



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

COCKTAIL & MOCKTAIL

DU MOMENT



COCKTAIL

• 15€ •

Exotique & raffiné

Pisco
Abricot Brandy Joseph Cartron
Bitter Orange
Vanille
Citron vert

Exotic & refined

Pisco
Apricot Brandy Joseph
Cartron
Bitter Orange
Vanilla
Lime

MOCKTAIL

• 15€ •

Frais & Fruité

Infusion Rooibos
Cranberry
Citron jaune

Fresh & Fruity

Rooibos Infusion
Cranberry
Lemon



SOMMAIRE • SUMMARY

SNACKING	p.3
COCKTAILS	p.4
MOCKTAILS	p.8
BIÈRES & APÉRITIFS • BEERS & APERITIFS	p.10
VINS AU VERRE • GLASS OF WINE	p.11
ALCOOLS • ALCOHOLS	p.12
LES DIGESTIFS • DIGESTIVES	p.14
BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS	p.15
BOISSONS FRAÎCHES • FRESH DRINKS	p.16
VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE	p.18

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>	
Velouté de saison	14 €
<i>Seasonal cream soup</i>	
Club sandwich	20 €
<i>Club sandwich</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 est une invitation à découvrir les saveurs et secrets des liqueurs monastiques, un clin d'œil à l'histoire qui imprègne ces murs.

COCKTAILS CRÉATION

CARTE AUTOMNE-HIVER 2025-2026

Cocktail du moment 15 €



Le Jardin des Simples · Anisé et frais · 14cl 16 €

Dans un monastère, "la chambre des Simples" était l'endroit où était stockées les herbes médicinales.

Pastis provençal de l'abbaye d'Aiguebelle, Jus de clémentine,
Poivron, Ginger beer



Nocturne des plantes · Végétal et Soyeux · 12cl 18 €

Dans les monastères anciens, la nuit, sacrée, succédait au travail comme moment de silence et d'écoute de la nature.

Chartreuse verte, Liqueur de Cacao Blanc, Menthe, Blanc d'oeuf



Lait de pierre · Aromatique et Réconfortant · 14cl 17 €

Dans les Alpes, les moines récoltaient le Génépi « le cadeau des Pierres » et se nourrissaient de lait d'amande durant le jeûne.

Génépi, Vermouth blanc, Liqueur de citron, Noisette, Lait d'amande



Lettre Oubliée · Puissant et Délicat · 10cl 16 €

Dans certains couvents, les sœurs échangeaient des lettres secrètes parfumées aux fleurs et agrumes pour rester en lien avec leurs proches.

Bénédictine, Vermouth blanc, Mandarine, Chevrefeuille

Cocktail chaud



L'Heure des Complies · Chaleureux et Apaisant · 14cl 14 €

Les Complies, dernières prières du jour, marquaient aussi le repos du corps, souvent accompagné d'une décoction chaude apaisante.

Gentiane, Miel, Thym, Orange

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

COCKTAILS

Each cocktail is an invitation to discover the flavours and secrets of monastic liqueurs, a nod to the history that permeates these walls.

CREATIVE COCKTAILS

AUTUMN-WINTER 2025-2026 MENU

Cocktail of the moment 15 €



Le Jardin des Simples · Aniseed and Fresh · 14cl 16 €

In a monastery, "The room of simples" was where medicinal plants were stored.

Provençal pastis from the Aiguebelle Abbey, Clementine juice,
Bell pepper, Ginger beer



Nocturne des plantes · Vegetal and Silky · 12cl 18 €

In ancient monasteries, the sacred night followed work as a time of silence and listening to nature.

Green Chartreuse, White Cocoa Liqueur, Mint, Egg White



Lait de pierre · Aromatic and Comforting · 14cl 17 €

In the Alps, monks harvested Génépi, "the gift of stones," and drank almond milk during fasting.

Génépi, White Vermouth, Lemon Liqueur, Hazelnut, Almond Milk



Lettre Oubli  e · Powerful and Delicate · 10cl 16 €

In some convents, sisters exchanged secret letters scented with flowers and citrus fruits to stay in touch with their loved ones.

Benedictine, Vermouth, Mandarin, Honeysuckle

Hot cocktail



L'Heure des Complies · Warm and Soothing · 14cl 14 €

Compline, the last prayers of the day, also marked the rest of the body, often accompanied by a soothing hot decoction.

Gentian, Honey, Thyme, Orange

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

COCKTAILS

· PRESTIGES ·

Chaque cocktail prestige revisite un grand classique confectionné grâce à une sélection de produits d'exception, pour une expérience unique.



NEGRONI

Revisité

· Puissant et Aromatique ·

Cin Tanqueray 10, Campari Cask Tales,
Liqueur Dolin Suedois · 9cl

28 €



OLD FASHIONED

Revisité

· Raffiné et Gourmand ·

Cognac Delamain XO, Poire williamine,
Poivre de Timut, Curcuma · 9cl

30 €



ESPRESSO MARTINI

Revisité

· Généreux et légèrement épicé ·

Rhum Relicario Supremo, Cold Brew maison au pain d'épice,
Mandarine, Caramel, Vanille · 12cl

20 €

· PRESTIGE ·

COCKTAILS

Each prestige cocktail revisits a classic, crafted using a selection of exceptional products for a unique experience.



Twisted NEGRONI

· Powerful and Aromatic ·

Tanqueray 10 Gin, Campari Cask Tales,
Swedish Dolin Liquor · 9cl

28 €



Twisted OLD FASHIONED

· Refined and Gourmet ·

Delamain XO Cognac, Williamine Pear,
Timut Pepper, Turmeric · 9cl

30 €



Twisted ESPRESSO MARTINI

· Generous and Slightly Spicy ·

Relicario Supremo Rum, Homemade cold brew
with gingerbread, Mandarin, Caramel, Vanilla · 12cl

20 €

MOCKTAILS • 13€

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL CARTE AUTOMNE-HIVER 2025-2026

Mocktail du moment



L'heure du goûter · *Sucré et Réconfortant* ·

Clémentine, Chocolat, Cookie, Menthe

20cl



L'Épice du verger · *Original et Délicat* ·

Thé Blanc, Cordial pomme cannelle, Piment d'espelette

15cl



Béalís Smoothie · *Savoureux et Onctueux* ·

Banane, Betterave rouge, Anis étoilée, Citron

20cl



Nona Spritz

Spiritueux à l'orange sans alcool Nona, Schweppes tonic

14cl



Virgin Mule

Spiritueux au gingembre sans alcool Nona, Schweppes tonic

14cl

MOCKTAILS • 13€

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS

AUTUMN-WINTER 2025-2026 MENU

Mocktail of the moment



L'heure du gouter · *Sweet and Comforting* ·

Clementine, Chocolate, Cookie, Mint

20cl



L'Epice du verger · *Original and Delicate* ·

White tea, Apple cinnamon cordial, Espelette pepper

15cl



Béalis Smoothie · *Tasty and Creamy* ·

Banana, Beetroot, Star Anise, Lemon

20cl



Nona Spritz

Nona orange flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl



Virgin Mule

Nona ginger flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic

14cl

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 €

Pastis Provençal Aelred 9.5 €

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 AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes

12 cl

75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
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

Maison Chavin • Vin sans alcool • Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Marsanne IGP • Jeanne Gaillard	2023 8.5 €	40 €
Beaujolais blanc • Château de Chanzé	2022 9 €	42 €
Macon Milly-Lamartine • Domaine Eloy	2024 8 €	39 €
Bourgogne blanc • Famille Perrachon	2024 10 €	42 €
Cuvée Mathilde, bio • Domaine Vigier (vendange tardive)	2024 10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl

75 cl

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rosé	5 €	30 €
Promise • Côtes de Provence • Château Maimé	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 & EFFERVESCENT

12 cl

75 cl

Le Petit étoile • Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €
Maison Chavin • Champagne sans alcool • blanc de blanc	6.5 €	37 €
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 €

Anaë · France · 43° 18 €

Composez 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 €

Cihuatan 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 €

Olmecca 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 €
Génépi · 50°	8 €

BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

.....

CAFÉTERIE

Expresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	3.70 €
Café au lait	5 €
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

BIO 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 €
Figuère cuvée première, biologique	2024	45 €
· Côtes de Provence · Famille Combarð		
Maison Sainte Marguerite, biologique	2024	65 €
· Côtes de Provence · Cuvée Symphonie		
Figuère · Cuvée Pionnière	2022	48 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE AOP/IGP

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	2023	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	2023	48 €
Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadiou	2022	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2023	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2023	69 €
Gigondas, Grand Romane · Domaine Pierre Amadiou	2022	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	2023	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
Moulin à Vent, Les Grenetiers, 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	2023	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	2022	125 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Chanson	2021	92 €
Marsannay Champs-Perdrix, biologique · Domaine Huguenot	2020	124 €
Chambolle-Musigny, biologique · Domaine Arlaud	2023	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	2022	42 €
Beaujolais village blanc · Château de Pierreux	2023	43 €
Viré-Clessé · Domaine des Tourterelles	2022	57 €
Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2024	39 €
Saint Véran · Domaine Sangourd	2023	49 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2023	65 €
Mercurey, Les Terroirs · Famille Masse	2023	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	2024	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	2024	72 €
Condrieu · Christophe Pichon	2023	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 Caritatifs	2019	98 €
Vox Turtoris · Vignerons Caritatifs	2023	38 €
Lux Granolinis · Vignerons Caritatifs	2021	55 €

VINS SANS ALCOOL • ALCOHOL-FREE WINE 12 cl 75 cl

Maison Chavin • Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
Maison Chavin • Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Maison Chavin • Rosé	5 €	30 €
Maison Chavin • Champagne sans alcool • blanc de blanc	6.5 €	37 €
Le Petit étoile • Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €

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