



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 • <i>BEERS & APERITIFS</i>	p.8
VINS AU VERRE • <i>GLASS OF WINE</i>	p.9
ALCOOLS • <i>ALCOHOLS</i>	p.10
LES DIGESTIFS • <i>DIGESTIVES</i>	p.12
BOISSONS CHAUDES • <i>HOT DRINKS</i>	p.13
BOISSONS FRAÎCHES • <i>FRESH DRINKS</i>	p.14
VINS À LA BOUTEILLE • <i>BOTTLE OF WINE</i>	p.16

SNACKING

(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>	







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>	

COCKTAILS

CREATIVE COCKTAILS

CARTE AUTOMNE/HIVER 2024-2025


	Cocktail du moment	15 €
	Le Gentleman Moderne · <i>Puissant & Profond</i> · Mezcal, Kahlua, amaretto, bitter à l'orange 8cl	18 €
	Cœur Blanc · <i>Onctueux & Réconfortant</i> · Marc-de-Bourgogne, liqueur de cacao blanc, jus de poire, extrait de vanille, bitter chocolat, émulsifiant vegan 15cl	19 €
	Honey Money Tiki · <i>Exotique & Complexe</i> · Rhum blanc, rhum ambré, liqueur de miel, sirop d'épices maison, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert 19cl	16 €
	L'Enchanté · <i>Audacieux & Crémeux</i> · Verveine verte, Frangelico, sirop d'érable, lait d'amande, jus de cranberry, jus de citron jaune 12cl	18 €
	Voile Écarlate · <i>Élégant & Légèrement fumé</i> · Gin, liqueur de mandarine, sirop d'épices maison, purée d'orange sanguine, liqueur de thé noir fumé, jus de citron vert 12cl	19 €
	Bloody Sari · <i>Épicé & Corsé</i> · Tequila infusée aux pickles indien, jus de carotte, sauce Worcestershire, bitter au piment 18cl	19 €

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

COCKTAILS

CREATIVE COCKTAILS

AUTUMN/WINTER 2024-2025 MENU

	Cocktail of the moment	15 €
	Le Gentleman Moderne · <i>Powerful & Profound</i> · Mezcal, Kahlua, amaretto, orange bitter 8cl	18 €
	Cœur Blanc · <i>Smooth & Comforting</i> · Marc of Burgundy, white cocoa liqueur, pear juice, vanilla extract, chocolate bitter, vegan emulsifier 15cl	19 €
	Honey Money Tiki · <i>Exotic & complex</i> · White rum, dark rum, honey liqueur, homemade spices syrup, pineapple juice, cranberry juice, lime juice 19cl	16 €
	L'Enchantée · <i>Bold & Creamy</i> · Green verbena, Frangelico, maple syrup, almond milk, cranberry juice, lemon juice 12cl	18 €
	Voile Écarlate · <i>Tasteful & Lightly smoked</i> · Gin, mandarin liqueur, homemade spices syrup, blood orange puree, smoked black tea liqueur, lime juice 12cl	19 €
	Bloody Sari · <i>Spicy & Full-bodied</i> · Tequila infused with Indian pickles, carrot juice, Worcestershire sauce, pepper bitter 18cl	19 €

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

MOCKTAILS

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL

CARTE AUTOMNE/HIVER 2024-2025

Mocktail du moment 9 €



Douceur Cacao · *Chaleureux & Gourmand* · 9 €

Chocolat Mombana, lait demi-écrémé, sirop de vanille,
extrait de gingembre, thym, essences d'orange
16cl



Bonne Poire · *Floral & Équilibré* · 9 €

Jus de poire, thé au jasmin, purée de yuzu, eau de fleur d'oranger
12cl



Éveil des Tropiques · *Rafraîchissant & Désaltérant* · 9 €

Spiritueux sans alcool aux épices, purée de kiwi infusée à la menthe fraîche,
kalamansi, jus de citron jaune, eau gazeuse
16cl



Nona Spritz 9 €

Spiritueux à l'orange sans alcool Nona, Schweppes tonic
14cl



Virgin Mule 9 €

Spiritueux au gingembre sans alcool Nona, Schweppes tonic
14cl



Abstinence Tonic 11 €

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

MOCKTAILS

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS

AUTUMN/WINTER 2024-2025 MENU

Mocktail of the moment 9 €



Douceur Cacao · *Warm & Gourmand* 9 €

Mombana chocolate, milk, vanilla syrup, ginger extract,
thyme, orange essences
16cl



Bonne Poire · *Floral & Well-balanced* 9 €

Pear juice, jasmine tea, yuzu puree, orange blossom water
12cl



Éveil des Tropiques · *Refreshing & Thirst-quenching* 9 €

Non-alcoholic spirit with spices, kiwi puree infused with fresh mint, kalamansi,
lemon juice, club soda
16cl



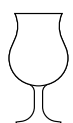
Nona Spritz 9 €

Nona orange flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic
14cl



Virgin Mule 9 €

Nona ginger flavoured and non-alcoholic spirit, Schweppes tonic
14cl



Abstinence Tonic 11 €

Non-alcoholic and vegan spirit.
Spicy, flower or citrus 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	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 €			
Suze	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 IGP · Domaine Pichon	2021	8.5 €	40 €
Côtes du Rhône villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2020	11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Marsanne IGP · Jeanne Gaillard	2022	8.5 €	40 €
Beaujolais blanc · Château de Chanzé	2019	9 €	42 €
Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2023	8 €	39 €
Saint Véran, les Climats, biologique · Domaine des Poncetys	2022	11.5 €	49 €
Cuvée Mathilde, biologique · Domaine Vigier (vendange tardive)	2022	10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl 16 cl 75 cl

Héritage · Côtes de Provence · Château Maime	2023	8 €	12 €	39 €
Figuière, cuvée première, biologique	2023	10 €	14 €	45 €
Côtes de Provence · Famille Combard				
Maison Sainte Marguerite, biologique	2023	13 €	16 €	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 €
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 2012		230 €
Laurianne Lejour, Blanc de Blancs 2019		120 €

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

VODKA

4 cl

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 €
Clément canne bleu 2021 · France, Martinique · 50°	11 €
Rhum J.M XO · France, Martinique · 45°	20 €
Savana blanc · France, Réunion · 40°	10 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	14 €
Clairin 2021 Sajous · Haiti · 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 €
--	------

LES WHISKIES

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 €
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

Expresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	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 €

Orange · Orange · 25 cl

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 €			
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

Héritage · Côtes de Provence · Château Maime	2023	39 €
Figuère cuvée première, biologique · Côtes de Provence · Famille Combard	2023	45 €
Maison Sainte Marguerite, biologique · 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	2022	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	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	2020	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2022	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2022	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2021	69 €
Gigondas, Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2021	65 €
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.....	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 Greneriers, 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.....	2022	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.....	2019	109 €
Auxey-Duresses · Domaine Diconne.....	2021	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.....	2013	190 €
Beaune 1er cru, Les Chouacheux · Domaine Benoit Sordet.....	2019	115 €
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 €
Pernand-Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses · Domaine Chanson.....	2018	130 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils.....	2017	170 €
Fixin, Les Champstions · Domaine Collote.....	2022	75 €

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 €

LES VINS BLANCS • WHITE WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Beaujolais blanc · Château de Chanzé	2020	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 Poncetys	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	2021	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 €
Croze-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	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

Limonade de Marinette (69) - 3,7km

Gin ADN - 20km

Maison Jacoulot - 50km

Maison Colombier - 33km
