



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

SOMMAIRE • SUMMARY

SNACKING	p.3
COCKTAILS	p.4
MOCKTAILS	p.6
BIÈRES & APÉRITIFS • BEERS & APERITIFS	p.8
VINS AU VERRE • GLASS OF WINE	p.9
ALCOOLS • ALCOHOLS	p.10
LES DIGESTIFS • DIGESTIVES	p.12
BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS	p.13
BOISSONS FRAÎCHES • FRESH DRINKS	p.14
VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE	p.16

À PARTAGER • TO SHARE

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

Toastado au jambon blanc et comté	14 €
<i>Grilled comté and ham sandwich</i>	
Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne	13 €
<i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	
Boudin basque Christian Parra grillé, pain de campagne	12 €
<i>Grilled Christian Parra Basque sausage, farmhouse bread</i>	
Houmous de pois chiche, pain pita	11 €
<i>Chickpea hummus, pita bread</i>	
Pâté en croûte de Fourvière Hôtel	18 €
<i>Fourvière Hotel's encrusted paté</i>	

SNACKING

Salade César	19 €
<i>Caesar salad</i>	
Wrap au saumon fumé, avocat, légumes et bouquet de salade	20 €
<i>Smoked salmon wrap with avocado, vegetables and salad bouquet</i>	
Velouté de saison	14 €
<i>Seasonal cream soup</i>	
Burger de Fourvière Hôtel, frites maison et bouquet de salade	24 €
<i>Cuisson 72 °C à cœur</i>	
<i>Fourvière Hôtel Burger, french fries and salad bouquet • 72 °C core temperature</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 de La Mère Richard	21 €
<i>Selection of cheeses</i>	
Ile flottante	10 €
<i>Floating island</i>	
Dessert du jour	10 €
<i>Dessert of the day</i>	

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. Desserts faits maison. Liste des allergènes est disponible au bar.
Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France. Homemade desserts. List of allergens is available at the bar.

COCKTAILS

Chaque cocktail puise son inspiration au cœur de notre jardin,
où les plantes aromatiques dictent nos recettes.

COCKTAILS CRÉATION • CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cocktail du moment 15 €



L'Estragon · *Sucré & Gourmand* 17 €
Pisco, Cacao blanc, Ananas, Thé vert au jasmin, Citron vert
16cl



Le Basilic · *Onctueux & Frais* 16 €
Gin, Pastèque, Basilic, Melon
12cl



La Sauge · *Doux & Délicat* 15 €
Vodka, Sauge, Abricot, Citron vert, blanc d'oeuf
16cl



La Coriandre · *Exotique & Légèrement épicé* 18 €
Tequila, Coriandre, Yuzu, Coco, Citron vert, Ginger Ale
18cl



La Menthe · *Élégant & Corsé* 17 €
Calvados, Menthe, Liqueur de pomme, Liqueur de noix, Ananas
18cl

*Nos bartenders se tiennent à votre disposition pour réaliser
vos cocktails classiques favoris (Mojito, Pornstar martini, Spritz...)*

COCKTAILS

Each cocktail draws its inspiration from the heart of our garden, where aromatic herbs guide our recipes.

CREATIVE COCKTAILS

SPRING-SUMMER 2025 MENU

Cocktail of the moment 15 €



L'Estragon (The Tarragon) · *Sweet & Gourmand* · 17 €
Pisco, White Cocoa, Pineapple, Jasmine green tea, Lime
16cl



Le Basilic (The Basil) · *Smooth & Fresh* · 16 €
Gin, Watermelon, Basil, Melon
12cl



La Sauge (The Sage) · *Soft & Délicate* · 15 €
Vodka, Sage, Apricot, Lime, Egg white
16cl



La Coriandre (The Coriander) · *Exotic & Slightly spicy* · 18 €
Tequila, Coriander, Yuzu, Coconut, Lime, Ginger ale
18cl



La Menthe (The Mint) · *Elegant & Full-bodied* · 17 €
Calvados, Mint, Apple liqueur, Walnut liqueur, Pineapple
18cl

*Our bartenders can also make your favorite classic cocktails
(Mojito, Pornstar martini, Spritz...)*

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes est disponible au bar.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health. List of allergens is available at the bar.

MOCKTAILS • 11€

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Mocktail du moment



La Citronnelle · *Frais & Détox* ·

Concombre, Citronnelle, Gingembre, Citron vert

16cl



La Verveine · *Floral & Fruité* ·

Pêche jaune, Abricot, Verveine, Lavande, Citron vert

20cl



La Sarriette · *Exotique & Légèrement poivré* ·

Passion, Kalamanzi, Infusion à la Sarriette

16cl



Nona Spritz

Spiritueux à l'orange sans alcool Nona, Schweppes tonic

14cl



Virgin Mule

Spiritueux au gingembre sans alcool Nona, Schweppes tonic

14cl



Abstinence Tonic

Spiritueux sans alcool, vegan.

Au choix spicy ou flower, accompagné de Schweppes tonic

10,5cl

MOCKTAILS • 11€

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS SPRING-SUMMER 2025 MENU

Mocktail of the moment



La Citronnelle (The Lemongrass) · *Fresh & Detox* ·

Cucumber, Lemongrass, Ginger, Lime

16cl



La Verveine (The Verbena) · *Floral & Fruity* ·

Yellow peach, Apricot, Verbena, Lavender, Lime

20cl



La Sarriette (The savory) · *Exotic & Slightly peppery* ·

Passion, Kalamanzi, Savory Infusion

16cl



Nona Spritz

Nona orange flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl



Virgin Mule

Nona ginger flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl



Abstinence Tonic

Non-alcoholic and vegan spirit.

Spicy or flower flavour, 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 (fabrication artisanale) • 4,5°	7.5 €
La Part des Autres • Blonde • France (fabrication artisanale) • 5°	7.5 €
La Part des Autres • Rousse Fumée • France (fabrication artisanale) • 7°	8.5 €
La Part des Autres • IPA • France (fabrication artisanale) • 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

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 €
Suze	8.5 €

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 IGP · Domaine Pichon	2023	8.5 €	40 €
Côtes du Rhône villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021	11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Marsanne IGP · Jeanne Gaillard	2023	8.5 €	40 €
Beaujolais blanc · Château de Chanzé	2021	9 €	42 €
Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2023	8 €	39 €
Saint Véran, les Climats, biologique · Domaine des Poncety	2023	11.5 €	49 €
Cuvée Mathilde, bio · Domaine Vigier (vendange tardive)	2023	10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl

75 cl

Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2023	8 €	39 €
Figuière, cuvée première, biologique	2023	10 €	45 €
Côtes de Provence · Famille Combard			
Maison Sainte Marguerite, biologique	2023	13 €	65 €
Côtes de Provence · Cuvée Symphonie			

CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €	92 €
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 €
Bollinger, rosé		204 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs Extra-brut		198 €
Bollinger, cuvée PN 2015		210 €
Bollinger Grande Année 2012		230 €
Laurianne Lejour, Blanc de Blancs 2019		120 €

GIN

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 €
ADN · France · 43°	17 €
Anaë · France · 43°	18 €

Composé votre Gin en ajoutant le schweppes de votre choix :

Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer	4 €
--	-----

VODKA

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

RHUM ET CACHAÇA

La Hechicera solera 21 · Colombie · 40°	13.5 €
Relicario Supremo · République Dominicaine · 40°	13 €
Cihuatlan XO · Salvador · 40°	21 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Worthy Park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14.5 €
Rhum J.M XO · France, Martinique · 45°	20 €
Savana blanc · France, Réunion · 40°	10 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	14 €
Clairin 2021 Sajous · Haïti · 54.2°	12 €
Cachaça Janeiro · Brésil · 40°	10 €

TEQUILA ET MEZCAL

Zignum añejo mezcal · Mexique · 40°	20 €
Olmea altos blanco · Mexique · 38°	9 €
Mezcal Koch Elemental · Mexique · 40°	10 €

PISCO

Demonio de los Andes · Pérou · 40°	10 €
--	------

WHISKY

4 cl

ECOSSE · *Scotland*

Scapa Glansa single malt · Ile de Skye · 40°	18 €
Mac Talla Strata single malt 15 ans · Islay · 46°	19 €
Arran single malt 10 ans · Ile d'Arran · 46°	13 €
Aberlour Casg Annamh single malt · Speyside · 48°	14 €
Monkey Shoulder · Speyside · 40°	8 €

FRANCE

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

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 €
Chartreuse VEP verte · 54°	20 €
Chartreuse VEP jaune · 42°	20 €
Liqueur de 9ème Centenaire · 47°	15 €
Liqueur d'Elixir 1605 · 56°	11 €
Liqueur de noix des pères chartreux · 23°	8 €

BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Expresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	5 €
Café au lait	3.70 €
Ristretto	3.70 €
Double expresso	4.80 €
Cappuccino	7 €
Café viennois	9 €
Café allongé	3.70 €

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.

Thirst-quenching 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 FRAÎCHES · FRESH DRINKS

SODAS

Coca Cola · Classique et Zéro · 33 cl	6.5 €
Community Cola · Soda de fabrication artisanale · 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 · 27.5 cl	6.5 €

JUS DE FRUITS · Juice

PRESSÉS 8.5 €

Citron · Lemon · 25 cl

LES COEURS DE CHEZ BISSARDON · Bio & français 9 €

Jus d'ananas, Jus de tomate, Nectar de poire, Jus d'abricot,
Jus de pomme brut, Jus d'orange · Pineapple juice, Tomato juice,
Pear nectar, Apricot juice, Unfiltered apple juice, orange juice · 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 €			
Chateldon				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

Promise · Côtes de Provence · Château Maimé	2024	39 €
Figuière cuvée première, biologique	2024	45 €
· Côtes de Provence · Famille Combard		
Maison Sainte Marguerite, biologique	2024	65 €
· Côtes de Provence · Cuvée Symphonie		
Figuière · Cuvée Pionnière	2022	48 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE AOP/IGP

EncOr, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	56 €
Les Serines d'Or, Pays des Collines Rhodaniennes	2019	84 €
· Domaine des Serines d'Or		
Syrah, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine Christophe Pichon	2023	40 €
Syrah, Hurlu · Domaine Deleu	2023	51 €
Saint-Joseph · Pierre Gaillard	2022	71 €
Saint-Joseph, Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon	2023	78 €
Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2023	63 €
Crozes-Hermitage, Les Pontaix, biologique · Domaine Laurent Fayolle	2022	69 €
Cornas, Terres Brûlées, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	98 €
Cornas, Les Ruchet, biologique · 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 €
Côtes du Rhône, Les Forots, biologique · Jean-Luc Colombo	2020	48 €
Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2022	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2023	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2022	69 €
Gigondas, Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2021	65 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2021	98 €

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2021	45 €
Brouilly · Château de Pierreux	2022	43 €
Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2022	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
Moulin à Vent, Les Greniers, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	49 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2023	42 €
Givry · Domaine Chanson	2022	90 €
Givry 1er Cru, La Brulée · Domaine Masse	2022	85 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2022	78 €
Hautes Côtes de Beaune · Domaine Denis Carré	2020	85 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2023	69 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2022	89 €
Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2022	95 €
Savigny-les-Beaune, Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2020	109 €
Auxey-Duresses · Domaine Diconne	2022	90 €
Aloxe-Corton · Domaine Larue	2022	96 €
Beaune 1er cru, Clos de la Mousse · Maison Bouchard et Fils	2017	155 €
Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monopole · Domaine Chanson	2022	190 €
Beaune 1er cru, Les Chouacheux · Domaine Benoit Sordet	2019	125 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Chanson	2021	92 €
Marsannay Champs-Perdrix, biologique · Domaine Huguenot	2020	124 €
Chambolle-Musigny, biologique · Domaine Arlaud	2022	121 €
Nuits-Saint-Georges · Domaine Arlaud	2021	155 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils	2017	170 €
Fixin, Les Champstions · Domaine Collote	2022	80 €
Morey Saint Denis 1er cru les millandes · Domaine Arlaud	2022	195 €
Côte-de-nuits-villages · Domaine Arlaud	2022	95 €
Hautes Côtes de Nuits · Domaine Arlaud	2022	85 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Vox Angelorum · Vignerons Caritatis	2023	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	2021	42 €
Beaujolais village blanc · Château de Pierreux	2023	43 €
Viré-Clessé · Domaine des Tourterelles	2022	57 €
Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2023	39 €
Saint Véran, les Climats, biologique · Domaine des Poncety	2023	49 €
Pouilly-Vinzelles · Domaine Drouhin	2020	63 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2023	65 €
Mercurey, Les Terroirs · Famille Masse	2022	83 €
Rully · Domaine Chanson	2022	68 €
Auxey-Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2022	79 €
Auxey-Duresses, vieilles vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots · Domaine Larue	2022	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 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2011	185 €
Chablis · Domaine Gérard Tramblay	2023	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2022	90 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP / IGP

Marsanne IGP · Jeanne Gaillard	2023	40 €
Cuvée Mathilde IGP, biologique · 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 €
Crôze-Hermitage, Les Pontaix, biologique · Domaine Laurent Fayolle	2022	80 €
Saint Péray, La Belle de Mai, biologique · Jean-Luc Colombo	2023	72 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	92 €
Condrieu · Château le Devay	2022	108 €
Hermitage, Les Dionnières · Domaine Laurent Fayolle	2022	130 €
Roussanne-Marsanne, Virgule · Domaine Deleu	2023	55 €

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

Limonade de Marinette (69) - 3,7km

Gin ADN - 20km

Maison Jacoulot - 50km

Maison Colombier - 33km