

TRILOGIE DES SENS

Cette saison, notre bar célèbre la rencontre de la mixologie et de la gastronomie à travers une carte pensée comme un menu : entrée, plat, dessert, trois instants, trois émotions.

This season, our bar celebrates the meeting of mixology and gastronomy with a cocktail menu designed like a tasting menu: starter, main course, dessert — three moments, three emotions.



COCKTAILS CRÉATION

Inceptio – L'entrée

Le commencement d'une expérience sensorielle où chaque note aromatique prépare le palais à la suite. Des accords frais et délicats, pensés pour éveiller les sens et introduire le repas avec équilibre et subtilité.

Inceptio – The Beginning

The start of a sensory experience where each aromatic note prepares the palate for what's to come. Fresh and delicate pairings, designed to awaken the senses and introduce the meal with balance and finesse.

NYX

21 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec notre tryptique de mets salés.

Aux contrastes saisissants, Nyx mêle la profondeur du bourbon infusé à l'huile de sésame à la fraîcheur acidulée du verjus. Le Lillet rouge apporte une touche fruitée et délicate, tandis que la douceur du sirop de vanille vient équilibrer l'intensité aromatique du thé népalais Sundara Gira.

With striking contrasts, Nyx blends the depth of bourbon infused with sesame oil with the tart freshness of verjus. The red Lillet adds a fruity and delicate touch, while the sweetness of vanilla syrup balances the aromatic intensity of the Nepalese tea Sundara Gira.

HÉMÉRA

21 €

Un spritz vibrant et ensoleillé, où la chaleur de la tequila infusée au thym s'accorde à la douceur caramélisée de l'ananas rôti au miel. Un cocktail à la fois généreux et délicat réhaussé par un top de champagne.

A vibrant and sunny spritz, where the warmth of thyme-infused tequila blends with the caramelized sweetness of honey-roasted pineapple. A cocktail that is both generous and delicate, enhanced with a top of champagne.

GAÏA

17 €

Création sans alcool / Non-alcoholic



Un mocktail délicat et rafraîchissant. Le cordial de jasmin et de verveine se marie harmonieusement avec le thé blanc froid. Tandis que le Chavin 0, un sauvignon blanc sans alcool, et la fine effervescence du cocktail viennent apporter légèreté et fraîcheur.

A delicate and refreshing mocktail. The jasmine and verbena cordial blends harmoniously with chilled white tea, while Chavin 0, a non-alcoholic Sauvignon Blanc, and the cocktail's fine effervescence bring lightness and freshness.

COCKTAILS CRÉATION

Essentia – Le Plat Principal

Là où les saveurs s'expriment pleinement. Ces cocktails capturent l'essence même du repas, en harmonie avec les mets, intensifiant chaque bouchée et révélant la profondeur des accords.

Essentia – The Main Course

Where flavors fully unfold. These cocktails capture the very essence of the meal, harmonizing with the dishes, enhancing each bite, and revealing the depth of the pairings.

POSÉIDON

21 €

Une création vibrante qui capture l'essence même de la Méditerranée. Le gin Mare, aux arômes méditerranéens, se marie parfaitement à la liqueur Skynos. Son sirop herbacé, subtilement parfumé de cébeth, ciboulette et aneth, se mêle à la fraîcheur du citron, créant une explosion de saveurs végétales. Clarifié à la cervelle de canuts, ce cocktail offre un véritable voyage gustatif.

A vibrant creation that captures the very essence of the Mediterranean. The gin Mare, with its Mediterranean aromas, blends perfectly with Skynos liqueur. Its herbal syrup, subtly flavored with cebeth, chives, and dill, combines with the freshness of lemon, creating an explosion of vegetal flavors. Clarified with cervelle de canuts, this cocktail offers a true gastronomic journey.

DIONYSOS

21 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec nos calamars.

Le pisco, une eau-de-vie de raisin péruvienne, se marie avec le vin blanc doux Villa Dria pour une base fruitée et raffinée. L'infusion de menthe Nunshen apporte une touche de fraîcheur herbacée, complétée par le poivre Timut, aux notes légères de citron, qui apporte une subtilité épicée. Un sirop maison de poivre Timut vient renforcer ces arômes, tandis qu'une tuile de parmesan grillée, croquante sublime le tout. Un cocktail étonnant qui rend hommage à l'Italie et à sa cuisine authentique.

The pisco, a Peruvian grape brandy, blends with Villa Dria sweet white wine to create a fruity and refined base. The Nunshen mint infusion adds a touch of herbaceous freshness, complemented by Timut pepper, with its light citrus notes, bringing a subtle spiciness. A homemade Timut pepper syrup enhances these flavors, while a crunchy grilled Parmesan tile elevates the experience. An astonishing cocktail that pays tribute to Italy and its authentic cuisine.

PAN

17 €

Création sans alcool / Non-alcoholic



Pan est un mocktail détoxifiant, léger et rafraîchissant, où le concombre se marie harmonieusement avec le sirop d'abricot, romarin et thym, rehaussé par la douceur subtile du jus de poire. L'équilibre entre le thym et le romarin apporte une touche herbacée, tandis que le citron et le poivre ajoutent une note acidulée et piquante.

Pan is a detoxifying, light, and refreshing mocktail where cucumber blends harmoniously with apricot, rosemary, and thyme syrup, elevated by the subtle sweetness of pear juice. The balance between thyme and rosemary brings an herbal touch, while lemon and pepper add a tangy and spicy note.

COCKTAILS

CRÉATION

Essentia – Le Plat Principal

Là où les saveurs s'expriment pleinement. Ces cocktails capturent l'essence même du repas, en harmonie avec les mets, intensifiant chaque bouchée et révélant la profondeur des accords.

Essentia – The Main Course

Where flavors fully unfold. These cocktails capture the very essence of the meal, harmonizing with the dishes, enhancing each bite, and revealing the depth of the pairings.

EOS

21 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec notre crudo de gambas.

La vodka infusée au pollen de fleur dialogue avec la profondeur aromatique d'un Porto blanc vieilli 10 ans. Une infusion de camomille apporte une douceur florale enveloppante, relevée par la vivacité subtile d'un vinaigre de riz au gingembre. En note de fond, le cordial de labdanum dévoile toute sa richesse : des accents d'encens, de cuir et de réglisse, pour une finale longue et envoûtante.

The vodka infused with flower pollen engages in a delicate dialogue with the aromatic depth of a 10-year-aged white Port. A chamomile infusion brings a soft, floral roundness, lifted by the subtle brightness of rice vinegar infused with ginger. In the background, the labdanum cordial reveals its full richness — with notes of incense, leather, and licorice — for a long, captivating finish.

EREBE

21 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec notre bun brioché.

Erebe est un cocktail surprenant où la douceur d'un sirop de coca revisité se marie à l'effervescence pétillante de l'eau gazeuse. Le beef jerky apporte une touche salée, tandis que le mezcal et le Palo Santo infuse le tout d'une fumée subtile, offrant une combinaison entre douceur, profondeur et caractère.

Erebe is a surprising cocktail where the sweetness of a reinvented cola syrup blends with the sparkling effervescence of soda water. The beef jerky adds a salty touch, while the mezcal and Palo Santo infuse it with a subtle smokiness, offering a combination of sweetness, depth, and character.

AETHER

17 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec notre bun brioché.



Ce mocktail aux saveurs audacieuses et uniques marie le sirop de coca maison, inspiré du cola à l'ancienne, avec le cordial Palo Santo, bois sacré d'Amérique du Sud. La ginger beer apporte une effervescence rafraîchissante, tandis qu'une touche d'espuma délicate équilibre l'ensemble. Un twist audacieux et rafraîchissant sur la tradition.

This mocktail, with its bold and unique flavors, combines homemade cola syrup, inspired by the classic cola taste, with Palo Santo cordial, the sacred wood of South America. Ginger beer adds a refreshing effervescence, while a delicate espuma touch brings balance to the whole. A bold and refreshing twist on tradition.

COCKTAILS

CRÉATION

Aeternum – Le Dessert

La dernière note, celle qui demeure. Entre douceur et complexité, ces cocktails prolongent l'instant et marquent le souvenir, offrant une finale élégante et intemporelle.

Aeternum – The Dessert

The final note, one that lingers. Between sweetness and complexity, these cocktails extend the moment and leave a lasting impression, offering an elegant and timeless finish.

TYCHE

21 €

Un cocktail granité qui mêle la chaleur épicée de l'Italicus infusé au piment de cayenne et au poivron, à la richesse fruitée de l'Amour Matador et du jus d'ananas. Une combinaison audacieuse et rafraîchissante, où chaque gorgée révèle une explosion d'arômes intenses et délicats, pour une expérience unique et vibrante.

A slushy cocktail that combines the spicy warmth of Italicus infused with cayenne pepper and bell pepper, with the fruity richness of Amour Matador and pineapple juice. A bold and refreshing blend, where each sip unveils an explosion of intense and delicate aromas, offering a unique and vibrant experience.

HERMÈS

29 €

Un digestif à déguster lentement. La puissance du Calvados Drouin XO se marie avec la richesse du beurre salé et la fraîcheur de la mandarine Napoléon. Relevé par un léger bitter au chocolat et la finesse de la Belle de Brillet infusée à la poire et la badiane, il propose une expérience gustative aussi suave qu'intense.

A digestif to be savored slowly. The power of Calvados Drouin XO blends with the richness of salted butter and the freshness of Napoleon mandarin. Enhanced by a subtle chocolate bitter and the finesse of Belle de Brillet infused with pear and star anise, it offers a tasting experience that is both smooth and intense.

EUPHROSYNÉ

Création sans alcool / Non-alcoholic



17 €

Euphrosyné incarne un équilibre puissant et fruité, où la douceur du jus de pomme rencontre la rondeur du sirop d'amande infusé au piment de cayenne. Le Paragon Rue Berry apporte une complexité aromatique unique, équilibrée par la fraîcheur du citron. La pétillance délicate de la Badoit révèle une finale longue et subtilement épicée.

Euphrosyné embodies a powerful, fruity balance, where the sweetness of apple juice meets the smoothness of almond syrup infused with cayenne pepper. Paragon Rue Berry adds a unique aromatic complexity, harmonized by the freshness of lemon. The delicate sparkle of Badoit unveils a long, subtly spiced finish.



COCKTAILS

CRÉATION

63 €

Trilogia – Le voyage gustatif

Partez pour un voyage sensoriel en trois actes, où chaque cocktail, inspiré d'une salade iconique, représente une étape clé du repas : l'entrée, le plat principal et le dessert. Au cœur de cette exploration, la rhubarbe se fait le fil conducteur, déclinée sous diverses formes et textures pour sublimer chaque création. De l'acidité fraîche et vibrante à la douceur surprenante, la rhubarbe joue avec les contrastes, apportant fraîcheur et originalité à chaque verre.

Trilogia – A Journey of Taste

Embark on a sensory journey in three acts, where each cocktail, inspired by an iconic salad, represents a key stage of the meal: the starter, the main course, and the dessert. At the heart of this exploration, rhubarb takes center stage, showcased in various forms and textures to enhance each creation. From its fresh, vibrant acidity to its surprising sweetness, rhubarb plays with contrasts, bringing freshness and originality to every glass.

INITIUM

Lumineux et rafraîchissant, Initium marie la douceur du sirop de rhubarbe maison avec la fraîcheur du G'Vine Pêche, infusé avec des fruits d'été. La liqueur Amour Madador ajoute une note étonnante de tomate confite tandis que la stracciatella, cœur crémeux de la burrata, apporte une douceur savoureuse et un contraste délicat. Ce cocktail incarne l'équilibre parfait entre douceur, acidité et légèreté.

Luminous and refreshing, Initium combines the sweetness of homemade rhubarb syrup with the fresh, summer-fruit infused G'Vine Pêche. Amour Madador liqueur adds an unexpected note of candied tomato, while the creamy heart of burrata, stracciatella, provides a savory sweetness and delicate contrast. This cocktail embodies the perfect balance of sweetness, acidity, and lightness.

MEDIUM

Un cocktail élégant où la liqueur Skynos infusée à la feta se marie harmonieusement avec la douceur du caramel rhubarbe miel basilic. Le cordial Labdanum, aux notes ambrées et légèrement réglissées, apporte une dimension complexe, tandis que le jus de citron ajoute une touche de fraîcheur. Un équilibre parfait entre douceur, fraîcheur et profondeur, pour une expérience gustative unique.

An elegant cocktail where the Skynos liqueur infused with feta harmonizes beautifully with the sweetness of rhubarb caramel, honey, and basil. The Labdanum cordial, with its amber and slightly licorice notes, adds a complex dimension, while the lemon juice provides a refreshing touch. A perfect balance of sweetness, freshness, and depth, offering a unique tasting experience.

FINIS

Finis est un cocktail délicat et fruité, où la douceur du jus de fraise et de rhubarbe clarifié se mêle harmonieusement à la richesse du rhum Flor de Cana. L'Antica Formula, vermouth italien d'exception, ajoute une touche d'amertume subtile, équilibrant parfaitement l'ensemble. Une véritable explosion de fraîcheur et de complexité, offrant une expérience gustative puissante.

Finis is a delicate and fruity cocktail, where the sweetness of clarified strawberry and rhubarb juice blends harmoniously with the richness of Flor de Cana rum. The exceptional Italian vermouth, Antica Formula, adds a subtle bitterness, perfectly balancing the whole. A powerful tasting experience.



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.

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.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.

ALCOOL D'EXCEPTION

Chaque bouteille de notre sélection vous invite à découvrir des saveurs inattendues. Plongez dans un univers où chaque gorgée est une rencontre avec l'histoire, le savoir-faire et l'élégance.

Each bottle in our selection invites you to discover unexpected flavors. Immerse yourself in a world where every sip is a meeting with history, craftsmanship, and elegance.

CELESTE

90 €

Nous vous recommandons de déguster ce cocktail en accord avec notre caviar Calvisius.

Un accord d'exception où la vodka Belvedere 10 rencontre un Lillet blanc infusé au shiso vert et au poivre de Sichuan. Le gin Botanist, enrichi des arômes profonds du citron noir d'Iran, apporte une touche de complexité. Le tout est délicatement enveloppé d'un sirop de noisette, qui ajoute une rondeur gourmande et une profondeur subtile à ce mariage aromatique.

An exceptional pairing where Belvedere 10 vodka meets a Lillet Blanc infused with green shiso and Sichuan pepper. The Botanist gin, enriched with the deep aromas of black lemon from Iran, brings a layer of complexity. A goji berry and lemon gel adds brightness, balancing sweetness and acidity. The entire composition is gently wrapped in a hazelnut syrup, lending a smooth richness and subtle depth to this aromatic harmony.

LE CHARIOT À SPIRITUEUX

Certains alcools ne se dégustent pas, ils se découvrent.

Ici, nous mettons à l'honneur des spiritueux rares, confidentiels ou tout simplement remarquables. Des cuvées limitées, des maisons emblématiques, des distillations anciennes ou audacieuses, chaque bouteille de cette sélection raconte une histoire singulière, faite de savoir-faire, de patience et d'excellence.

Some spirits aren't meant to be simply tasted, they're meant to be discovered

Here, we celebrate rare, discreet, and truly remarkable bottles. Limited editions, iconic houses, time-honored or daring distillations — each spirit in this collection tells its own unique story, shaped by craftsmanship, patience, and excellence.

Volcan Cristalino, 5cl Tequila	22 €	Ardbeg 5 ans wee beastie, 5cl Whisky	15 €
Éminente Gran reserva, 5cl Rhum	16 €	Ardbeg corryvreckan, 5cl Whisky	25 €
Whistle Pig 12 ans, 5cl Rye	28 €	Glenmorangie Lazanta, 5cl Whisky	15 €
Hennessy paradis, 4cl Cognac	260 €	Glenmorangie Signet, 5cl Whisky	49 €



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.

Pression - Draught

GRIMBERGEN BLONDE

Grimbergen blond 6,7°

1741 GOLDEN ALE

1741 GOLDEN ALE

25 Cl 50 Cl

9 € 16 €

9 € 16 €

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

NINKASI IPA

10 €

POIRÉS & CIDRES

PEAR CIDER AND CIDER

POIRÉ DOMFRONT

Cuvée 2022, Jérôme Forget

POIRÉ TRANQUILLE

vinot, Cuvée 2022, Jérôme Forget

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

SYDRE ARGELETTE

Eric Bordelet

75 Cl

39 €

40 €

31 €

59 €

33 Cl

POIRÉ

Jérôme Forget

CIDRE PAYSAN

Jérôme Forget

14 €

12 €

A PÉRITIFS

Pastis 51 5 Cl 10 €
Pastis 51 45°

Ricard 5 Cl 10 €
Ricard 45°

Campari 7 Cl 10 €
Campari 25°

Lillet 7 Cl 10 €
Lillet 17°

Martini Blanc 7 Cl 10 €
14,4°
White Martin

Martini Rouge 7 Cl 10 €
Red Martini 14,4°

Kir 7 Cl 12 €
Crème de cassis
and white wine 14,4°

Kir Royal 12 Cl 22 €
Crème de cassis
and Champagne

Antica Formula 7 Cl 24 €
Antica Formula

Porto Andressen White 5 Cl 18 €
Poire, coing, fruits secs
Pear, quince, dried fruit 20°

Porto Graham's 10 ans 5 Cl 24 €
Cerises confites, écorces d'agrumes
Candied cherries, citrus peel 20°

Porto Graham's 20 ans 5 Cl 39 €
Agrumes, amandes grillées
Citrus fruit, roasted almonds 20°

Porto Graham's 40 ans 5 Cl 138 €
Caramel, chocolat
Caramel, chocolate 20°

VODKA

ABSOLUT ELYX 17 €
Suède - Sweden 42,3°
Douce et fruitée
Sweet and fruity

GREY GOOSE 17 €
France 40°
Frais et floral
Fresh and floral

BELVEDERE 17 €
Pologne - Poland 40°
Vanille, poivre noir
Vanilla, black pepper

BELUGA 18 €
Sibérie - Siberia 40°
Pure
Pure



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

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.



DON PAPA Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	17 € 40°	THE ISLANDS Barbade - Barbados Cuir, cacao, tabac Leather, cocoa, tobacco	19 € 45°	ZACAPA SOLERA 23 Guatemala Miel, vanille, épices Honey, vanilla, spices	24 € 40°
PLANTATION PINEAPPLE Caraïbes - Caribbean Caramel, vanille Caramel, vanilla	17 € 40°	HAVANA 7 ANS Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	19 € 40°	MOUNT GAY 1703 Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	44 € 45°
DIPLOMÁTICO Venezuela Ananas Pineapple	18 € 40°	SEVERIN XO Guadeloupe Fruits tropicaux, boîte à cigares Tropical fruits, cigar box	22 € 45°	FLOR DE CANA SINGLE CASK 1997 Nicaragua Bois, vanille Wood, vanilla	179 € 47°
FLOR DE CANA 12 ANS Nicaragua Vanille, Caramel, Miel Vanilla, Caramel, Honey	31 € 40°	NINE LEAVES Japon Sirop d'érable, Noix grillées, Café Maple syrup, Toasted nuts, Coffee	49 € 40°		

TEQUILA & MEZCAL



ALTOS SILVER Mexique - Mexico Acide citrique, herbes Citric acid, herbal	19 € 41°	DEL MAGUEY VIDA Mexique - Mexico Epices, agave, fumé Spices, agave, pepper	19 € 42°	CASAMIGOS ANEJO Mexique - Mexico Poivre, caramel Pepper, 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°		



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

20 €
43°

Figue, miel, bois
Fig, honey, wood

BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK

30 €
43°

Speyside

Vanille, bois de chêne
Vanilla, oak wood

BOWMORRE ANS

18

60 €
43°

Islay

Sherry, chocolat
Sherry, chocolate

CHIVAS 25

118 €
40°

Speyside

Miel de bruyère, fruits frais
Heather honey, fresh fruits

SCAPA 16 ANS

49 €
48°

Ecosse

Fruits murs, fruits à chair
jaune, épices
Ripe fruit, yellow-fleshed
fruit, spices

JAMESON STOUT IPA

18 €
40°

Irlande

Malte, café, chocolat
Malt, coffee, chocolate



WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKEY

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

KIRIN FUJI SANROKU

22 €
50°

Chocolat, vanille, caramel
Chocolate, vanilla, caramel

BOURBON & RYE

5 Cl

BULLEIT RYE

Miel et épices
Honey and spices

17 €
45°

BULLEIT BOURBON

Vanille, praline
Vanilla, praline

17 €
45°

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Rond et boisé
Round and woody

25 €
43,2°

CALVADOS

5 Cl

CHRISTIAN DROUIN VSOP

Pomme au four et
épices douces
Baked apple and sweet spices

19 €
40°

CHRISTIAN DROUIN XO

Pomme au four et tarte tatin
Baked apple and tarte tatin

27 €
40°

EAU DE VIE DE FRUIT

MAISON MORAND

5 Cl

20 €

WILLIAMINE

43°

ABRICOT

40°

FRAMBOISE

43°

COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC LAUBADE VSOP

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

16 €
40°

RÉMY MARTIN VSOP

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

16 €
40°

HENNESSY XO

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

78 €
40°

ARMAGNAC LAUBADE XO

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

20 €
40°

MARTELL CHANTELOUP

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

150 €
40°

HENNESSY PARADIS

Épices, finesse
Spices, subtlety

260 €
40°

MARTELL CORDON BLEU

Prune, pomme confite,
café moka
Prune, candied apple,
mocha coffee

105 €
40°

LIQUEURS

Kahlúa Kahlúa

12 €
20° 7 Cl

Get 27 Get 27

12 €
21° 7 Cl

Cointreau Cointreau

12 €
40° 7 Cl

Bailey's Bailey's

12 €
17° 7 Cl

Chartreuse verte Green Chartreuse

18 €
55° 5 Cl

H Theoria H Theoria

37 €
28.6° 5 Cl

Italicus Italicus

18 €
20° 5 Cl

Amaretto Bianco Amaretto Bianco

18 €
16° 5 Cl

Limoncello Limoncello

12 €
30° 7 Cl

Grand Marnier Grand Marnier

14 €
40° 7 Cl

Adriatico Amaretto Amaretto

16 €
28° 7 Cl

Saint-Germain Saint-Germain

18 €
20° 7 Cl

Chartreuse jaune Yellow Chartreuse

18 €
45° 5 Cl

Grand Marnier Centenaire Centenary Grand Marnier

26 €
40° 5 Cl

Benedictine Dom Benedictine Dom

16 €
40° 5 Cl

SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

EAUX WATER

Evian
Badoit
Perrier

33 cl 75 cl

7 € 11 €
7 € 11 €
7 €

SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl
Orangina 25 cl
Sprite 25 cl
Red Bull Energy Drink 25 cl

Schweppes Selection, Tonic 20 cl
Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl
Schweppes Agrumes 25 cl

9 €

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

Pomme
Apple

Pêche blanche
White peach

Poire William
William pear

Ananas
Pineapple

Jus de tomate
Tomato juice

Fraise sengana
Sengana strawberry

10 €

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.



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

THÉS ET INFUSIONS

TEAS & HERBAL TEAS

nunshen®, haute manufacture de thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.
nunshen®, a tea company specialising in high-quality teas from the world's finest gardens.

THÉS D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL TEAS

12 €

Arya Ruby – Thé noir : notes boisées, miellées et fruitées – Black tea: woody, honeyed and fruity notes

Harmonie – Thé blanc : notes florales et épicées – White tea: floral and spicy notes

Gyokuro – Thé vert : notes végétales et florales – Green tea: vegetal and floral notes

THÉS

TEAS

9 €

Sundara Gira – Thé noir : notes de vanille et fruits compotés – Black tea: notes of vanilla and stewed fruit

Earl Grey – Thé noir : notes zestées de bergamote – Black tea: zesty notes of bergamot

Paradis – Thé noir : notes de fraises des bois et vanille – Black tea: notes of wild strawberries and vanilla

Sencha Fukuyu – Thé vert : notes végétales et iodées – Green tea: herbal and iodine notes

Vallée du Nil – Thé vert : notes de rose, jasmin, bergamote et vanille – Green tea: notes of rose, jasmine, bergamot and vanilla

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Mynthe – Infusion vivifiante menthe poivrée et menthe douce – Invigorating peppermint and sweet mint infusion

Camomille – Infusion fleurs de camomille sauvage et miel – Infusion of wild chamomile flowers and honey

Peach Rooibos – Rooibos vert aux notes de pêche – Green Rooibos with notes of peach

Verveine – Infusion aux notes végétales et zestées – Infusion with herbal and zesty notes

CAFÉ ET CHOCOLAT

COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.
Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..

CAFÉS

COFFEES

Espresso – Espresso	6 €	Cappuccino	9 €
Ristretto	6 €	Latte – Coffee latte	9 €
Décaféiné – Decaffeinated	6 €	Café viennois – Viennese coffee	9 €
Allongé – Lungo	6 €	Café frappé – Iced coffee	9 €
Noisette – Macchiato	6 €	Double espresso – Double espresso	9 €
Mocha – Coffee Mocha	9 €		

CHOCOLAT CHAUD

HOT CHOCOLATE

9 €

Supplément chantilly
Extra whipped cream

4 €



ATELIER MIXOLOGIE

Découvrez les secrets de la mixologie au cœur du bar Le Dôme, élu Meilleur Bar d'Hôtel du monde en 2021.

Des cocktails signatures aux grands classiques intemporels, apprenez à réaliser des créations d'exception sous les conseils experts de nos barmen.

Les moments clés de l'atelier:

- Historique de la mixologie, des alcools et des cocktails réalisés pendant l'atelier
- Explication des accessoires utiles à un barman et des différentes façons de créer un cocktail
- Confection et dégustation des créations

Nous pouvons également proposer un atelier mocktail pour l'ensemble du groupe.

Les Ateliers Mixologie ont lieu tous les mercredis et vendredis de 17h à 18h00.

Discover the secrets of mixology at Le Dôme Bar, named Best Hotel Bar in the World in 2021.

From signature cocktails to timeless classics, learn to create exceptional drinks under the expert guidance of our bartenders. We can also propose a mocktail workshop for the entire group.

Key moments of the workshop:

- The history of mixology, spirits, and the cocktails made during the workshop
- Explanation of the tools used by bartenders and different techniques for creating a cocktail
- Creation and tasting of your cocktails

We can also offer a mocktail workshop for the whole group.

Mixology Workshops take place every Wednesday and Friday from 5:00 PM to 6:00 PM.



ATELIER OENOLOGIQUE

Partez à la découverte de trois vins riches en histoire sous la majestueuse coupole du bar Le Dôme.

Julien Jacquin, directeur de la restauration de l'InterContinental Lyon - Hotel Dieu vous emmène, en petit groupe, à la découverte de trois vins associés à des mets choisis spécialement par le chef Mathieu Charrois.

Les thèmes pouvant être abordés :

- Les régions françaises : les vins du Beaujolais, les vins de la Vallée du Rhône, les cépages méconnus Tour de France des vignobles
- Champagne
- Cépages français vs cépages étrangers

Les Ateliers Œnologiques ont lieu tous les mardis et jeudis de 17h à 18h30.

Discover three wines rich in history under the majestic dome of Le Dôme Bar.

Julien Jacquin, Director of Restaurants & Bars at the InterContinental Lyon - Hotel Dieu, invites you to an intimate tasting experience, where you will explore three carefully selected wines, each paired with exquisite dishes crafted by Chef Mathieu Charrois.

Themes that may be explored:

- French wine regions: wines of Beaujolais, wines of the Rhône Valley, Lesser-known grape varieties A Tour of France's Vineyards
- Champagne
- French vs. International grape varieties

Our Wine Workshops take place every Tuesday and Thursday from 5:00 PM to 6:30 PM.