

# LES ALCOOLS

## APERITIFS

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 <sup>51 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€	11,50€

## DIGESTIFS

### LIQUEURS LOCALES <sup>4cl</sup>

Chartreuse jaune, Chartreuse verte	12€
Génépi Père Ferrand	9€
Liqueur de Vervaine du Forez	8,50€

### LIQUEURS <sup>4cl</sup>

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 <sup>4cl</sup>

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

## ALCOOLS FORTS

Supplément soft +2€

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

### GIN <sup>4cl</sup>

Beefeater	9€	Hendricks	14€
Ki No Bi	18€	Lièvre Blanc	14€
Monjey 47	15€	Malfy	12€
<i>Au choix : pamplemousse, citron</i>			

### VODKA <sup>4cl</sup>

Absolut Vodka	9€	Vodka 35	11€
Belevedere	14€	Vodka Elyxir	12€

### TEQUILA <sup>4cl</sup>

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

### ARMAGNAC <sup>4cl</sup>

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

# COCKTAIL DU MOIS



## Elle

Gin  
Jus de cranberry  
Sirop de Falernum  
Sirop de myrtille  
Jus de citron  
Jus de pomme  
Menthe

*Gourmand et fruité*

12€

Disponible en version non-alcoolisée

8€

**1€ reversé aux associations Jeune & Rose et LOU Attitude**  
pour chaque cocktail du mois vendu à l'occasion d'Octobre Rose.

# LE BAR À MOCKTAILS

LAMBADA



Jus de poire  
Sirop de Falernum  
Jus de citron  
Concentré de gingembre  
Eau pétillante  
*Doux et relevé..... 8€ - 12CL*

POLKA



Thé à la fraise et à la rose  
Sirop de litchi  
Sirop de rose  
Jus de citron  
*Floral et délicat..... 8€ - 14CL*

SWING



Jus de cranberry  
Sirop de myrtille  
Jus de citron  
Fleur d'oranger  
Eau pétillante  
*Fruité et parfumé..... 8€ - 15CL*

MERENGUE



Jus de passion  
Jus d'ananas  
Sirop de grenadine  
Jus de citron  
Sirop de passion et piment de Cayenne maison  
Tonic  
*Épicé et exotique..... 8€ - 18CL*

# LE BAR À COCKTAILS

BY L'ATELIER DU RUCK

COCKTAILS CLASSIQUES ET SUR-MESURE À LA DEMANDE

JIVE



Gin citron maison  
Jus de citron  
Sirop de romarin maison  
Cardamome  
Blanc d'oeuf

*Acidulé et gourmand.....* 12€ - 12CL

RUMBA



Rhum ambré  
Jus de poire  
Jus de citron  
Sirop d'érable  
Sirop de cannelle maison  
Blanc d'oeuf

*Rond et parfumé.....* 13€ - 14CL

SLOW



Gin  
Miel épicé maison  
Sirop de romarin maison  
Jus de citron  
Bière blanche

*Aromatique et épicé.....* 13€ - 12CL

BACHATA



Tequila  
Triple Sec  
Sirop de vanille  
Jus de citron  
Clémentine fraîche

*Fumé et fruité.....* 14€ - 12CL

KIZ



Amaretto Disaronno  
Vodka  
Jus de citron  
Sirop de vanille  
Jus d'abricot

*Doux et onctueux.....* 14€ - 14CL

BOLÉRO



Rhum ambré  
Crème de châtaigne  
Sirop de cannelle maison  
Jus de pomme  
Jus de citron

*Boisé et parfumé.....* 13€ - 14CL

CHA-CHA



Vodka  
Jus de citron  
Jus de pamplemousse  
Jus de poire  
Sirop de tonka maison

*Doux et amer.....* 13€ - 15CL

FOXTROT



Triple Sec  
Liqueur de clémentine  
Vermouth blanc  
Jus de citron  
Concentré de gingembre

*Acidulé et fruité.....* 13€ - 10CL

TWIST



Bourbon Four Roses  
Sirop de tonka maison  
Sirop de vanille  
Jus de citron  
Blanc d'oeuf

*Puissant et rond.....* 14€ - 11CL

MAMBO



Liqueur de clémentine  
Fleur d'oranger  
Jus de citron

*Acidulé et parfumé.....* 12€ - 10CL

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

12,5CL 75CL

### Vallée du Rhône

✔ Crozes-Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2023	10€	49€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		52€
Saint-Peray Gemini - <i>Domaine Julien Cecillon</i> AOC 2023		62€
Condrieu - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		74€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		99€

### Loire

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

### Bourgogne

Pouilly-Fuissé Héritage - <i>Domaine Thibert &amp; Fils</i> AOC 2020		69€
--	--	-----

### Sud-Ouest

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

## VINS ROUGES

12,5CL 75CL

### Vallée du Rhône

✔ 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		87€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		95€
Côte-Rôtie - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		92€

### 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€
--	-----	-----

✔ Vin issu de l'agriculture biologique

# DOMAINE DE PANÉRY & CHAMPAGNES

## DOMAINE DE PANÉRY

Le Domaine de Panéry, situé dans le Gard, s'étend sur 500 hectares, produisant 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>Pays du Gard</i> IGP 2024	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2024		34€
✔ La Madone - <i>Pays d'Oc</i> AOP 2023	8€	39€

### VINS ROUGES

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

### VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
✔ La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2024	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

# 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>20cl</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

2,80€

Café noisette

3€

Double expresso

5€

Cappuccino

5,50€

Café latte

6€

Chocolat chaud

4,50€

Thé Jeanne-Antoinette

4,50€

*Découvrez notre sélection de thés et infusions*