

LES ALCOOLS

APÉRITIFS

Supplément soft +2€

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

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

LIQUEURS LOCALES ^{4cl}	
Chartreuse jaune, Chartreuse verte	12€
Génépi Père Ferrand	9€
Liqueur de Verveine du Forez	9€

LIQUEURS ^{4cl}	
Menthe-Pastille, Get 27	9€
Jacoulot menthe poivrée	10€
Limoncello, Amaretto Disaronno	8,50€
Anisette, Bailey's Irish Creme	
Jägermeister, Cointreau	
Chambord	10€

EAU DE VIE ^{4cl}

Eau de vie «Cherry Rocher»	9€
<i>Au choix : framboise, poire, mirabelle</i>	

ALCOOLS FORTS

Supplément soft +2€

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

GIN ^{4cl}

Beefeater	8€	Hendricks 14€
Ki No Bi	18€	Lièvre Blanc 14€
Monkey 47	15€	Malfy 12€
		<i>Au choix : pamplemousse, citron</i>

VODKA ^{4cl}

Absolut Vodka	8€	Vodka 35 11€
Belvedere	14€	Vodka Elyxir 12€

TEQUILA ^{4cl}

Patron	14€	
Olmecca	9€	

COGNAC ^{4cl}

Hennessy VS	14€
Palin VS	10€

ARMAGNAC ^{4cl}

Armin L'Original	15€
------------------	-----

AUTRES ^{4cl}

Mezcal Beneva	12€
---------------	-----

SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Anis des Gones	7€
Vodka 35	11€
Gin ADN	12€
Gin FDV	14€
Liqueur de gin maison au citron	9€
Rhums arrangés maison	10€

Sélection disponible auprès de nos barmans

COCKTAIL DU MOIS

LE Freeride



MARS

Gin infusé au romarin
Jus de pomme
Purée de bergamotte
Miel
Tonic

Aromatique & herbacé

12€

LE BAR À MOCKTAILS

LE KIWI



Purée de kiwi maison
Sirop de gingembre maison
Jus de pamplemousse
Jus de citron
Badoit

Acidulé et épicé

8€ - 19CL

L'HIBISCUS



Sirop d'hibiscus maison
Jus de mangue
Tonic
Jus de citron

Floral et exotique

8€ - 23CL

LE FRAISE



Purée de fraise
Purée de rhubarbe
Fleur d'oranger
Sirop de miel maison
Jus de citron

Gourmand et fruité

8€ - 10CL

LE SUREAU



Thé glacé menthe maison
Jus de passion
Sirop de fleur de sureau
Sirop de rose
Menthe fraîche

Frais et floral

8€ - 20CL

LE BAR À COCKTAILS

By l'Atelier du Ruck

COCKTAILS CLASSIQUES ET SUR-MESURE À LA DEMANDE

L'ANANAS



Rhum blanc
Sirop ananas vanille maison
Jus de passion
Jus de citron
Blanc d'œuf*

Tropical et fruité

13€ - 14CL

LE CITRON



Liqueur de gin citron maison
Jus de passion
Sirop de gingembre maison
Concentré de gingembre
Jus de citron
Blanc d'œuf*

Exotique et vif

13€ - 16CL

LE CAFÉ



Italicus
Liqueur de café
Jus de passion
Jus de citron

Clarifié et aromatique

15€ - 16CL

LE MIEL



Gin infusé hibiscus maison
Sirop de miel maison
Jus de citron
Feuilles de menthe

Doux et floral

12€ - 10CL

LE THÉ



Rhum ambré
Thé glacé Earl Grey
Jus de citron
Sirop de rose
Concentré de gingembre
Sirop de gingembre maison

Floral et épicé

14€ - 19CL

LE MANGUE



Mezcal
Jus de mangue
Sirop de vanille maison
Jus de citron
Feuilles de menthe

Fumé et rafraîchissant

13€ - 14CL

LE MÛRE



Crème de mure
Triple sec
Sirop de pêche maison
Jus de cranberry
Jus de citron
Feuilles de menthe

Fruité et rafraîchissant

12€ - 15CL

LE VIOLETTE



Gin
Saint-Germain
Sirop de violette
Fleur d'oranger
Jus de citron
Blanc d'œuf*

Floral et délicat

14€ - 12CL

LE POIRE



Chartreuse jaune
Eau de vie poire
Citron vert
Miel
Tonic

Intense et fruité

14€ - 10CL

LE LAVANDE



Vodka
Sirop de lavande maison
Jus de citron
Blanc d'œuf*

Floral et velouté

12€ - 11CL

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

LA CARTE DES VINS

Vallée du Rhône

VINS BLANCS

12,5CL

75CL

Crozes-Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024	10€	49€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		52€
Saint-Joseph Les Carats - <i>Domaine Mucyn</i> AOC 2022		55€
Condrieu - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		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€

Loire

Pouilly-Fumé Elisa - <i>Domaine Pabiot</i> AOC 2024	55€
---	-----

Bourgogne

Pouilly-Fuissé Héritage - <i>Domaine Thibert & Fils</i> AOC 2020	59€
--	-----

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne Les Premières Grives - <i>Domaine de Tariquet</i> IGP 2024	9€	42€
--	----	-----

VINS ROUGES

12,5CL

75CL

Crozes-Hermitage Meysonniers - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2023	9€	46€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		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 2022		79€
Hermitage - <i>Monier de la Sizeranne - M. Chapoutier</i> AOP 2020		89€

Beaujolais

Côte-de-Brouilly - <i>Domaine les Cardinaux</i> AOC 2022	42€
--	-----

Bourgogne

Mercrey Vieilles Vignes - <i>Domaine Theulot Juillot</i> AOC 2023	69€
---	-----

Languedoc

Terrasses du Larzac Des Si et des Mi - <i>Mas Combarèla</i> AOC 2023	10€	49€
Bila Haut - Côtes du Roussillon Villages - <i>M. Chapoutier</i> - AOP 2022		38€
L'Épique - Pic Saint-Loup - <i>Domaine d'Aigues Belles</i> - AOP 2022		54€

 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

Vallée du Rhône

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 - Coteaux du Pont du Gard IGP 2024 	6€	29€
La Garuste - Côtes du Rhône AOP 2024 		34€
La Madone - Duché d'Uzès AOP 2024 	8€	39€
Gaïa - Côte du Rhône AOP 2023 		68€

VINS ROUGES

	12,5CL	75CL
La Glacière - Pays des Cévennes IGP 2023 	6€	29€
La Garuste - Côtes du Rhône AOP 2022		34€
La Madone - Duché d'Uzès AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - Côtes du Rhône AOP 2021		68€

VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
La Garuste - Côtes du Rhône AOP 2024 	7€	38€

CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT

	12,5CL	75CL	150CL
Pommery - Brut Royal	14€	79€	195€
Pommery - Rosé d'Aspinage		99€	
Pommery - Cuvée Louise 2005		220€	
Prosecco Riccadonna - Extra Dry DOC	8€	40€	

 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

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 20cl

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 33cl

5€

Fuze Tea, Orangina, Sprite 25cl

5€

Limonade Phénix 25cl

4,50€

Supplément sirop +0,50€

Red Bull 25cl

5€

Sirop Monin à l'eau 25cl

2,80€

Fever Tree 20cl

5€

Tonic Water ou Ginger Ale ou Ginger Beer

EAUX

Evian 50cl ou 1L

4,50€ / 6€

Châteldon 75cl

7€

Badoit verte 50cl ou 1L

4,50€ / 6€

Badoit rouge 33cl

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