



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

« L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie. »

Ferdinand Reiber

À PARTAGER • TO SHARE

(Lundi au Dimanche : de 11H00 à 23h00)

Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne	13 €
<i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	
Assiette de saumon fumé maison le Borvo	25 €
<i>Smoked salmon le Borvo</i>	
Toastado au jambon blanc	12 €
<i>Grilled cheese and ham sandwich</i>	
Velouté de saison	14 €
<i>Seasonal cream soup</i>	
Club sandwich	20 €
<i>Club Sandwich</i>	
Salade César	19 €
<i>Caesar salad</i>	
Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, salade verte	18 €
<i>Fourvière Hotel's encrusted paté, green salad</i>	
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney aux fruits, pain de campagne	20 €
<i>Duck foie gras, chutney and farmhouse bread</i>	

FROMAGES & DESSERTS • CHEESES & DESSERTS

Saint-Marcellin entier de La Mère Richard	8 €
<i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	
Assiette de fromages affinés « La Mère Richard » Halles de Lyon	21 €
<i>Selection of cheese</i>	
Clafoutis de saison	10 €
<i>Seasonal clafoutis</i>	
Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona 66% praliné noisettes du Piémont	10 €
<i>Chocolate mousse with hazelnuts from Piémont</i>	
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar, fèves de Tonka	10 €
<i>Vanilla and tonka crème brûlée</i>	

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail de la semaine 15 €



Mélo Mélo no Mi · *Estival & Gourmand* · 16 €

Tequila Altos infusée au basilic pourpre, purée de melon, sirop de basilic,
citron vert
13cl



Timut Spritz · *Frais & Épicé* · 19 €

Italicus infusé au poivre de Timut et aux écorces d'orange, prosecco,
eau pétillante
17cl



Bodega · *Exotique & Légèrement Corsé* · 18 €

Rhum Hechicera, Rhum Savana Blanc, Frangelico, purée de mangue
infusée au cumin, jus de cranberry, citron vert
21cl



Pointe Rouge · *Aromatique & Intense* · 17 €

Rhum Hechicera, trait de Ricard, sirop de pistache, bitter cardamome
8cl



Eau de Bois · *Puissant & Délicat* · 15 €

Gin Anaë, Triple Sec infusé au Palo Santo, Porto blanc Niepoort
8cl

*Nos barmens se tiennent à votre disposition pour réaliser vos
cocktails classiques favoris (Mojitos, Porn star martini, Spritz...)*

COCKTAILS

CREATIVE COCKTAILS

Cocktail of the week 15 €



Mélo Mélo no Mi · *Summery & delicious* · 16 €

Altos tequila infused with purple basil, melon purée, basil syrup, lime
13cl



Timut Spritz · *Fresh & Spicy* · 19 €

Italicus infused with timut pepper and orange peels, prosecco,
soda water
17cl



Bodega · *Exotic & Light bodied* · 18 €

Hechicera Rum, Savana White Rum, Frangelico, mango purée infused
with cumin, cranberry juice, lime
21cl



Pointe Rouge · *Aromatic & Intense* · 17 €

Hechicera Rum, Ricard, pistachio syrup, cardamom bitters
8cl



Eau de Bois · *Powerful & Delicate* · 15 €

Anaë Gin, Triple Sec infused with Palo Santo, Niepoort white Port wine
8cl

*Our bartenders can also make your classic cocktails
(Mojitos, Porn star martini, Spritz...)*

COCKTAILS

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL



Sur le Nil · *Doux & Rafraîchissant* 10 €
Abstinence Citrus, sirop vanille Monin infusé au thé vert Sur le Nil
de la maison Mariage Frère, citron jaune, eau pétillante
16cl



Sous l'ombrelle · *Subtil & Légèrement acidulé* 9 €
Jus d'abricot, infusion thym et romarin, sirop sucre de canne,
purée de kalamanzi, eau pétillante
21cl



Nona Spritz 9 €
Spiritueux sans alcool, Schweppes tonic
14cl



Abstinence Tonic 11 €
Spiritueux sans alcool, vegan.
Au choix spicy, flower, citrus, accompagné de Schweppes tonic
10,5cl

COCKTAILS

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS



Sur le Nil · *Soft & Refreshing* 10 €
Abstinence Citrus, vanilla syrup infused with green tea “ Sur le Nil”
of the house “Mariage Frère”, lemon, soda water
16cl



Sous l'ombrelle · *Fine & Softy acidulous* 9 €
Abricot juice, thym and rosemary infusion, sugar syrup,
kalamanzi purée, soda water
21cl



Nona Spritz 9 €
Alcohol free spirits, Schweppes tonic
14cl



Abstinence Tonic 11 €
Alcohol free vegan spirit
Flavour : Spicy, flower or citrus served with Schweppes tonic
10,5cl

BIÈRES - BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION • Draft beers

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5°	6.5 €		12.5 €
Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°	7.5 €	9.5 €	

BIÈRES BOUTEILLE • Bottled beers

	33 cl
La Part des Autres · Blanche · France · 4.5°	7.5 €
La Part des Autres · Blonde · France · 5°	7.5 €
La Part des Autres · Rousse Fumée · France · 7°	8.5 €
La Part des Autres · IPA · France · 6.8°	8.5 €
Corona · Blonde · Mexique · 4,6°	9.5 €
Goxoa · Blonde · Sans alcool · France · 0.4°	8.5 €

APÉRITIFS

	4 cl	6 cl	8 cl	15 cl
Kir				9.5 €
Kir Royal				15.5 €
Ricard	8.5 €			
Porto Niepoort Tawny			8.5 €	
Porto Niepoort blanc			8.5 €	
Campari	8.5 €			
Vermouth rouge Dolin France	8.5 €			
Vermouth blanc Dolin France	8.5 €			
Vermouth Dry Noilly Prat France	8.5 €			

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2021	10.5 €	45 €
Bourgogne, Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2023	9.5 €	42 €
Syrah · Domaine Pichon	2021	8.5 €	40 €
Côtes du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2020	11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

IGP Marsanne · Jeanne Gaillard	2022	8.5 €	40 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	9 €	42 €
Macon Solutré Pouilly · Domaine Renaud	2022	9.5 €	42 €
Saint Véran, les Climats · Domaine des Poncetys	2022	11.5 €	49 €
Cuvée Mathilde · Domaine Vigier (vendange tardive)	2022	10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl 16 cl 75 cl

Cuvée Promise · Côtes de Provence · Château Maimé	2023	8 €	12 €	39 €
Figueire cuvée première · Côtes de Provence · Famille Combard	2023	10 €	14 €	45 €
Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2023	13 €	16 €	65 €

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	16 €	102 €
Bollinger, cuvée spéciale	20 €	120 €
Ruinart, cuvée R	22 €	130 €
Ayala, rosé majeur	23 €	136 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €	147 €
Ruinart, Blanc de Blancs		198 €
Frèrejean Frères, Premier Cru magnum		200 €
Bollinger, rosé		204 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs Extra-brut		198 €
Bollinger, cuvée PN 2015		210 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €

GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer

Le Gin · France · 40°	16 €
Ki No Bi Sey · Japon · 54,5°	21 €
Isle of Harris · Ecosse · 45°	18 €
Tanqueray Ten · Ecosse · 47,3°	18 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	19 €
Ahoy · France · 41,2°	17 €
Anaë · France · 43°	18 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12.5 €
Pyla · France · 40°	10.5 €

RHUM

La Hechicera solera 21 · Colombie · 40°	13.5 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14.5 €
Worthy Park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14.5 €
Elephantom · Afrique du sud · 43°	12 €
Clément canne bleu 2021 · France, Martinique · 50°	11 €
Relicario Supremo · République Dominicaine · 40°	13 €
Cihuatlan XO · Salvador · 40°	21 €
Savana blanc · France, Réunion · 40°	10 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	14 €

TEQUILA

Zignum mezcal · Mexique · 40°	14 €
Zignum añejo mezcal · Mexique · 40°	20 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	9 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €
Olmecca altos blanco · Mexique · 38°	9 €

CACHAÇA

Janeiro · Brésil · 40° 10 €

LES WHISKIES

ECOSSE · *Scotland*

Scapa Glansa single malt · Ile de Skye · 40° 18 €

Mac Tallan Strata 15ans · Ecosse 46° 19 €

Arran single malt 10 ans · Ile d'Arran · 46° 13 €

Old Ballantruan single malt 10 ans · Speyside · 50° 18 €

Aberlour Casg Annamh single malt · Speyside · 48° 14 €

IRLANDE · *Ireland*

Hinch Peated single malt · 43° 14 €

FRANCE

Armorik classic single malt 18 ans · Bretagne · 46° 10 €

D'un Verre Printanier single malt · Lorraine · 46° 13 €

Fin de partie single malt · Lorraine · 46° 14 €

Evadé single malt · Gironde · 40° 11 €

Evadé maple cask finish · Gironde · 47° 13 €

USA

Maker's Mark · Kentucky · 45° 13 €

OCEANIE · *Oceania*

Pokeno Origin single malt · Nouvelle Zélande · 43° 13 €

The Gospel · Australie · 45° 15 €

ASIE · *Asia*

Hwayo x premium single malt · Corée du Sud · 41° 11 €

Kavalan sherry cask finish · Taiwan · 46° 15 €

Kavalan « Solist », sherry cask finish, cask strenght · Taiwan · 59,4° 30 €

Togouchi Kiwami sakuaro, blend · Japon · 40° 12 €

Togouchi Saké cask finish, blend · Japon · 40° 22 €

Akashi cherry cask finish · Japon · 50° 32 €

LES DIGESTIFS • DIGESTIVES

4 cl

EAUX DE VIE • Brandy

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac VSOP · 41° 19 €

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac Hors d'âge · 41° 22 €

COGNAC

Delamain XO Grande Champagne · 40° 21 €

Delamain Pléiade XO Malaville, Grande Champagne · 45° 26 €

Le Reviseur VSOP · 40° 14 €

CALVADOS

Christian Drouin VSOP · Pays d'Auge · 40° 11 €

Christian Drouin XO · Pays d'Auge · 40° 14 €

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68° 10 €

FRUITS

Poire Williams Maison Colombier · 50° 10 €

SÉLECTION JACOULOT

Menthe poivrée · France 21° 9 €

Lemon · France 26° 9 €

Verveine verte · France 35° 9 €

Prunelle de Bourgogne · France 40° 12 €

Fine de Bourgogne · France 45° 12 €

Plantes et épices · France 35° 9 €

LIQUEURS & CRÈMES

Baileys · 17° 8 €

Get 31 · 24° 9 €

Grand Marnier · 40° 9 €

Bénédictine · 40° 10 €

Cointreau · 40° 9 €

Amaretto · 28° 9 €

Frangelico · 20° 12 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	11 €
Chartreuse jaune · 43°	11 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

.....

CAFÉTERIE

Espresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	3.70 €
Ristretto	3.70 €
Double espresso	4.80 €
Cappuccino	7 €
Café viennois	9 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6.5 €
Chocolat viennois	9 €

THÉS & INFUSIONS • TEAS AND INFUSIONS

COLLECTION GREENMA	6.5 €
--------------------------	-------

Infusion cacao Sans théine • Theine free

Sans arôme ajouté, comme un chocolat chaud mais sans une goutte de lait.

Without added flavours, like hot chocolate but without a drop of milk.

Verveine odorante Sans théine • Theine free

Infusion citronnée, fruitée et savoureuse.

Lemony, fruity and tasty infusion.

Fleurs d'hibiscus Sans théine • Theine free

Boisson acidulée et désaltérante à la couleur rouge rubis.

Sour drink with ruby red color.

Thé vert du Matin · Un mélange délicat pour commencer la journée en douceur.

A delicate blend to start the day gently.

Thé vert canneberge, baies de goji et maté · Mélange de thé et maté bio à la saveur fruitée de la canneberge et de la baie de goji.

Blend of organic tea and mate with the fruity flavour of cranberry and goji berry.

Thé noir Earl Grey · Délicieux Earl Grey bio parfumé à la bergamote et parsemé de fleurs de bleuet.

Delicious organic Earl Grey scented with bergamot and sprinkled with cornflower.

Thé noir citron gingembre · Ce thé énergisant vous enchantera par la vivacité du thé noir d'Assam et la fraîcheur du gingembre, du citron et de la citronnelle.

This energizing tea will enchant you with the liveliness of Assam black tea and the freshness of ginger, lemon and lemongrass.

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique et Zéro · 33 cl	6.5 €
Orangina · 25 cl	6.5 €
Ice Tea · 25 cl	6.5 €
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer · 25 cl	6.5 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6.5 €

JUS DE FRUITS · Juice

PRESSÉS	8.5 €
Orange · Orange · 25 cl	
Citron · Lemon · 25 cl	
BISSARDON	8.5 €
Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne · Pineapple, apple, tomato, orange, strawberry, raspberry, mango, peach · 25 cl	

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	4 €	4.5 €		6.5 €
Badoit		4.5 €		6.5 €
Badoit Rouge	4 €			
Ferrarelle			6.5 €	



NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

LES COLLECTIONS

« L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie. »

Ferdinand Reiber

VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE

LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Cuvée Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2023	39 €
Figuière cuvée première · Côtes de Provence · Famille Combard	2023	45 €
Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2023	65 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

	Millésimes	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE IGP		
Syrah, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine Christophe Pichon	2021	40 €
EncOr, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	56 €
Les Serines d'Or, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2019	84 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Saint-Joseph, La Relève · Jeanne Gaillard	2022	71 €
Saint-Joseph, Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon	2022	78 €
Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2022	63 €
Crozes-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2021	69 €
Cornas, Terres Brûlées, biologique · Jean-Luc Colombo	2019	98 €
Cornas, Les Ruchet · Domaine Jean Luc Colombo	2019	210 €
Hermitage, Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Côte Rôtie, Enomis · Mouton Père et fils	2021	119 €
Côte Rôtie, La Porchette · Julien Pilon	2022	128 €
Côte Rôtie, Les Méandres · Domaine Guy Bernard	2020	128 €
Côte Rôtie, Promesse · Domaine Christophe Pichon	2022	135 €
Côte-Rôtie · Pierre Gaillard	2022	139 €
Cote Rôtie, Ampodium · Domaine Rostaing	2019	160 €
Côtes du Rhône, Les Forêts biologique · Jean-Luc Colombo	2020	48 €
Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2020	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadiou	2021	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2021	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2021	69 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2021	98 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2020	45 €
Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2022	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	44 €
Moulin à Vent, Les Greneriers, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	49 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2022	42 €
Rully · Domaine Drouhin	2020	68 €
Givry 1er Cru, La Brulée · Domaine Masse	2022	85 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2021	78 €
Hautes Côtes de Beaune · Domaine Denis carré	2020	85 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2022	69 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2021	89 €
Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2021	95 €
Savigny-les-Beaune, Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2019	109 €
Savigny-les-Beaune 1er cru, Aux Clous · Domaine Drouhin	2017	135 €
Auxey-Duressess · Domaine Diconne	2021	90 €
Aloxe-Corton · Domaine Larue	2020	96 €
Beaune 1er cru, Clos de la Mousse · Maison Bouchard et Fils	2017	155 €
Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monople · Domaine Chanson	2013	190 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Drouhin	2020	75 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Chanson	2021	92 €
Marsannay Champs-Perdrix · Domaine Huguenot	2020	124 €
Chambolle-Musigny · Domaine Arlaud	2021	121 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2021	155 €
AOC Pernand-Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses · Domaine Chanson	2018	130 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils	2017	170 €
Givry · Domaine Chanson	2022	90 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Vox Angelorum · Vignerons Caritatis	2020	38 €
UBI Caritas et Amer · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Lux Aeterna · Vignerons Caritatis	2019	55 €

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2020	42 €
Macon Solutré Pouilly · Domaine Renaud	2023	44 €
Saint Véran, les Climats · Domaine des Poncety	2022	49 €
Pouilly-Vinzelles · Domaine Drouhin	2020	63 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2022	65 €
Mercurey, Les Ormeaux, Château d'Étroyes · Domaine Maurice Protheau	2020	83 €
Rully · Domaine chanson	2018	68 €
Auxey-Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2020	79 €
Auxey-Duresses, vieilles vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots · Domaine Larue	2021	86 €
Saint Romain, Le Jarron · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
Santenay, Le Chainey · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
Beaune 1er Cru, Saint-Landry (Monopole) · Bouchard Père et fils	2020	140 €
Beaune 1er Cru, Clos des mouches · Domaine Chanson	2018	184 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2021	145 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Chablis · Domaine Gérard Trambly	2022	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy · Domaine Gérard Trambly	2021	90 €
Rully · Domaine Chanson	2022	68 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP / IGP

IGP Marsanne · Jeanne Gaillard	2022	40 €
Cuvée Mathilde IGP · Domaine Vigier	2023	45 €
Viognier, Mon grand-père était limonadier · Julien Pilon	2023	58 €
Côtes du Rhône, La Redonne, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	48 €
Vacqueyras · Maison Laurent Tardieu	2021	78 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Croze-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2022	80 €
Saint Péray, La Belle de Mai, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	72 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	92 €
Condrieu · Château le Devay	2021	108 €
Ermitage · Domaine Philippe et Vincent Jaboulet	2013	90 €
Hermitage, Les Dionnières · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Abbayes du Barroux · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Vox Turtoris · Vignerons Caritatis	2023	38 €
Lux Granolinis · Vignerons Caritatis	2021	55 €



NOS ENGAGEMENTS

Au quotidien et jusque dans les moindres détails, les équipes de Fourvière Hôtel ont pour volonté d'être à l'écoute des saisons et de travailler aux côtés de producteurs régionaux.

Une mention toute particulière à ceux qui nous accompagnent dans cette démarche :

Gonéo, torréfacteur Lyonnais (69) - 15km

Thés & infusions, GreenMa (57) - 464km

Jus de fruits Bissardon (42) - 47km

Bières La part des autres (42) - 65km
