



CARTE SNACK

ROOM SERVICE

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

Ferdinand Reiber

SNACK (De 11H00 à 18H00)

Assiette de charcuteries 11 € / pers.
Selection of cured meat

Assiette de fromages 8 € / pers.
Selection of cheeses

Assiette mixte 14 € / pers.
Selection of cured meat and cheeses

Saumon fumé maison et toast 22 €
Homemade smoked salmon and toast

Plat du jour 24 €
Dish of the day

Assiette de frites 6 €
French fries

DESSERTS

Cookie maison manjari et noisette 3,5 €
Homemade cookie : chocolate Manjari and hazelnut

Cookie maison chocolat blanc et yuzu 3,5 €
Homemade cookie white chocolate and Yuzu



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.

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

SNACK (De 18H00 à 21H30)

Assiette de charcuteries <i>Selection of cured meat</i>	11 € / pers.
Assiette de fromages <i>Selection of cheeses</i>	8 € / pers.
Assiette mixte <i>Selection of cured meat and cheeses</i>	14 € / pers.
Terrine de foie gras maison, confiture d'oignon et toast <i>Homemade foie gras, onion marmelade and toast · 60 gr</i>	18 €
Saumon fumé maison et toast <i>Homemade smoked salmon and toast</i>	22 €
	30g 50g
Caviar · Issu de l'esturgeon Gueldenstaedtii, originaire de la mer Caspienne et élevé dans la vallée de l'Isle en Dordogne <i>From the Gueldenstaedtiii sturgeon, native to the caspian sea, raised in the isle valley in Dordogne</i>	81 € 135 €

SALADES · SALADS

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 smoked salmon</i>	24 €
Salade de mâche, Saint Marcellin pané, céleri au miel, panais, vinaigrette au cidre de pomme <i>Lamb's lettuce Withe breaded saint marcelin, candied celery, parsnip and cider vinaigrette</i>	21 €



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.

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

PLATS • DISHES

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade
All our dishes are accompanied by fries and salad

Burger du chef · Steak façon bouchère (VBF), comté, tombée d'oignons, panais, salade et béarnaise au cresson, frites
Chef's burger : butcher style steak, "comté" cheese, onions, parsnip, salad and watercress béarnaise, chips 21 €

Soupe de potimarron, bufala, noisettes torréfiées, chips de topinambour 19 €
Pumkin soup ,bufala, roasted hazelnut and Jérusalem artichoke chips

Fish and chips d'aiglefin et cervelle des canuts 18 €
Haddock fish and chips and fresh cottage cheese

Assiette de frites 6 €
French fries

Plat du jour 24 €
Dish of the day

FROMAGES • CHEESE

Cervelle de canut et son pain grillé 12 €
Fresh cottage cheese with garlic, herbs and toasted bread

Demi Saint-Marcelin de la "Mère Richard" et salade 6 €
Saint-Marcelin cheese from "Mère Richard" and salad



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.

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

DESSERTS

Cookie maison manjari et noisette <i>Homemade cookie : chocolate Manjari and hazelnut</i>	3,5 €
Cookie maison chocolat blanc et yuzu <i>Homemade cookie white chocolate and Yuzu</i>	3,5 €
Salade de fruits frais exotique <i>Exotic fresh fruit salad</i>	10 €
Intensément noisette <i>Intensely hazelnut</i>	12 €
Mont-blanc marron-cassis façon Fourvière Hôtel <i>« Mont-blanc » blackcurrant and chestnut Fourviere style</i>	11 €



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.

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

VINS - WINES

Verre Bouteille
12 cl 75 cl

VINS BLANCS

Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean-Paul Brun · 2018	7 €	36 €
Saint Véran AOP · Domaine de la Feuillarde · 2018	9 €	42 €
Saint Peray La Belle de Mai AOP Jean-Luc Colombo · 2018	11 €	60 €
		50 cl
IGP La Revole · Maison Passot Remy et Fils · 2019	12 €	47 €

VINS ROUGES

Côte-de-Brouilly AOP · Jean-Paul Brun · 2018	8 €	42 €
Saint Joseph Terroire de Granit AOP · Guy Farge · 2018	10 €	55 €
Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière AOP Domaine Roux · 2018	9 €	40 €

VINS ROSÉS

Verre Piscine Bouteille
12 cl 20 cl 75 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo · 2019	8 €	12 €	35 €
--	-----	------	------



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC, service compris. 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 Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs		130 €
Deutz Brut Classic		95 €
Bollinger Cuvée Spéciale		115 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Ruinart rosé		180 €
Bollinger Grande Année · 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz · 2009		210 €
Bollinger Cuvée PN · 2015		180 €
Magnum Frèrejean Frères · 150 cl		160 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

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

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°

6,5 €

Avablanche, Brasserie Caribrew · Blanche · France · 5,6°

7 €

Tenebrune, Brasserie Caribrew · Brune · France · 6°

7 €

Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°

8 €

Corona · Blonde · Mexique · 4,6°

9 €

Lagunitas maximus · IPA · Californie · 5.1°

10 €

APÉRITIFS

4 cl 15 cl

Kir

8 €

Kir Royal

14 €

Ricard

7 €

Porto Nieport Tawny

7 €

Porto Nieport blanc

7 €

Campari

7 €

Vermouth rouge Dolin France

7 €

Vermouth blanc Dolin France

7 €

Vermouth Dry Noilly Part France

7 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

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

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Aperol Spritz · Apérol, tonic et proseco 14 €
Frais, Amer et désaltérant · 16cl

Mojito · Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, angistura bitter, eau gazeuse 14 €
Frais, herbacé et équilibré · 14cl

Kentucky Tea · Bourbon, citron vert, cointreau, ginger ale 13 €
Frais, épicé et désaltérant · 27cl

Cosmoberry · Cointreau, citron vert, vodka, cranberry, jus de framboise 13 €
Gourmand, Fruité et doux · 12cl

MOCKTAILS · COCKTAILS SANS ALCOOL

Kilikia · Jus d'ananas, orange, pomme, citron vert, sirop de grenadine 8 €
Un éclat de fruits parfumés · 17cl

Le Zélande · Menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de kiwi et Tonic 8 €
Une boisson aux notes acidulées et pétillante en bouche · 14 cl



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

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

GIN

Tonic Fever Tree · Tonic water, light, elder flower, mediterranean, ginger ale

Le Gin · France · 40°	14 €	9 €
Ki No Bi · Kyoto, Dry Gin · Japon · 45°	17 €	12 €
Elephant · Allemagne · 45°	16 €	11 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	17 €	12 €
Monkey 47 · Distilled Gin · Allemagne · 47°	19 €	14 €
Drumshanbo Gunpowder · Ireland · 43°	15 €	10 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	14 €	9 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12 €
----------------------------------	------

RHUM

Neisson · Rhum agricole · Extra vieux · Martinique · 45°	14 €
Neisson blanc · Rhum agricole · Martinique · 55°	9 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Caroni Guyana · Rhum agricole · Trinidad et Tobago · 63,5°	40 €
Zacapa 23 · Guatemala · 40°	14 €
Mount Gay XO · Barbade · 43°	13 €

TEQUILA

Don Julio Reposado · Mexique · 38°	12 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €

CACHAÇA

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



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES WHISKIES

4 cl

ECOSSE

Big Peat · Islay Blended Malt · 46°	12 €
Dalmore · Highland Single Malt Whisky · 12 ans d'âge · 44°	12 €
Arran · Ile d'Arran Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	10 €
Lagavulin · Islay Single Malt Whisky · 16 ans d'âge · 43°	15 €
Port Charlotte · Islay Single Malt Whisky · 2012 · 50°	13 €

IRLANDE

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

FRANCE

Brenne · Single Malt Whisky · 40°	12 €
Armorik classic · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 46°	9 €
Domaine des Hautes Glaces · Les Obscurus Single Rye organic · 52.5°	20 €
Domaine des Hautes Glaces · Les moissons Single Rye organic · 44.8°	16 €

USA

Mitchers · Bourbon Kentucky 51.5°	12 €
--	------

TAIWAN

Kavalan · Taiwan · Sherry Oak Matured · 46°	15 €
Kavalan « Solist » · Taiwan · Sherry Cask · Cask Strenght · 59,4°	30 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

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

EAUX DE VIE

ARMAGNAC

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

COGNAC

Frapin VSOP · 41°	12 €
Delamain Grande champagne XO · 40°	20 €
Rémy Martin 1738 · 40°	13 €

CALVADOS

Christian Douin VSOP · Pays d'Auge · 40°	10 €
Christian Douin XO · Pays d'Auge · 40°	14 €

ABSINTHE

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

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
Limoncello · Villa Massa, Sorrento 30°	7 €

LIQUEURS

Get 27 · 21°	6 €
Baileys · 17°	6 €
Get 31 · 24°	7 €
Grand Marnier · 40°	8 €
Chartreuse Consultez notre sélection page N°9	9 €
Bénédictine · 40°	8 €
Cointreau · 40°	8 €
Amaretto · 28°	8 €
Gentiane des Pères Chartreux · 22.7°	7 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris. 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	4,5 €
Cappuccino	6 €
Café viennois	8,5 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	8,5 €

THÉS & INFUSIONS

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



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris.
Net Prices service included.

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique, Light et zéro · 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 €

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	3,5 €	4 €		6 €
Badoit		4 €		6 €
Badoit Rouge	3,5 €			
Saint-Géron · Finement gazeuse · Auvergne				7 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

Tarifs TTC service compris.
Net Prices service included.