800 €
IGP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, 2011	2 050 €

# SUD-OUEST

## VIN BLANC

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2022	75 cl 55 €
--	---------------

## VIN ROUGE

AOP Faugères, Mas Onésime, Insoumis, 2020	75 cl 55 €
AOP Faugères, Domaine de Cébène, Les Bancelles, 2020	79 €

## VIN MOELLEUX

Villa Dria, Jardin Secret, 2021	75 cl 45 €
---------------------------------	---------------

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

# VOYAGE AUTOUR DU MONDE

## VIN BLANC

75 cl

### **Autriche - austria**

*Grüner Veltliner Wagram, Fritsch, 2022*

59 €

### **Allemagne - germany**

*Estate Rudesheim, Georg Breuer, 2020*

98 €

### **Grèce - greece**

*Domaine Karamolegos, Terra Nera, 2020*

99 €

### **Nouvelle-Zélande - New Zealand**

*Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020*

62 €

### **Etats-Unis - USA**

*RoseRock, Drouhin Oregon, 2018*

127 €

## VIN ROUGE

75 cl

### **Italie- italia**

*IGP Puglia 6 Anime, Cignomoro, 2020*

89 €

### **Espagne - spain**

*Vega Sicilia Unico Reserva, 2012*

880 €

### **Chili- chili**

*País de Quenuhuao, Valle de Maule, Luyt Louis Antoine, 2020*

81 €

### **Argentine - argentina**

*Casarena 505, Mendoza, 2021*

59 €

### **Etats-Unis - USA**

*Francis Coppola, Diamond Collection Zinfandel, 2019*

90 €

## VIN LIQUOREUX

50 cl

### **Hongrie - hungary**

*Tokaji Oremus Aszú, 5 Puttonyos, 2016*

382 €



# BIÈRES

## BEERS

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

### 1741 GOLDEN ALE

1741 GOLDEN ALE

Pin, sève  
Pine tree, sap

10 €  
5°

### PRESSION

DRAFT

Grimbergen blonde 6,7°  
Grimbergen blond

25 Cl 50 Cl

9 € 16 €

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

### NINKASI

#### FRENCH IPA

FRENCH IPA

Agrumes, fruits blancs  
Citrus fruits, white fruits

10 €  
5,4°

1741, Golden Ale 5°  
1741, Golden Ale

9 € 16 €

## BIÈRE 1741 GOLDEN ALE BEER

### INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

Nous sommes très heureux de vous faire découvrir notre bière 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836. 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

We are delighted to introduce you our beer, 1741, created with Bières Georges, brewers since 1836. 1741 is also the beginning of the construction of the Grand Hôtel-Dieu by Jacques-Germain Soufflot.



# POIRÉS & CIDRES

## PERRY AND CIDER

75 Cl

### POIRÉ DOMFRONT

Cuvée 2022, Jérôme Forget

39 €

### POIRÉ

Eric Bordelet

33 Cl

14 €

### POIRÉ TRANQUILLE

vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

40 €

### CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

12 €

### CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

31 €

### SYDRE ARGELETTE

Eric Bordelet

59 €



# APÉRITIFS

## APERITIVO

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



# VODKA

5 Cl

<b>ABSOLUT ELYX</b> 17 € Suède - Sweden 42,3° Douce et fruitée Sweet and fruity	<b>BELVEDERE</b> 17 € Pologne - Poland 40° Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper
<b>GREY GOOSE</b> 17 € France 40° Frais et floral Fresh and floral	<b>BELUGA</b> 18 € Sibérie - Siberia 40° Pure Pure

# GIN TONIC

5 Cl

<b>CITADELLE</b> France Association citron vert, menthe Garnish lime, mint	21 € 44°	<b>THE ISLANDS L'ORIGINE</b> France Association baies de genièvre Garnish juniper berries	23 € 43°	<b>DRUMSHANBO GUNPOWDER</b> Irlande - Ireland Association citron vert Garnish lime	24 € 43°
<b>ROKU</b> Japon - Japan Association orange Garnish ginger, orange	21 € 43°	<b>THE ISLANDS TRIBAL</b> France Association pamplemousse Garnish grapefruit	23 € 43°	<b>DRUNKEN HORSE</b> Belgique - Belgium Association citron vert, poivre de Timut Garnish lime, Timut pepper	24 € 42°
<b>BOTANIST</b> Écosse - Scotland Association pamplemousse Garnish grapefruit	21 € 46°	<b>TANQUERAY TEN</b> Angleterre - England Association pamplemousse Garnish grapefruit	23 € 47,3°	<b>HENDRICKS</b> Écosse - Scotland Association concombre, poivre Garnish cucumber, pepper	23 € 41,4°
<b>PLYMOUTH</b> Angleterre - England Association baies de genièvre, citron Garnish juniper berries, lemon	21 € 41,2°	<b>G'VINE FLORAISON</b> France Association citron Garnish lemon	23 € 40°	<b>GIN MARE</b> Espagne - Spain Association romarin Garnish rosemary	24 € 42,7°
<b>MONKEY 47</b> Allemagne - Germany Association pamplemousse Garnish grapefruit	24 € 47°			<b>LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN</b> France Association citron Garnish lemon	21 € 42°

# RHUM

5 Cl

<b>DON PAPA</b> Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	17 € 40°	<b>THE ISLANDS</b> Barbade - Barbados Cuir, cacao, tabac Leather, cocoa, tobacco	19 € 45°	<b>ZACAPA SOLERA 23</b> Guatemala Miel, vanille, épices Honey, vanilla, spices	24 € 40°
<b>PLANTATION PINEAPPLE</b> Caraïbes - Caribbean Caramel, vanille Caramel, vanilla	17 € 40°	<b>HAVANA 7 ANS</b> Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	19 € 40°	<b>MOUNT GAY 1703</b> Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	44 € 45°
<b>DIPLOMÁTICO</b> Venezuela Ananas Pineapple	18 € 40°	<b>SEVERIN XO</b> Guadeloupe Fruits tropicaux, boîte à cigares Tropical fruits, cigar box	22 € 45°	<b>FLOR DE CANA SINGLE CASK 1997</b> Nicaragua Bois, vanille Wood, vanilla	179 € 47°

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

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.

# SCOTCH & IRISH

5 Cl

## ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE

20 €  
40°

### Speyside

Noix de muscade, miel, épices  
Nutmeg, honey, spices

## LAGAVULIN 16 ANS

26 €  
43°

### Islay

Tourbe, orge fumée  
Peated, smoked barley

## MACALLAN ANS

18

60 €  
43°

### Speyside

Epices, orange  
Spices, orange

## OBAN 14

### Highlands

Figue, miel, bois  
Fig, honey, wood

20 €  
43°

## BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK

30 €  
43°

### Speyside

Vanille, bois de chêne  
Vanilla, oak wood

## BOWMORRE 18 ANS

60 €  
43°

### Islay

Sherry, chocolat  
Sherry, chocolate

## DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS

28 €  
44,8°

### France

Pâte d'amande, agrumes  
Almond paste, citrus

## CHIVAS 25

118 €  
40°

### Speyside

Miel de bruyère, fruits frais  
Heather honey, fresh fruits

# WHISKY JAPONAIS

## JAPANESE WHISKEY

5 Cl

## NIKKA FROM THE BARREL

18 €  
51,4°

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

## NIKKA PURE MALT BLACK

21 €  
43°

Confiture de fruits mûres, tourbe  
Ripe fruit jam, peat

# BOURBON & RYE

5 Cl

## WOODFORD RESERVE

20 €  
43,2°

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

## BULLEIT BOURBON

17 €  
45°

Vanille, praline  
Vanilla, praline

## WOODFORD RESERVE RYE

22 €  
45,2°

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

## BULLEIT RYE

17 €  
45°

Miel et épices  
Honey and spices

## WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

25 €  
43,2°

Rond et boisé  
Round and woody

# TEQUILA & MEZCAL

5 Cl

## ALTOS SILVER

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herbal

19 €  
41°

## CASAMIGOS ANEJO

Mexique - Mexico  
Poivre, caramel  
Poivre, caramel

26 €  
40°

## AVION RESERVA

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herba

66 €  
40°

## CASAMIGOS REPOSADO

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

19 €  
41°

# EAUX DE VIE

5 Cl

## Génépi des Pères Chartreux

Génépi des Pères Chartreux

12 €  
40°

## Morand Framboise

Morand Raspberry

20 €  
43°

## Morand Williamine

Morand Pear

16 €  
43°

## Morand Abricot

Morand Apricot

20 €  
43°

## Morand Mirabelle

Morand Yellow plum

20 €  
43°

# LIQUEURS

Adriatico Amaretto

## Kahlúa

Kahlúa  
Get 27  
Get 27

7 Cl 12 €  
20°

Adriatico Amaretto  
Adriatico Amaretto

7 Cl 16 €  
28°

## Cointreau

Cointreau

7 Cl 12 €  
40°

Saint-Germain  
Saint-Germain

7 Cl 18 €  
20°

## Bailey's

Bailey's

7 Cl 12 €  
17°

Chartreuse verte  
Green Chartreuse

5 Cl 18 €  
55°

Limoncello  
Limoncello

7 Cl 12 €  
30°

Grand Marnier  
Centenaire

5 Cl 18 €  
45°

Grand Marnier  
Grand Marnier

7 Cl 14 €  
40°

Centenary Grand Marnier

5 Cl 26 €  
40°

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





# CALVADOS

5 cl

## **CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP**

19 €  
40°

Pomme au four et épices douces  
*Baked apple and sweet spices*

## **CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO**

27 €  
40°

Pomme au four et tarte tatin  
*Baked apple and tarte tatin*



# COGNAC & ARMAGNAC

5 cl

## **ARMAGNAC LAUBADE VSOP**

16 €  
40°

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

## **ARMAGNAC LAUBADE XO**

20 €  
40°

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

## **RÉMY MARTIN VSOP**

16 €  
40°

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

## **HENNESSY XO**

78 €  
40°

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

## **MARTELL CHANTELOUP**

150 €  
40°

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

## **HENNESSY PARADIS**

260 €  
40°

Épices, finesse  
*Spices, subtlety*

# CAFÉ & CHOCOLAT

COFFEE & COCOA

**Café Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise.  
Élu Meilleur Blend Espresso de France en 2022**

*Cafés Gonéo, Lyon-based roasting house. Voted France's Best Espresso Blend in 2022*

<b>Espresso</b> <i>Espresso</i>	<b>5 €</b>	<b>Décaféiné</b> <i>Decaffeinated</i>	<b>5 €</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>9 €</b>
<b>Ristretto</b>	<b>5 €</b>	<b>Noisette</b> <i>Macchiato</i>	<b>6 €</b>	<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	<b>9 €</b>
<b>Allongé</b> <i>Lungo</i>	<b>5 €</b>	<b>Latte</b> <i>Caffè Latte</i>	<b>9 €</b>	<b>Supplément chantilly</b> <i>Extra whipped cream</i>	<b>4 €</b>

## THÉS FROIDS “GRANDS CRUS” COLD TEAS “GRANDS CRUS”

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

<b>Kagoshima</b> – thé vert torréfié japonais aux notes iodées, cacaotées et grillées <i>Japanese green tea with iodized, grilled and cocoa-flavoured notes</i>	<b>12 cl</b>	<b>10 €</b>
<b>Satemwa</b> – thé noir fumé malawite aux notes boisées et fumées <i>Delicate Malawian black tea rich in woody and smoky notes</i>	<b>12 cl</b>	<b>10 €</b>

### Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

Chez InterContinental Hotels & Resorts, nous voulons que vous soyez au mieux de votre forme lorsque vous voyagez. Essayez Timeshifter® lors du retour à la maison ou lors de votre prochain voyage pour réduire le décalage horaire.

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet leg. It's on us.





# 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*



# SANS ALCOOL

## SOFT DRINKS

### 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	Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Selection, Ginger Ale 20 cl
Sprite 25 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 €

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



# PÂTISSERIES

## PASTRIES

**TARTE AUX PRALINES DE LYON ACIDULÉE À LA FRAMBOISE & CHANTILLY VANILLE**  
Pink praline tart with raspberry and vanilla whipped cream

12 €

**CHOCOLAT & FÈVE TONKA FAÇON FINGER**  
Chocolate and tonka bean finger

14 €