

# Un hommage à Jacques Germain Soufflot



Un hommage à Jacques-Germain Soufflot : douze cocktails racontant sa vie et son œuvre, de ses premières inspirations à ses chefs-d'œuvre, où saveurs et esprit se rencontrent.



# ACTE 1

## Les Origines

Des coteaux d'Irancy aux ateliers parisiens, le futur architecte apprend à bâtir ses rêves.

### *Esquisse I - Le premier souffle*

— *Mocktail*

Gin Tanqueray 0%, sirop chardonnay 0%, sirop de cannelle, jus de pomme, pinot noir 0%, tonic

17€

Un voyage vers Irancy, aux origines de Soufflot, quand ses rêves se dessinent et que son talent commence à éclore.



### *Esquisse II - L'éveil*

Jus de poire, Mandarine Napoléon, Italicus, bitter chocolat, sel, champagne Daudret

21€

Le premier souffle de créativité, ce moment fragile où l'idée prend vie, porté par l'éclat des agrumes, la douceur de la poire et une pointe d'amertume chocolatée.

# ACTE 2

## Le Grand Tour

Sous le ciel de Rome et Florence, il apprend à faire naître la beauté de la pierre.



### *Esquisse III - Le souffle Romain*

---

Grappa, Cynar, jus de raisin blanc, fleur d'oranger

**21€**

Un voyage à travers les villes et les monuments, qui transforme l'architecte en maître et aigüise son regard tout en affinant son style.

### *Esquisse IV - La ligne Toscane*

— *Mocktail*

Sirop d'orange amer infusé au café,  
jus de poire, verjus, Pierre Zéro

**17€**

En Italie, Soufflot affine sa compréhension des proportions et de l'esthétique, et découvre l'équilibre, la finesse et la rigueur du classicisme italien.



# ACTE 3

## Le grand Hôtel Dieu

Là où la science et la foi se rejoignent sous la main de l'architecte.

### *Esquisse V - Les fondations*

---

Pisang, Vodka, Chartreuse verte,  
vin jaune, Suze, jus de citron, miel de fleur

**21€**

À Lyon, Soufflot commence à façonner son art et à affiner son style, expérimentant, observant, et découvrant peu à peu l'harmonie qui guidera toute sa carrière.



### *Esquisse VI - La voûte céleste*

---

Gin Christian Drouin, Sapinette, lait infusé au comté  
18 mois, jus de pomme, bitter noix, jus de citron, miel

**21€**

L'aboutissement du parcours de Soufflot à Lyon, lorsque conception et inspiration se rencontrent au cœur du Grand Hôtel-Dieu.

# ACTE 4

## Premiers succès

Là où l'art devient reconnaissance et le talent prend son envol.



### *Esquisse VII - L'invitation*

---

Gin Mirabeau, Salvia & Limone,  
cordial duo de citron, sirop de lavande

23€

Le jour où Soufflot est officiellement appelé  
à rejoindre le cercle des maîtres, ouvrant  
le chapitre de sa carrière parisienne.

### *Esquisse VIII - L'Aube du succès*

---

— *Mocktail*

Schrub de marrons, eau de fleur d'oranger,  
lait entier, sirop d'orgeat, soda

17€

À Paris, les honneurs et distinctions saluent ses  
débutés et reflètent la reconnaissance de son talent.



# ACTE 5

## Le combat du génie

Sur le chantier du Panthéon, l'architecte se mesure aux forces de la matière et aux limites du possible.

### *Esquisse IX - Première empreinte*

---

Ratafia rouge, cognac Rémy Martin VSOP, bitter chocolat, crème anglaise, thé noir pétillant, jus de citron

**21€**

Sur le chantier du Panthéon, Soufflot fait face à de nombreux défis, mettant à l'épreuve sa rigueur, sa précision et sa ténacité.



### *Esquisse X - La main du maître*

---

Armagnac VSOP infusé au thym, Noilly Prat, Pinot noir, sirop de falernum, verjus, miel de garrigue

**21€**

Sur le chantier du Panthéon, l'ingéniosité et la créativité de Soufflot sont mises à l'épreuve, révélant le génie de l'architecte en action.

# ACTE 6

## Héritage

De la pierre à l'éternité — là où le génie devient héritage.



### *Esquisse XI - Le couronnement*

*Mocktail* —

Eau de coco, sirop de cannelle, verjus, cold brew de thé jasmin et rose, soda fleur de sureau et concombre

17€

L'achèvement du Grand Hôtel-Dieu et l'héritage durable de Soufflot se révèlent en un hommage discret à sa vision et à sa maîtrise.

### *Esquisse XII - L'héritage*

*Cocktail* : Nectar de cassis, sirop de sureau, verveine nunschen, cointreau, Viognier Amphore  
21€

*Mocktail* : Nectar de cassis, sirop de sureau, verveine nunschen, Gin Tanqueray 0%, Chavin 0%  
17€

*Ce cocktail et son mocktail se déclinent en version pétillante.*

Hommage au Dôme de Soufflot, ce cocktail unit histoire et modernité, à l'image du Dôme, un lieu où le patrimoine accueille le présent.



# 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.

## *Le Dôme*

---

Sirop de praline rose, vodka, champagne, jus de citron, Chambord

Un hommage à notre lieu et à notre ville, ce cocktail rend hommage au travail de Soufflot



## *Panthéon*

---

Vodka, Liqueur St Germain, Thé blanc, sirop de champagne, jus de citron

Cette création nous a permis de remporter le titre de Meilleur Bar d'Hôtel au Monde en 2021.



# LE CHARIOT À SPIRITUEUX

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.

<b>WHISTLE PIG 12 ANS</b> Rye - 5cl	25 €
<b>ARBEG 5 ANS WEE BEASTIE</b> Whisky - 5cl	20 €
<b>ARBEG CORRYVRECKAN</b> Whisky - 5cl	29 €
<b>GLENMORANGIE LASANTA, 15 ANS</b> Whisky - 5cl	20 €
<b>GLENMORANGIE SIGNET</b> Whisky - 5cl	66 €
<b>ÉMINENTE GRAN RESERVA</b> Rhum - 5cl	24 €
<b>VOLCAN CRISTALINO</b> Tequila - 5cl	24 €
<b>BELVEDERE 10</b> Vodka - 5cl	52 €
<b>HENESSY PARADIS</b> Cognac - 4cl	260 €



# À MANGER

Pour les petites faims tout au long de la journée, nos chefs ont élaboré une carte de mets salés et sucrés pour vous offrir une expérience gourmande et raffinée.

Du dimanche au jeudi de 12h à 22h30 et le vendredi et samedi de 12h à 23h

Les commandes de plats chauds sont acceptées jusqu'à 22h du dimanche au jeudi, et jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi.

## TRIPTYQUE DE METS SALÉS

38 €

- SAUCISSON SEC D'ARDÈCHE ET TAPENADE D'OLIVES NOIRES
- JAMBON DE PAYS AFFINÉ ET PÂTÉ CROÛTE ARTISANAL
- SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD ET COMTÉ AOP AFFINÉ 12 MOIS

## CAVIAR CALVISIUS TRADITION ROYAL

30G 120 €

50G 210 €

## CAVIAR CALVISIUS BELUGA ROYAL

30G 410 €

## HÛÎTRES FINES DE CANCALE NUMÉRO 3, PAIN COMPLET, BEURRE AU KOMBU

6 PIÈCES

27 €

12 PIÈCES

49 €

## SALADE DE BETTERAVES RÔTIES, POIRE COMICE, BLEU D'Auvergne, vinaigrette miel-moutarde



22 €

## VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET PANAIS, HUILE DE TRUFFE, CROÛTONS



18 €

## ANYTIME PLATE, LENTILLES, AVOCAT, ŒUF DUR, GRAINES DE TOURNESOL

21 €

## NOURRISH BOWL, POULET VAPEUR, POUSSÉS D'ÉPINARDS, ANANAS, CRÈME AUX HERBES



24 €



Fruits à coque



Sans Gluten



Sans Lactose



Végétarien

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

# À MANGER

Pour les petites faims tout au long de la journée, nos chefs ont élaboré une carte de mets salés et sucrés pour vous offrir une expérience gourmande et raffinée.


Du dimanche au jeudi de 12h à 22h30 et le vendredi et samedi de 12h à 23h


Les commandes de plats chauds sont acceptées jusqu'à 22h du dimanche au jeudi, et jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi.

**CLUB SANDWICH FAÇON CESAR, FILET D'ANCHOIS, FRITES** 28 €

**CHEESEBURGER, BUNS BRIOCHÉS BŒUF LIMOUSIN, OIGNONS CARAMÉLISÉS, BACON, SAUCE BURGER** 29 €

**LINGUINE, SAUCE HOMARDINE, CONDIMENT HOMARD ET ANETH, ŒUFS DE TRUITE** 32 €

**PORTION DE FRITES** 8 € 

**SALADE VERTE** 8 € 

**TARTE AUX PRALINES ROSES ACIDULÉE À LA FRAMBOISE** 14 €

**MACARON VEGAN NOIX DE COCO, MANGUE, PASSION, PRALINÉ ET GRAINES DE COURGE** 15 € 

**FLAN À LA VANILLE DE MADAGASCAR** 14 €



Fruits à coque



Sans Gluten



Sans Lactose



Végétarien

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

# SANS ALCOOL

## EAUX

	33 cl	75 cl
Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

## SODAS

Coca-Cola  
Coca-Cola Zero 33 cl  
Orangina 25 cl  
Sprite 25 cl

Schweppes Selection, Tonic 20 cl  
Schweppes Selection, Ginger Beer 20 cl  
Schweppes Agrumes 25 cl  
Red Bull Energy Drink 25 cl

9 €

## JUS DE FRUITS

Pomme  
Ananas

Pêche blanche  
Jus de tomate

Poire William  
Fraise sengana

10 €

## EFFERVESCENT

French Bloom, Cuvée Extra Brut

17 €

Décalage horaire ? Timeshifter vous aide à vous adapter à votre nouveau fuseau.

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.



# BOISSONS CHAUDES

## THÉS ET INFUSIONS

nunshen®, haute manufacture de thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.

### THÉS D'EXCEPTION

12 €

**Arya Ruby** - Thé noir : notes boisées, miellées et fruitées

**Harmonie** - Thé blanc : notes florales et épicées

**Gyokuro** - Thé vert : notes végétales et florales

### THÉS

9 €

**Sundara Gira** - Thé noir : notes de vanille et fruits compotés

**Earl Grey** - Thé noir : notes zestées de bergamote

**Paradis** - Thé noir : notes de fraises des bois et vanille

**Sencha Fukuyu** - Thé vert : notes végétales et iodées

**Vallée du Nil** - Thé vert : notes de rose, jasmin, bergamote et vanille

### INFUSIONS

9 €

**Mynthe** - Infusion vivifiante menthe poivrée et menthe douce

**Camomille** - Infusion fleurs de camomille sauvage et miel

**Peach Rooibos** - Rooibos vert aux notes de pêche

**Verveine** - Infusion aux notes végétales et zestées

## CAFÉ ET CHOCOLAT

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.  
60% Colombie, 40% Inde

### CAFÉS

Espresso	6 €	Cappuccino	9 €
Ristretto	6 €	Latte	9 €
Décaféiné	6 €	Café viennois	12 €
Allongé	6 €	Café frappé	9 €
Noisette	6 €	Double espresso	9 €
Mocha	9 €		

<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	9 €	Supplément chantilly	4 €
-----------------------	-----	----------------------	-----

# VINS

## Vins au verre

### vin blanc

<b>Chai Saint Olive, Amphore, 2023</b> Viognier	12 €
<b>Saint-Pourçain, Domaine des Béroles, 2025</b> Chardonnay, Tressailler	14 €
<b>AOC Pouilly-Fumé, Domaine Cholet, 2024</b> Sauvignon Blanc	14 €
<b>AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Roc des Boutires, 2023</b> Chardonnay	15 €

### vin rouge

<b>VDF, Cuvée Les Arches, Chai Saint Olive x InterContinental Lyon - Hotel Dieu, 2023</b> Syrah, Gamay, Viognier	13 €
<b>AOC Touraine, Domaine Mérieau, Cent Visages, 2023</b> Malbec	13 €
<b>AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2023</b> Gamay	14 €
<b>AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Henri Latour &amp; Fils, 2023</b> Pinot Noir	15 €

### vin rosé

<b>AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2024</b> Grenache, Cinsault, Rolle	14 €
<b>AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024</b> Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre	14 €

### vin moelleux

<b>IGP Côtes de Gascogne, Villa Dria, Jardin Secret, 2023</b> Gros Manseng	12 €
---	------

# VINS PRESTIGES

Grâce à la technologie D-Vine, chaque verre de vin que nous vous proposons est servi dans des conditions idéales : une aération parfaite et une température ajustée au degré près, pour sublimer chaque note et chaque arôme.

## vin blanc

<b>AOC Petit Chablis, 2022 Domaine de la Motte</b> Chardonnay	26 €
<b>AOC Sancerre 2023, Domaine la Clef du Récit</b> Sauvignon Blanc	30 €
<b>AOC Crozes-Hermitage 2022, Cave de Tain</b> Marsanne	32 €

## vin rouge

<b>AOC Bourgogne 2022, Domaine Camu Frères</b> Pinot noir	24 €
<b>IGT Toscane, Cuvée L'Angelo 2015, Domaine de Ladoucette</b> Sangiovese, Merlot	26 €
<b>AOC Saint-Emilion GC 2019, Château de Bechaud, GCC</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	30 €
<b>AOC Mercurey rouge 2021, Domaine Goichot</b> Pinot noir	42 €

# CHAMPAGNE

<b>BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT</b> Chardonnay, Pinot Noir	23 €
<b>BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ</b> Chardonnay, Pinot Noir	26 €
<b>BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS</b> Chardonnay	29 €

# BIÈRES

Pression	25 Cl	50 Cl	Bouteille 33Cl	25 Cl
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b>	9 €	16 €	<b>NINKASI IPA</b>	10 €
<b>BIÈRE 1741 GOLDEN ALE BEER</b>	9 €	16 €		

## INTERCONTINENTAL LYON X BIÈRES GEORGES

l'alliance locale entre un brasseur et un hôtel historique

Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre bière 1741, créée avec Bières Georges, brasseur depuis 1836. 1741 en hommage à la date du début de la construction du Grand Hôtel-Dieu par Jacques-Germain Soufflot.

# APÉRITIFS

<b>PASTIS 51</b>	10 € 45°	<b>MARTINI BLANC</b>	10 € 14,4°
<b>RICARD</b>	10 € 45°	<b>MARTINI ROUGE</b>	10 € 14,4°
<b>CAMPARI</b>	10 € 25°	<b>ANTICA FORMULA</b>	24 € 16,5°
<b>LILLET</b>	10 € 17°		

## GIN 5 Cl

<b>TANQUERAY TEN</b> Angleterre	20 € 47,3°	<b>THE ISLANDS L'ORIGINE</b> France	19 € 43°	<b>MONKEY 47</b> Allemagne	20 € 47°
<b>TANQUERAY 0%</b> Angleterre	17 €	<b>THE ISLANDS TRIBAL</b> France	19 € 43°	<b>DRUNKEN HORSE</b> Belgique	20 € 42°
<b>PLYMOUTH</b> Angleterre	17 € 41,2°	<b>CITADELLE</b> France	17 € 44°	<b>GIN MARE</b> Espagne	20 € 42,7°
<b>BOTANIST</b> Écosse	17 € 46°	<b>LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN</b> France	17 € 42°	<b>MALFY</b> Italie	17 € 41°
<b>HENDRICKS</b> Écosse	19 € 41,4°			<b>ROKU</b> Japon	17 € 43°
<b>DRUMSHANBO GUNPOWDER</b> Irlande	20 € 43°				

## VODKA 5 Cl

<b>KETEL ONE</b> Pays-Bas	18 € 40°	<b>BELVEDERE</b> Pologne	17 € 40°
<b>GREY GOOSE</b> France	17 € 40°	<b>BELUGA</b> Sibérie	18 € 40°

Supplément soda 4 € (25 cl)

# RHUM

5 Cl

**ZACAPA SOLERA  
GRAN RESERVA**  
Guatemala

25 €  
40°

**FLOR DE CANA 12 ANS**  
Nicaragua

31 €  
40°

**THE ISLANDS**  
Barbade

19 €  
45°

**ZACAPA XO**  
Guatemala

45 €  
40°

**FLOR DE CANA  
SINGLE CASK 1997**  
Nicaragua

179 €  
47°

**MOUNT GAY 1703**  
Barbade

44 €  
45°

**ZACAPA ROYAL**  
Guatemala

115 €  
45°

**DON PAPA**  
Philippines

17 €  
40°

**SEVERIN XO**  
Guadeloupe

22 €  
45°

**HAVANA 7 ANS**  
Cuba

19 €  
40°

**NINE LEAVES**  
Japon

49 €  
40°

**PLANTATION  
PINEAPPLE**  
Caraïbes

17 €  
40°

**DIPLOMÁTICO**  
Venezuela

18 €  
40°

# PORTO

5 Cl

**PORTO ANDRESSEN WHITE**

18€  
19°

**PORTO GRAHAM'S 20 ANS**

39€  
20°

**PORTO GRAHAM'S 10 ANS**

24€  
20°

**PORTO GRAHAM'S 40 ANS**

138€  
20°

# TEQUILA & MEZCAL

5 Cl

**DON JULIO BLANCO**  
Mexique

21 €  
38°

**CASAMIGOS REPOSADO**  
Mexique

19 €  
41°

**DEL MAGUEY VIDA**  
Mexique

19 €  
42°

**DON JULIO REPOSADO**  
Mexique

25 €  
38°

**CASAMIGOS ANEJO**  
Mexique

26 €  
40°

**DON JULIO 1942**  
Mexique

90 €  
38°

**AVION RESERVA**  
Mexique

66 €  
40°

Supplément soda 4 € (25 cl)

# SCOTCH & IRISH

5 cl

<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> Ecosse	20 € 40°	<b>SINGLETON 12 ANS</b> Speyside	21 € 40°	<b>TALISKER PORT RUIGHE</b> île de Skye	21 € 45.8°
<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b> Ecosse	79 € 40°	<b>BALVENIE 14 ANS CARIBBEAN CASK</b> Speyside	30 € 43°	<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> Islay	35 € 43°
<b>SCAPA 16 ANS</b> Ecosse	49€ 48°	<b>MACALLAN 18 ANS</b> Speyside	60 € 43°	<b>BOWMORRE 18 ANS</b> Islay	60 € 43°
<b>OBAN 14 ANS</b> Highlands	30 € 43°	<b>CHIVAS 25 ANS</b> Speyside	118 € 40°	<b>JAMESON STOUT IPA</b> Irlande	18 € 40°

# WHISKY JAPONAIS

<b>NIKKA FROM THE BARREL</b>	18 € 51,4°	<b>KIRIN FUJI SANROKŪ</b>	22 € 50°
<b>HIBIKI JAPANESE HARMONY</b>	40 € 43°	<b>THE YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE</b>	35 € 43°

# BOURBON & RYE

5 cl

<b>BULLEIT RYE</b>	17 € 45°	<b>BULLEIT BOURBON</b>	17 € 45°	<b>WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED</b>	25 € 43,2°
--------------------	-------------	------------------------	-------------	--	---------------

Supplément soda 4 € (25 cl)

# CALVADOS

5 Cl

CHRISTIAN DROUIN  
VSOP 19 €  
40°

CHRISTIAN DROUIN  
XO 27 €  
40°

## COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC  
LAUBADE VSOP 16 €  
40°

RÉMY MARTIN VSOP 16 €  
40°

HENNESSY XO 78 €  
40°

ARMAGNAC  
LAUBADE XO 20 €  
40°

MARTELL  
CORDON BLEU 105 €  
40°

MARTELL  
CHANTELOUP 150 €  
40°

## LIQUEURS & EAUX DE VIES

5 Cl

ITALICUS 18 €  
20°

LIMONCELLO 12 €  
30°

BAILEY'S 12 €  
17°

GRAND MARNIER 14 €  
40°

CHARTREUSE VERTE 18 €  
55°

AMARETTO 16 €  
28°

CHARTREUSE JAUNE 18 €  
45°

SAINT-GERMAIN 18 €  
20°

COINTREAU 12 €  
40°

KAHLÚA 12 €  
20°

BENEDICTINE DOM 16 €  
40°

GET 27 12 €  
21°

# NOS ATELIERS



## ATELIER MIXOLOGIE



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

64 € /personne

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 18h.*

## ATELIER OENOLOGIQUE



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

59 € /personne

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.*