



CARTE DU BAR

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

Ferdinand Reiber

SNACK (De 11H00 à MINUIT)

Assiette de charcuterie (22 € pour 2 pers.) <i>Selection of cured meat</i>	11 €
Assiette de fromage (16 € pour 2 pers.) <i>Selection of cheeses</i>	8 €
Assiette mixte (28 € pour 2 pers.) <i>Selection of cured meat and cheeses</i>	14 €
Terrine de cochon au foie gras maison · 200 gr. <i>Homemade pork foie gras terrine</i>	15 €
Saumon fumé maison et salade <i>Homemade smoked salmon and salad</i>	22 €
Croque-monsieur jambon truffé, comté et salade * <i>Warm truffle ham sandwich, cheese comté and salad</i>	20 €
Club saumon fumé maison et cervelle des canuts * <i>Homemade smoked salmon sandwich and fresh cottage cheese</i>	20 €
Salade façon César à la volaille fermière * <i>Caesar style salad with farm poultry</i>	21 €
Salade façon César au saumon fumé maison * <i>Caesar style salad with homemade salmon</i>	24 €
Salade de Rigotte de Condrieu chaude au miel et lard fumé * <i>Salad, Rigotte de Condrieu cheese, honney and bacon</i>	21 €
Soupe de potimarron, parmesan, noisettes et jambon de Savoie * <i>Pumpkin velouté, parmesan cheese, hazelnut and Savoy ham</i>	19 €

*servi de 11h00 à 23h00

« Smile, there is wine » · Vins au verre en p. 4



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. Desserts faits maison.
Liste des allergènes sur demande. *Room service 10% extra.

Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France. Homemade deserts. List of allergens on request.

SNACK (De 11H00 à MINUIT)

Cervelle des Canuts et son pain grillé <i>Fresh cottage cheese with garlic, herbs and toasted bread</i>	12 €
Fromage blanc "Mère Richard" en faisselle et coulis de fruits rouges <i>Caesar style salad with farm poultry</i>	12 €
Pâtisserie du jour <i>Pastry of the day</i>	12 €
Cookie maison Miso/chocolat blanc, la pièce <i>Homemade cookie miso/white chocolate, per piece</i>	3 €
Cookie maison praliné noisette, la pièce <i>Homemade cookie praline/ hazelnut, per piece</i>	3 €

« Smile, there is wine » • Vins au verre en p. 4



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : nées, élevées et abattues en France. Desserts faits maison.
Liste des allergènes sur demande. *Room service 10% extra.

Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France. Homemade deserts. List of allergens on request.

TEA TIME (Du vendredi au dimanche de 14H30 à 18H00)

Pour une pause délicate et gourmande, optez pour le tea time et les créations signées du chef pâtissier Mathieu Masson.

For a greedy break, opt for tea time and creations cooked by our pastry chef Mathieu Masson.

PLAISIRS GOURMANDS

19 €

Théière Mariage Frères ou Double espresso · Sélection des thés p. 12

Mariage Frères teapot or Double espresso · Tea selection p. 12

Trois pâtisseries maison · Cruffins à la praline, tarte valbonnaise, cake

Three homemade pastries · Cruffins of pralin, valbonnaise pie, cake

Thé glacé ou eau aromatisée · Création du bar « Les Collections »

Ice tea or flavoured water · Creation from the bar « Les Collections »

À LA CARTE

Thé Mariage Frères · Sélection des thés p. 12

6 €

Mariage Frères tea · Selection p. 12

Pâtisserie maison · Cruffins à la praline ou tarte valbonnaise

3,50 €

ou cake chocolat

Homemade pastry · Cruffins of pralin, valbonnaise pie, chocolate cake

Thé glacé ou eau aromatisée · Création du bar « Les Collections »

6 €

Ice tea or flavoured water · Creation from the bar « Les Collections »

Pâtisserie du jour

12 €

Pastry of the day



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

VINS - WINES

Verre Bouteille
12 cl 75 cl

VINS BLANCS

Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun · 2018	7 €	36 €
Viognier La Champine IGP · Jean Michel Gerin · 2017	7 €	36 €
Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize · 2017	10 €	45 €
Saint Peray La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo · 2017	11 €	60 €

VINS ROUGES

Remeage IGP · Vins de Vienne · 2017	8 €	35 €
Morgon Côte de Py · Dominique Piron · 2017	8 €	39 €
Saint Joseph Les pierres sèches · Yves Cuilleron · 2017	10 €	63 €
Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge · 2016	13 €	90 €

VINS ROSÉS AOP

Verre Piscine Bouteille
12 cl 20 cl 75 cl

Château Les Valentines BIO AOP Côtes de Provence · 2018	10 €	15 €	52 €
Coteaux d'Aix-en-Provence Jean-Luc Colombo · 2017	8 €	12 €	35 €
Figuère BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence · Famille Combard · 2018	9 €	13 €	43 €
Les Béatines Coteaux d'Aix-en-Provence · 2018	8 €	12 €	48 €

VALLÉE DU RHÔNE

Dégustation de vins · En 3 verres 30 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

CHAMPAGNES

	Verre	Bouteille
	12 cl	75 cl
Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Bland de Blancs		130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Magnum Frèrejean Frères · 150 cl		160 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail du jour	12 €
Cosmoberry · Vodka, Cointreau, jus de framboise, jus de cranberry, jus de citron vert <i>Une touche de framboise gourmande apportée au Cosmopolitain</i>	13 €
Fresh Martini · Gin Hendrick's infusé au concombre, vermouth dry <i>L'infusion apporte de la fraîcheur au Dry Martini. Cocktail sec et frais</i>	16 €
Sibérie Rouge · Vodka, crème de cassis, jus de fraise, jus de citron vert <i>L'alliance des fruits rouges et vodka pour un cocktail rafraîchissant</i>	14 €
Chao Chili · Pisco, Rhum, jus d'orange, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Angostura bitter <i>Cocktail fruité aux notes épicées, pour tenir chaud l'hiver</i>	16 €
La Nympe verte · Absinthe, vermouth dry, jus de citron jaune, badiane et menthe fraîche <i>Cocktail puissant aux arômes d'anis</i>	14 €
Ginger Jaipur · Gin, jus de citron jaune, sirop de gingembre, blanc d'œuf, eau gazeuse <i>Cocktail désaltérant relevé par la note vive du gingembre</i>	14 €
Indian Company · Gin infusé au thé, jus d'ananas, sirop de cannelle maison, liqueur de vanille <i>Une douceur épicée, sur un corps rond et chaleureux</i>	13 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

COCKTAILS INCONTOURNABLES

- Jimmy Chou** · Rhum, Cointreau, jus de citron vert, jus d'ananas, grenadine 14 €
Laissez-vous tenter par ce cocktail fruité !
- Haut-jardin** · Gin, citron vert, basilic, menthe fraîche, Tonic 14 €
Un mariage créant un cocktail frais et désaltérant
- Fourvière** · Champagne, Amaretto, crème de fraise des bois, jus de fraise 15 €
La puissance de l'Amaretto et la gourmandise de la fraise
- Red Tropical** · Cointreau, Gin, Rhum, Tequila, Vodka, citron vert, sucre de canne, Red bull tropical 14 €
Un équilibre de fraîcheur sous les Tropiques... On s'y croirait !

COCKTAILS CLASSIQUES

- Aperol Spritz** · Aperol, Prosecco, soda, limonade 14 €
Cocktail 100% italien, très rafraîchissant avec une pointe d'amertume
- Mojito** · Rhum, menthe fraîche, sucre, citron vert, soda water 14 €
Doit-on encore le présenter ?
- Gin Fizz** · Gin, citron jaune, sucre, soda water 13 €
Un incontournable des cocktails rafraîchissants
- Mint Julep** · Bourbon, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche 13 €
La recette originale qui inspira le mojito. Made in USA

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL

- Kilikia** · Jus d'ananas, orange, pomme, citron vert, sirop de grenadine 8 €
Un éclat de fruits parfumés
- Le Zélande** · Menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de kiwi et Tonic 8 €
Une boisson aux notes acidulées et pétillante en bouche
- Pensées d'été** · Jus de framboise, jus de cranberry, menthe fraîche 8 €
Désaltérant et fruité. En souvenir de la belle saison...



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

BIÈRES - BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl

Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5°

5 € 10 €

Affligem · Blonde · Belgique · 7°

6 € 12 €

BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

Bière Bio des Monts D'or · Blonde · France · 6,5°

6,50 €

Silky Weiss Bière Georges Lyon · Blanche · France · 5,4°

7 €

Munica Brune Bière Georges Lyon · Brune · France · 7°

7 €

Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°

8 €

Corona · Blonde · Mexique · 4,6°

9 €

APÉRITIFS

Kir

5 €

Ricard

5 €

Martini rouge ou blanc

5 €

Porto rouge ou blanc

5 €

Campari

5 €

Kir Royal

12 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

ALCOOLS

4 cl

GIN

Bombay Sapphire · London Dry Gin · Angleterre · 40°	8 €
Hendrick's · Distilled Gin · Ecosse · 41,4°	12 €
Plymouth Gin · London Dry Gin · Angleterre · 41,2°	12 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	12 €
Monkey 47 · Distilled Gin · Allemagne · 47°	14 €

VODKA

Belvedere Pure · Pologne · 40°	10 €
Grey Goose · France · 40°	12 €
Belvedere Unfiltered · Pologne · 40°	12 €
Fair Quinoa · Bolivie-France · 40°	12 €

RHUM

Havana Club 3 ans · Cuba · 40°	8 €
Longueteau Rhum Agricole · Guadeloupe · 55°	9 €
Havana Especial Spicy · Cuba · 40°	10 €
Havana 7 ans · Cuba · 40°	11 €
Karukera Vieux Rhum Agricole · Guadeloupe · 42°	12 €
Diplomatico · Venezuela · 40°	12 €
Zacapa 23 · Guatemala · 40°	14 €
Neisson Extra Vieux · Martinique · 45°	14 €
Mount Gay XO · Barbade · 43°	13 €

TEQUILA

Olmecca Altos · Mexique · 38°	8 €
Don Julio Reposado · Mexique · 38°	12 €

CACHAÇA

Ypioca · Brésil · 38°	8 €
Leblon · Brésil · 40°	10 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

LES WHISKIES

4 cl

HIGHLANDS · Ecosse

Glenmorangie Nectar d'Or · Single Malt Whisky · 12 ans d'âge · 46°	9 €
Dalmore · Single Malt Whisky · 12 ans d'âge · 44°	12 €
Aberlour · Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 40°	9 €

ISLAY · Ecosse

Ardbeg · Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	8 €
Lagavulin · Single Malt Whisky · 16 ans d'âge · 43°	15 €
Caol Ila · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 43°	18 €

SPEYSIDE · Ecosse

Monkey Shoulder · Blended Malt Whisky · 40°	10 €
--	------

IRISH

Redbreast · 12 ans d'âge · 40°	10 €
---------------------------------------	------

RYE WHISKEY · France · Rhône-Alpes

Domaine des Hautes Glaces · Les moissons · Single Rye organic · 44,8°	16 €
--	------

USA

Blanton's · Bourbon Kentucky · Gold Edition · 51°	12 €
Maker's Mark · Bourbon Kentucky · 45°	8 €
Jack Daniel's · Tennessee · 40°	12 €

ASIE

Kavalan · Taiwan · Sherry Oak Matured · 46°	15 €
Kavalan « Solist » · Taiwan · Sherry Cask · Cask Strength · 59,4°	30 €
Nikka · Japon · Blended Whisky · 43°	10 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

LES DIGESTIFS

4 cl

EAUX DE VIE

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve Bas Armagnac VSOP · 41°	18 €
Château de Bordeneuve Bas Armagnac Hors d'âge · 41°	22 €

COGNAC

Charles Huet VSOP · 40°	12 €
Charles Huet XO · 40°	22 €
Rémy Martin 1738 · 40°	13 €

CALVADOS

Père Magloire · 40°	12 €
----------------------------	------

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68°	8 €
------------------------------	-----

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · 40°	8 €
Limoncello · 24°	6 €

LIQUEURS

Get 27 · 21°	6 €
Baileys · 17°	6 €
Get 31 · 24°	7 €
Grand Marnier · 40°	8 €
Chartreuse · 55°	9 €
Bénédictine · 40°	9 €
Cointreau · 40°	8 €
Amaretto · 28°	8 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double expresso	4,50 €
Cappuccino	6 €
Café viennois	8,50 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	8,50 €

THÉS & INFUSIONS

COLLECTION MARIAGE FRÈRES

Earl Grey Imperial · Thé noir	6 €
Marco Polo · Thé noir	6 €
Thé sur le Nil · Thé vert	6 €
Rouge Bourbon · Thé rouge « naturellement sans théine »	6 €
French Breakfast Tea · Thé noir	6 €
Chamomilla · Infusion aux fleurs de camomille sauvage	6 €
Verbena Citrodora · Infusion verveine odorante	6 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra.
Net Prices service included.

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique, Light · 33 cl	5 €
Orangina · 25 cl	5 €
Ice Tea · 25 cl	5 €
Schweppes · Tonic, Agrumes · 25 cl	5 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	5 €
Limonade Elixia nature · Limonade artisanale du Jura · 33 cl	6 €
Red Bull · Classique, Sugar free, Tropical · 25 cl	5 €

JUS DE FRUITS

PRESSÉ

Orange · 25 cl	8 €
Citron · 25 cl	8 €

BISSARDON

Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne · 25 cl	8 €
---	-----

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	3,50 €	4 €		6 €
Badoit		4 €		6 €
Badoit Rouge	3,50 €			
Saint-Géron · Finement gazeuse · Auvergne				7 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. *Room service 10% extra.
Net Prices service included.



Jeudis
musicaux

SNACK

Saumon fumé maison et salade <i>Homemade smoked salmon and salad</i>	22 €
Terrine de cochon au foie gras maison · 200 gr <i>Homemade pork foie gras terrine</i>	15 €
Assiette de charcuterie et fromage (28 € pour 2 pers.) <i>Selection of cured meat and cheeses</i>	14 €
Croque-monsieur jambon truffé, comté, salade <i>Warm truffle ham sandwich, cheese comté and salad</i>	20 €

COCKTAILS & MOCKTAILS

Fourvière · Champagne, Amaretto, crème de fraise des bois, jus de fraise	15 €
Aperol Spritz · Aperol, Prosecco, soda, limonade	14 €
Gin Tonic · Gin Hendrick's, Tonic	15 €
Pensées d'été · Jus de framboise, jus de cranberry, menthe fraîche · Sans alcool	8 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken · Pression · Blonde · Pays-Bas · 5°	5 €		10 €
Affligem · Pression · Blonde · Belgique · 7°	6 €		12 €
Bière Bio des Monts d'Or · Bouteille · Blonde, France · 6,5°		6,5 €	
Silky Weiss Bière Georges Lyon · Bouteille · Blanche · France · 5,4°		7 €	

VINS & CHAMPAGNE - WINES & CHAMPAGNE

	Verre	Piscine	Bouteille
	12 cl	20 cl	75 cl
BLANC · Viognier La Champine IGP · Jean Michel Gerin · 2017	7 €		36 €
BLANC · Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize · 2017	10 €		45 €
ROUGE · Morgon Côte du Py · Dominique Piron · 2017	8 €		39 €
ROUGE · Saint Joseph Les Pierres Sèches · Yves Cuilleron · 2017	10 €		63 €
ROSÉ · Figuière Bio cuvée « Première » · Famille Combard · 2018	8 €	12 €	48 €
CHAMPAGNE · Frerejean Frères « Premier Cru »	14 €		80 €
CHAMPAGNE · Bollinger Rosé	22 €		140 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9