

# LES ALCOOLS

## APÉRITIFS

Supplément soft +2€

Kir <sup>12cl</sup>	
<i>Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne</i>	
Kir royal <sup>12cl</sup>	
<i>Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne</i>	
Martini Bianco & Martini Rosso <sup>6cl</sup>	
Ricard, Pastis 51 <sup>2cl</sup>	
Campari, Suze <sup>6cl</sup>	
Lillet <sup>6cl</sup>	
<i>Au choix : blanc, rosé</i>	
Fernet Branca <sup>6cl</sup>	
Coupe de Champagne <sup>12cl</sup>	
Coupe de Prosecco <sup>12cl</sup>	

## BIÈRES PRESSION 25CL 50CL

Gallia Blonde 4,2°	5€	8€
Gallia Blanche 4°	5€	9€
Gallia IPA 6°	5€	9€
Picon bière	6€	11€
Heineken 0% <i>Bouteille 33cl</i>		5€

## DIGESTIFS

<b>LIQUEURS LOCALES</b> <sup>4cl</sup>	
Chartreuse jaune, Chartreuse verte	12€
Génépi Père Ferrand	9€
Liqueur de Verveine du Forez	9€

<b>LIQUEURS</b> <sup>4cl</sup>	
Menthe-Pastille, Get 27	9€
Jacoulot menthe poivrée	10€
Limoncello, Amaretto Disaronno	9€
Anisette, Bailey's Irish Creme	
Jägermeister, Cointreau	
Chambord	10€

<b>EAU DE VIE</b> <sup>4cl</sup>	
Eau de vie «Cherry Rocher»	9€
<i>Au choix : framboise, poire, mirabelle</i>	

## ALCOOLS FORTS

Supplément soft +2€

9€	<b>WHISKY, BOURBON, TENESSE</b> <sup>4cl</sup>	
	Aberlour	10€
15€	Lagavulin	19€
6€	Four Roses	10€
5€	Jack Daniel's	12€
6€	<i>Au choix : Classique ou Fire</i>	
5€	<b>RHUM</b> <sup>4cl</sup>	
	La Hechicera	13€
5€	Santa Teresa	18€
14€	Zacapa	18€
8€	Diplomatico	12€
	Ballantines	8€
	Chivas	10€
	Talisker	14€
	Nikka	16€
	Angostura <sup>1919</sup>	12€
	Don Papa	12€
	Havana Club	8€
	<i>Especial ou Blanc 3 ans</i>	

<b>GIN</b> <sup>4cl</sup>		
Beefeater	8€	
Ki No Bi	18€	
Monkey 47	15€	
	Hendricks	14€
	Lièvre Blanc	14€
	Malfy	12€
	<i>Au choix : frampeuse, citron</i>	

<b>VODKA</b> <sup>4cl</sup>		
Absolut Vodka	8€	
Belvedere	14€	
	Vodka 35	11€
	Vodka Elyxir	12€

<b>TEQUILA</b> <sup>4cl</sup>		
Patron	14€	
Olmecca	9€	
	<b>COGNAC</b> <sup>4cl</sup>	
	Hennessy VS	14€
	Palin VS	10€

<b>ARMAGNAC</b> <sup>4cl</sup>		
Armin L'Original	15€	
	<b>AUTRES</b> <sup>4cl</sup>	
	Mezcal	12€

## SPÉCIALITÉS LYONNAISES <sup>4CL</sup>

Anis des Gones	7€
Vodka 35	11€
Gin ADN	12€
Gin FDV	14€
Liqueur de gin maison au citron	9€
Rhums arrangés maison	10€
<i>Sélection disponible auprès de nos barmans</i>	

# COCKTAIL DU MOIS

Sangria Fizz



JUIN

Gin  
Sirop de sangria maison  
Eau pétillante  
Jus de citron

*Fruité & pétillant* 12€

## LE BAR À MOCKTAILS

TRANSAT



Jus de pastèque maison  
Sirop de rose  
Sirop d'hibiscus maison  
Jus de citron  
Ginger beer

*Floral & fruité* 8€ - 21CL

SOUVENIR



Lait de coco  
Sirop de citron vert maison  
Sirop de gingembre maison  
Feuilles de menthe

*Exotique & frais* 8€ - 19CL

CARTE POSTALE



Jus d'abricot  
Jus de cranberry  
Jus de citron  
Sirop de myrtille  
Menthe fraîche

*Frais & parfumé* 8€ - 14CL

ESCAPADE



Jus de passion  
Jus de mangue  
Sirop de gingembre maison  
Sirop de citron vert maison  
Romarin brûlé  
Ginger beer

*Exotique & épicé* 8€ - 15CL

# COCKTAIL DU MOIS

*Dolce Vita*



## JUILLET

Cinzano Aperitivo  
Passoã  
Jus ananas  
Sirop Vanille maison  
Prosecco

*Fruité & pétillant* 12€

## LE BAR À MOCKTAILS

**TRANSAT**



Jus de pastèque maison  
Sirop de rose  
Sirop d'hibiscus maison  
Jus de citron  
Ginger beer

*Floral & fruité* 8€ - 21CL

**SOUVENIR**



Lait de coco  
Sirop de citron vert maison  
Sirop de gingembre maison  
Feuilles de menthe

*Exotique & frais* 8€ - 19CL

**CARTE POSTALE**



Jus d'abricot  
Jus de cranberry  
Jus de citron  
Sirop de myrtille  
Menthe fraîche

*Frais & parfumé* 8€ - 14CL

**ESCAPADE**



Jus de passion  
Jus de mangue  
Sirop de gingembre maison  
Sirop de citron vert maison  
Romarin brûlé  
Ginger beer

*Exotique & épicé* 8€ - 15CL

# LE BAR À COCKTAILS

By l'Atelier du Rock

COCKTAILS CLASSIQUES ET SUR-MESURE À LA DEMANDE

BALADE



Rhum infusé pomme maison  
Jus de pomme  
Jus de citron  
Ginger beer

*Fruité & pétillant* 13€ - 18CL

COUCHÉ DE  
SOLEIL



Lillet rosé  
Liqueur de citron maison  
Jus de pamplemousse  
Jus de citron  
Tonic

*Zesté & rafraichissant* 13€ - 18CL

FARNIENTE



Gin  
Liqueur de concombre maison  
Jus de citron  
Sirop de gingembre maison  
Feuilles de menthe

*Frais & végétal* 13€ - 8CL

CROISIÈRE



Liqueur de litchi maison  
Jus d'ananas  
Italicus  
Concentré de gingembre

*Frais & parfumé* 14€ - 14CL

ROAD TRIP



Rhum blanc  
Jus d'ananas  
Jus de citron  
Sirop de romarin maison  
Ginger beer

*Tropical & aromatique* 12€ - 18CL

SIESTE



Liqueur de melon maison  
Jus de citron  
Sirop d'hibiscus maison  
Thé à la menthe maison

*Fruité & floral* 12€ - 15CL

NUIT D'ÉTÉ



Tequila  
Purée de myrtille  
Sirop de pêche  
Jus de citron

*Fruité & gourmand* 14€ - 14CL

PARENTHÈSE



Gin  
Amaretto  
Sirop de cerise  
Jus de citron  
Blanc d'œuf\*  
Basilic frais

*Gourmand & raffiné* 13€ - 11CL

BAMSAL



Born A Marseille Shaked A Lyon  
Ricard  
Vodka infusé au thym  
Jus de passion  
Solution iodée

*Solaire & iodé* 12€ - 14CL



BORD DE MER



Liqueur de St Germain  
Jus de melon maison  
Sirop de sucre maison  
Jus de citron  
Badoit

*Floral & pétillant* 14€ - 17CL

\*Le blanc d'œuf est ajouté pour créer une mousse onctueuse et une texture aérienne, sans impacter le goût du cocktail.

PRIX TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Crozes-Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024 	10€	49€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		52€
Condrieu - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		79€
Saint-Péray Ongrie - <i>Alain Voge</i> AOC 2022 		65€
Châteauneuf-du-Pape - <i>Domaine des Bois de Boursan</i> AOC 2022 		59€
<i>Loire</i>		
Pouilly-Fumé Elisa - <i>Domaine Pabiot</i> AOC 2024		55€
<i>Sud-Ouest</i>		
Côtes de Gascogne Les Premières Grives - <i>Domaine de Tariquet</i> IGP 2025	9€	42€
<i>Bourgogne</i>		
Pouilly-Fuissé Héritage - <i>Domaine Thibert &amp; Fils</i> AOC 2020		59€
VINS ROUGES	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Crozes-Hermitage Meysonniers - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024 	9€	46€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		55€
Vacqueyras - <i>Domaine de Verquière</i> AOC 2024 		39€
Châteauneuf-du-pape Pie VI - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2022 		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		84€
Côte-Rôtie - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		79€
Hermitage - <i>Monier de la Sizeranne - M. Chapoutier</i> AOP 2020 		89€
<i>Beaujolais</i>		
Côte-de-Brouilly - <i>Domaine les Cardinaux</i> AOC 2023		42€
<i>Bourgogne</i>		
Mercrey Vieilles Vignes - <i>Domaine Theulot Juillot</i> AOC 2023		69€
<i>Languedoc</i>		
Terrasses du Larzac Des Si et des Mi - <i>Mas Combarèla</i> AOC 2023 	10€	49€

 Vin issu de l'agriculture biologique

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# DOMAINE DE PANÉRY & CHAMPAGNES



DOMAINE DE  
**PANÉRY**

Le Domaine de Panéry, situé dans le Gard et s'étendant sur 500 hectares, produit du vin rouge, blanc et rosé ainsi que sa propre huile d'olive. Un domaine éco-responsable, avec une agriculture biologique.

## VINS BLANCS

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Coteaux du Pont du Gard</i> IGP 2024 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2025 		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2023 		68€

## VINS ROUGES

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Pays des Cévennes</i> IGP 2023 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2023		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2021		68€

## VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2025 	7€	38€

## CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT

	12,5CL	75CL	150CL
Pommery - <i>Brut Royal</i>	14€	79€	195€
Pommery - <i>Rosé Apanage</i>		99€	
Pommery - <i>Cuvée Louise 2005</i>		220€	
Prosecco Riccadonna - <i>Extra Dry DOC</i>	8€	40€	

 Vin issu de l'agriculture biologique

PRIX TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LES SOFTS

## JUS DE FRUITS <sup>20cl</sup>

### PRESSÉS

Orange *ou* citron

7€

### ALAIN MILLAT

5,50€

Les jus : Orange, Pomme cox's, Tomate rouge, Ananas

Les nectars : Abricot bergeron, Mangue, Pêche blanche

## SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero <sup>33cl</sup>

5€

Fuze Tea, Orangina, Sprite <sup>25cl</sup>

5€

Limonade Phénix <sup>25cl</sup>

4,50€

*Supplément sirop +0,50€*

Red Bull <sup>25cl</sup>

5€

Sirop Monin à l'eau <sup>25cl</sup>

2,80€

Fever Tree <sup>30cl</sup>

5€

*Tonic Water ou Ginger Ale ou Ginger Beer*

## EAUX

Evian <sup>50cl ou 1L</sup>

4,50€ / 6€

Châteldon <sup>75cl</sup>

7€

Badoit verte <sup>50cl ou 1L</sup>

4,50€ / 6€

Badoit rouge <sup>33cl</sup>

3,50€

## BOISSONS CHAUDES

*Supplément chantilly maison +2€*

Expresso / Café allongé / Décaféiné

2,90€

Café noisette

3€

Double expresso

5,10€

Cappuccino

5,50€

Café latte

3,90€

Iced café latte

4,90€

Café frappé

3,90€

Chocolat chaud

4,50€

Thé Jeanne-Antoinette

4,50€

*Découvrez notre sélection de thés et infusions*