



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmens 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** 15 cl

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 texturisé 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** 20 cl

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 gazéifiée.

*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 sparkling water.*

## **PANTHÉON** 14 cl

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.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS AU CHAMPAGNE

23 €

Des créations pétillantes pour un moment sophistiqué.

*Sparkling creations for an elegant moment.*

## **WHITE SPRITZ 20 cl**

Une variante surprenante du célèbre cocktail italien, revisité au champagne, liqueur de bergamote Italicus infusée au poivre de Timut avec des notes de pamplemousse, le tout relevé par un trait de jus de citron.

*A rather incredible variation of the legendary Italian cocktail : ours is a champagne version with Italicus bergamot liqueur infused with Timut pepper bringing notes of grapefruit and topped off with a dash of lemon juice.*

## **FLOWER 75 18 cl**

Une recette exclusive pour fêter les 75 ans de la marque InterContinental® alliant le pétillant du champagne, les notes florales d'un gin japonais, de la rose et du sureau.

*An exclusive recipe to celebrate the 75th anniversary of the InterContinental® brand, with all the sparkle of champagne combined with the floral notes of Japanese gin, rose and elderberry.*

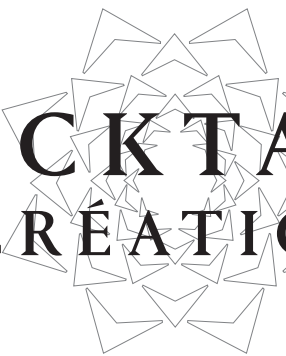
## **ROUGE SOIE 18 cl**

Notre twist du Rossini, sucré et fruité aux notes de fruits rouges, relevé par une pointe de liqueur de Chambord et cordial au sureau.

*This is our twist on the Rossini : sugary and fruity with red fruit notes, a dash of Chambord liqueur and elderberry cordial.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS CRÉATION

21 €

Découvrez les suprenantes créations de nos barmens.

*Discover the delectable cocktail creations of our bartenders.*

## **VINIFERA 12 cl**

Création gourmande et pétillante aux notes fruitées de liqueur de gin parfumée à la pêche de vigne, le tout agrémenté d'une touche de thym frais et de citron, texturisé avec un émulsifiant vegan.

*A sparkling, gourmet creation with fruity notes of gin liqueur flavoured with vine peach, a hint of fresh thyme, lemon and vegan foamer.*

## **DRAKEN TIKI 18 cl**

Un voyage entre l'Italie et l'Amérique du Sud, ce cocktail surprenant associe rhum, amaretto et liqueur de marasquin, le tout marié aux jus de cranberry, passion et citron vert.

*An amazing cocktail that takes you from Italy to South America, with rum, amaretto and maraschino liqueur together with cranberry juice, passion fruit juice and lime.*

## **GUILTY MARTINI 12 cl**

Notre version très gourmande de l'espresso martini, twistée au Baileys, whisky et Kahlúa.

*A truly delicious version of the Espresso Martini, made here with Baileys, whiskey and Kahlúa.*

## **PEAR MULE 20 cl**

Basé sur un twist du Moscow Mule, nous remplaçons la vodka avec de la liqueur de gin à la poire, une pointe de cordial de sureau le tout allongé à la ginger beer.

*This is a twist on the Moscow Mule with pear gin liqueur replacing the vodka, a drop of elderberry cordial, and rounded off with ginger beer.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS

## VIEILLIS EN FÛT

BARREL AGED COCKTAILS

22 €

### **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.*

### **HAKI'RIN** 12 cl

Création puissante au goût affirmé, une alliance de whisky japonais Kirin, vermouth infusé au café, xérès et Falernum maison.

*A powerful creation with a distinctive taste: a mix of Kirin Japanese whiskey, coffee infused vermouth, sherry and homemade Falernum liqueur.*



# COCKTAILS

## D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL COCKTAILS

30 €

### **WHISKY SOUR** 12 cl

Un cocktail d'exception sublimé par du whisky Chivas 18. Afin de pleinement apprécier cette création, composez votre sour selon vos préférences en suivant les conseils de nos bartenders.

*This is an exceptional cocktail exalted by Chivas 18 year old whiskey. To really enjoy this concoction, create your very own sour with the help and advice of our bartenders.*

### **OLD CUBAN** 15 cl

Un classique valorisé par la finesse du rhum Zacapa 23 et agrémenté d'une touche de menthe fraîche, citron vert et champagne lui procurant toute sa fraîcheur.

*A classic cocktail enhanced with Zacapa 23 rum and jazzed up with a hint of fresh mint, lime and champagne for added freshness and sparkle.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

**17 €**

20 cl

## **LE CAP**

Un mélange maison de thés Rooibos agrémenté de sirop de pêche et de jus de citron.

*A homemade blend of Rooibos teas flavoured with peach syrup and lemon juice.*

## **PASSIONNÉMENT, À LA FOLIE**

Mariage exotique du fruit de la passion et d'un trait de sirop de vanille.

*An exotic mix of passion fruit with a dash of vanilla syrup.*

## **À POIRE SANS MODÉRATION**

Mélange pétillant de nectar de poire aux épices douces, ginger beer et jus de citron.

*A sparkling mix of pear nectar with mild spices, ginger beer and lemon juice.*



# CHAMPAGNE

## À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

### BRUT

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

Barons de Rothschild Brut

24 €

### ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Barons de Rothschild Rosé

26 €

### BLANC DE BLANCS

Barons de Rothschild Blanc de Blancs

29 €



# VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

## ROSÉ

12 Cl

Whispering Angel, Côtes-de-Provence, 2020  
*Grenache, Cinsault, Vermentino*

12 €

## BLANC

IGP Vin des Allobroges, Argile Blanc, Domaine des Ardoisières, 2019  
*Jacquère, Chardonnay, Mondeuse Blanche*

13 €

Crozes-Hermitage, Cour de Récré, Domaine François Villard, 2020  
*Marsanne*

14 €

Anjou, Attention Chenin Méchant, Domaine Nicolas Réau, 2020  
*Chenin Blanc*

15 €

## ROUGE

Crozes Hermitage, Domaine Laurent Combiér, 2020  
*Syrah*

12 €

Morgon 'Corcelette', Domaine Grégoire Hoppenot, 2020  
*Gamay*

14 €

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru 'Les Marconnets', Vincent Girardin, 2016  
*Pinot Noir*

18 €

## LIQUOREUX

Côteaux du Layon, Château du Breuil, 2019  
*Chenin Blanc*

12 €



# APÉRITIFS

APERITIVO

Suze Suze	<b>5 Cl</b>	9 € 15°	Martini blanc White Martin	<b>7 Cl</b>	10 € 14,4°	Cocchi Cocchi vermouth	<b>7 Cl</b>	11 € 16°
Pastis 51 Pastis 51	<b>5 Cl</b>	10 € 45°	Martini Rouge Red Martini	<b>7 Cl</b>	10 € 14,4°	Antica Formula Antica Formula	<b>7 Cl</b>	12 € 16,5°
Ricard Ricard	<b>5 Cl</b>	10 € 45°	Lustau blanc White Lustau	<b>7 Cl</b>	11 € 15°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	<b>12 Cl</b>	20 € 45°
Campari Campari	<b>7 Cl</b>	10 € 25°	Lustau rouge Red Lustau	<b>7 Cl</b>	11 € 15°			
Lillet Lillet	<b>7 Cl</b>	10 € 17°	Kir Crème de cassis and white wine	<b>12 Cl</b>	12 €			



# BIÈRES

BEERS

<b>PRESSION DRAFT</b>	<b>25 Cl</b>	<b>50 Cl</b>	<b>BOUTEILLE BOTTLED</b>	<b>33 Cl</b>
Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	9 €	16 €	Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	10 €
Ninkasi blonde 4° Ninkasi blond	9 €	16 €		

**NINKASI BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997**  
**NINKASI LYON BREWER SINCE 1997**  
 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

<b>BLONDE BLOND</b>	10 € 4°	<b>INDIAN PALE INDIAN PALE</b>	10 € 5,4°
Miel, notes fruitées Honey, fruity notes		Agrumes, fruits blancs Citrus fruits, white fruits	
<b>BLANCHE WHITE</b>	10 € 4,8°	<b>TRIPLE TRIPLE</b>	10 € 8,4°
Céréales, litchi Cereals, lychee		Céréales, fruits compotés Cereals, fruit compote	





**APPIE BRUT**

12 €  
4,7°

**APPIE POIRÉ**

12 €  
4,1°



**ANDRESEN WHITE  
10 ANS**

Raisin frais, fruits secs  
*Fresh grapes, dried fruit*

17 €  
20°

**GRAHAM'S 20 ANS**

Agrumes, amandes grillées  
*Citrus fruit, roasted almonds*

39 €  
20°

**GRAHAM'S 10 ANS**

Cerises confites,  
Écorces d'agrumes  
*Candied cherries, citrus peel*

25 €  
20°

**GRAHAM'S 40 ANS**

Caramel, chocolat  
*Caramel, chocolate*

138 €  
20°

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



# GIN TONIC

5 Cl

**CITADELLE** 21 €  
 France 44°  
 Pink pepper tonic, zeste de citron vert, menthe  
 Pink pepper tonic, lime zest, mint

**ROKU** 21 €  
 Japon - Japan 43°  
 Fentimans tonic, gingembre, zeste d'orange  
 Fentimans tonic, ginger, orange zest

**BOTANIST** 21 €  
 Écosse - Scotland 46°  
 Fentimans tonic, thym, zeste de pamplemousse  
 Fentimans tonic, thyme, grapefruit zest

**STAR OF BOMBAY** 21 €  
 Angleterre - England 44°  
 Schweppes tonic premium, zeste d'orange  
 Schweppes tonic premium, orange zest

**BEEFEATER 24** 21 €  
 Angleterre - England 45°  
 Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse  
 Schweppes tonic premium, grapefruit zest

**PLYMOUTH** 21 €  
 Angleterre - England 41,2°  
 Schweppes tonic premium, baies de genièvre,  
 zeste de citron  
 Schweppes tonic premium, juniper berries,  
 lemon zest

**HENDRICKS** 23 €  
 Écosse - Scotland 41,4°  
 Fentimans tonic, concombre, poivre  
 Fentimans tonic, cucumber, pepper

**OXLEY** 23 €  
 Angleterre - England 47°  
 Pink pepper tonic, zeste de citron, poivre  
 Pink pepper tonic, lemon zest, pepper

**LE GIN DE  
 CHRISTIAN DROUIN** 21 €  
 France 42°  
 Pink pepper tonic, pomme, gingembre  
 Pink pepper tonic, apple, ginger

**TANQUERAY TEN** 23 €  
 Angleterre - England 47,3°  
 Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse  
 Schweppes tonic premium, grapefruit zest

**G'VINE FLORAISON** 23 €  
 France 40°  
 Fentimans tonic, citronnelle, zeste de citron  
 Fentimans tonic, lemongrass, lemon zest

**MONKEY 47** 24 €  
 Allemagne - Germany 47°  
 Fentimans tonic, zeste de pamplemousse  
 Fentimans tonic, grapefruit zest

**GIN MARE** 24 €  
 Espagne - Spain 42,7°  
 Schweppes tonic premium, thym, romarin  
 Schweppes tonic premium, thyme, rosemary

**NORDES** 24 €  
 Espagne - Spain 40°  
 Schweppes tonic premium, pomme, menthe  
 Schweppes tonic premium, apple, mint

**MOMBASA** 24 €  
 Angleterre - England 41,5°  
 Pink pepper tonic, zeste d'orange, clous de girofle  
 Pink pepper tonic, orange zest, cloves

**DRUNKEN HORSE** 24 €  
 Belgique - Belgium 42°  
 Schweppes tonic premium, zeste de citron  
 vert, poivre de Timut  
 Schweppes tonic premium, lime zest,  
 Timut pepper

**DRUMSHANBO  
 GUNPOWDER** 24 €  
 Irlande - Ireland 43°  
 Fentimans tonic, citron vert  
 Fentimans tonic, lime

**OLI'GIN** 26 €  
 France 41°  
 Fentimans tonic, romarin  
 Fentimans tonic, rosemary



5 cl

<b>MAMONT VODKA</b>	17 €	<b>ABSOLUT ELYX</b>	17 €	<b>BELVEDERE</b>	17 €
Russie - Russia	40°	Suède - Sweden	42,3°	Russie - Russia	40°
Noix de Cèdre, agrumes		Doux et fruité		Vanille, poivre noir	
Cedar nut, citrus fruit		Sweet and fruity		Vanilla, black pepper	
<b>LEGEND OF KREMLIN</b>	17 €	<b>BELVEDERE BLACK FOREST</b>	17 €	<b>GREY GOOSE</b>	17 €
Russie - Russia	40°	Pologne - Poland	40°	France	40°
Céréales, poivres		Céréales, miel		Frais et floral	
Cereals, peppers		Cereals, honey		Fresh and floral	



5 cl

<b>HAVANA 3 ANS</b>	14 €	<b>MILLONARIO</b>	19 €	<b>ANGOSTURA 1787</b>	30 €
Cuba	40°	Pérou - Peru	40°	Trinidad et Tobago	40°
Vanille, café		Cacao, cannelle		Trinidad-and-Tobago	
Vanilla, coffee		Cacao, cinnamon		Fruits secs, caramel	
<b>DON PAPA</b>	17 €	<b>SEVERIN XO</b>	22 €	<b>MOUNT GAY 1703</b>	44 €
Philippines	40°	Guadeloupe	45°	Barbade - Barbados	40°
The Philippines		Fruits tropicaux,		Chêne, toffee	
Vanille, fruits confits		boîtes à cigares		Oak, toffee	
Vanilla, candied fruits		Tropical fruit, cigar boxes		<b>APPLETON ESTATE 21</b>	49 €
<b>HAVANA 7 ANS</b>	19 €	<b>NEISSON L'ESPRIT BIO</b>	26 €	Jamaïque - Jamaica	43°
Cuba	40°	Martinique	66°	Vanille, amande	
Cacao, vanille, noisette		Rhum agricole, canne à		Vanilla, almonds	
Cocoa, vanilla, hazelnut		sucre, citron vert poivre blanc			
		Agricultural rum, sugar cane,			
		lime and white pepper			

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

# TEQUILA & MEZCAL



5 cl

<b>AVION SILVER</b> Mexique - Mexico Poivre noir, pamplemousse, ananas <i>Black pepper, grapefruit, pineapple</i>	18 € 40°	<b>CASAMIGOS REPOSADO</b> Mexique - Mexico Boisée, caramel, cacao <i>Woody, caramel, cocoa</i>	24 € 40°	<b>DON JULIO 1942</b> Mexique - Mexico Menthe poivrée, vanille Bourbon, cardamome <i>Peppermint, vanilla bourbon, cardamom</i>	90 € 38°
<b>MEZCAL AMORES CUPREATA</b> Mexique - Mexico Cuir, herbacés <i>Leather, herbaceous</i>	19 € 41°	<b>CASAMIGOS ANEJO</b> Mexique - Mexico Poivre, caramel <i>Pepper, caramel</i>	26 € 40°		
<b>ALTOS SILVER</b> Mexique - Mexico Acide citrique, herbes <i>Citric acid, herbal</i>	19 € 40°	<b>AVION EXTRA ANEJO</b> Mexique - Mexico Vanille, caramel au beurre salé <i>Vanilla, salted butter caramel</i>	60 € 40°		

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



# SCOTCH & IRISH

5 Cl

<b>ABERLOUR 10 ANS</b> 14 € Speyside 40° Sherry, caramel Sherry, caramel	<b>LAGAVULIN 8 ANS</b> 20 € Islay 48° Tourbe, orge fumé Peated, smoked barley	<b>KNAPPOGUE CASTLE 12</b> 28 € Irlande 40° Ireland Cassonade, vanille boisée Brown sugar, woody vanilla
<b>CONNEMARA DISTILLERS</b> 17 € Irlande 43° Ireland Tourbe, fruits jaunes Peated, yellow fruit	<b>CHIVAS 18</b> 26 € Speyside 40° Fruits secs, chocolat noir Dried fruit, dark chocolate	<b>BALVENIE 14 ANS</b> 30 € <b>CARIBBEAN CASK</b> 43° Speyside Vanille, bois de chêne Vanilla, oak wood
<b>ABERLOUR CASG ANNAMH</b> 20 € Speyside 48° Crumble, pêches mûres Crumble, ripe peaches	<b>SCAPA GLANSA</b> 26 € Orcades 40° Pêches et poires mûres Tropical peaches and ripe pears	<b>BOWMORRE 18 ANS</b> 60 € Islay 43° Sherry, chocolat Sherry, chocolate
<b>OBAN DISTILLERS EDITION</b> 20 € Highland 43° Salin, zest orange Salin, orange peel	<b>DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS</b> 28 € France 44,8° Pâte d'amande, agrumes Almond paste, citrus	<b>CHIVAS 25</b> 118 € Speyside 40° Miel de bruyère, fruits frais Heather honey, fresh fruits



# 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°

## HIBIKI HARMONY


Poire, chêne  
Pear, oak

22 €  
43°

## HIBIKI 21

Épices, chocolat  
Spices, chocolate

106 €  
43°



# BOURBON & RYE

5 cl

## WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

20 €  
43,2°

## HUDSON BABY BOURBON

Maïs, caramel  
Corn, caramel

22 €  
46°

## BULLEIT RYE

Miel et épices  
Honey and spices

17 €  
45°

## HUDSON MANHATTAN RYE

Vanille, poire  
Vanilla, pepper

22 €  
46°

## BULLEIT BOURBON

Vanille, praline  
Vanilla, praline

17 €  
45°

## WOODFORD RESERVE RYE

Vanille, nougat  
Vanilla, nougat

22 €  
45,2°

## KNOB CREEK BOURBON

Épicée, noisette  
Spicy, hazelnut

20 €  
50°

## WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Ron et boisé  
Round and woody

25 €  
43,2°

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 €	Grand Marnier	<b>7 Cl</b> 14 €
<i>Kahlúa</i>	20°	<i>Grand Marnier</i>	40°
Get 27	<b>7 Cl</b> 12 €	Adriatico Amaretto	<b>7 Cl</b> 16 €
<i>Get 27</i>	21°	<i>Adriatico Amaretto</i>	28°
Cointreau	<b>7 Cl</b> 12 €	Saint Germain	<b>7 Cl</b> 18 €
<i>Cointreau</i>	40°	<i>Saint Germain</i>	20°
Bailey's	<b>7 Cl</b> 12 €	Grand Marnier Centenaire	<b>5 Cl</b> 26 €
<i>Bailey's</i>	17°	<i>Centenary Grand Marnier</i>	40°
Limoncello	<b>7 Cl</b> 12 €		
<i>Limoncello</i>	30°		



# CHARTREUSES

Chartreuse verte	<b>5 Cl</b> 18 €	Chartreuse Jaune	<b>5 Cl</b> 18 €	Chartreuse MOF	<b>5 Cl</b> 35 €
<i>Green chartreuse</i>	55°	<i>Yellow Chartreuse</i>	45°	<i>Chartreuse MOF</i>	45°



# CALVADOS

5 Cl

## **BUSNEL VSOP**

Cannelle, menthe  
Cinnamon, mint

17 €

40°

## **BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS** 26 €

Muscade, coing, vanille, café  
Nutmeg, quince, vanilla, coffee

43°

## **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,  
chèvrefeuille, 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





# BOISSONS SANS ALCOL

## SOFT DRINKS

### EAUX WATER

**33 cl    75 cl**

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

### SODAS SOFT DRINK

**9 €**

Coca Cola, zero 33 cl	Schweppes Premium Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Premium Ginger Ale 20 cl
Sprite 33 cl	Schweppes Premium Ginger Beer 20 cl
Red Bull Energy Drink 25cl	Schweppes Agrume 25 cl

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

**10 €  
20 cl**

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

# BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

## CAFÉS COFFEES

Cafés Gonéo, maison de torréfaction de café lyonnaise.

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon.

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

## THÉS TEAS

9 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions Bio premium.

From La Fabrikathé, a local tea company specialising in high-quality teas and organic herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio Organic Darjeeling black tea	Thé vert Menthe Mint tea
Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio Organic Assam Hattiali TGFOP black tea	Thé blanc Anji de Chine Anji white tea from China
Thé Oolong Jin Xuan : fleurs blanches, herbe grasse Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass	Thé noir Earl Grey Blue Black tea Earl Grey Blue
Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio Organic Earl Grey black tea with citrus fruits	Thé vert Jasmin Jasmine green tea
Thé vert Sencha Bio Organic Sencha green tea	

## INFUSIONS HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio : mangue, menthe, citron Organic rooibos: mango, mint, lemon	Camomille Bio Organic chamomile
Maté, pomme, banane Mate, apple, banana	Tilleul Bio Organic lime tree
Verveine Bio Organic verbena	Thym, citron, romarin Thyme, lemon, rosemary

Supplément chantilly 4 € - Extra whipped cream 4€

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



# CHAMPAGNES

## BRUT

	75 Cl	150 Cl
Lombardi Axiome 'Cuvée Brut'	92 €	182 €
Barons de Rothschild Brut	115 €	
Ruinart Brut	120 €	

## ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	104 €	198 €
Deutz Rosé	120 €	
Barons de Rothschild Rosé	140 €	
Louis Roederer Rosé, 2014	146 €	
Veuve Clicquot Rosé, 2008	180 €	

## BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët Blanc de Blancs	155 €	
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	170 €	

## PRESTIGE

Amour de Deutz, 2011	284 €	
Dom Pérignon, 2010	395 €	
Dom Pérignon, 2012	450 €	
Krug Grande Cuvée, 167 <sup>ème</sup> édition	495 €	
Dom Pérignon P2, 2003	850 €	

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.*

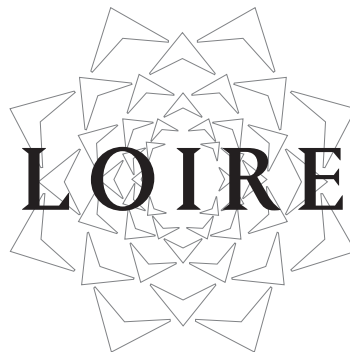


## BLANC

75 Cl

IGP Vin des Allobroges, Argile Blanc, Domaine des Ardoisières, 2019

51 €



## BLANC

75 Cl

Anjou, Attention Chenin Méchant, Domaine Nicolas Réau, 2020

58 €

## ROUGE

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2019

44 €

## LIQUOREUX

Côteaux du Layon, Château du Breuil, 2019

48 €

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



# BOURGOGNE

## BLANC

75 Cl

Mercurey, Château de Chamirey, 2019

58 €

## ROUGE

75 Cl

Marsannay, Domaine Jean-Louis Trapet, 2018

81 €

Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru 'Les Marconnets', Vincent Girardin, 2016

96 €



# BEAUJOLAIS

## ROUGE

75 Cl

Morgon 'Corcelette', Domaine Grégoire Hoppenot, 2020

44 €

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.*



## BLANC

75 Cl

Crozes-Hermitage 'Cour de Récré', François Villard, 2020

58 €

Saint-Joseph Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019

66 €

## ROUGE

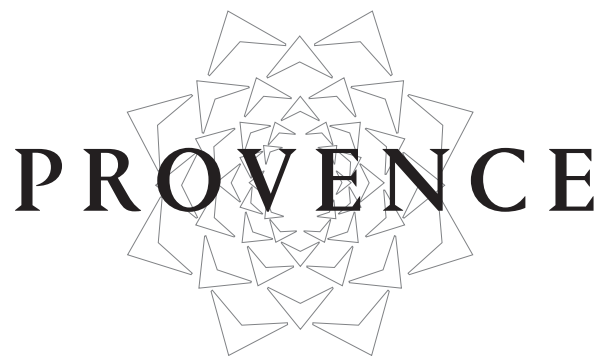
75 Cl

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combiér, 2020

48 €

Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2018

108 €



## ROSÉ

75 Cl

Whispering Angel, Côtes-de-Provence, 2020

59 €

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