



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

SNACK (De 11H00 à 23h00)

ASSIETTES • TO SHARE

Assiette de charcuterie <i>Selection of cured meats</i>	11 € / pers.
Assiette de fromages <i>Selection of cheese</i>	11 € / pers.
Assiette mixte <i>Selection cured meats and cheeses mix</i>	14 € / pers.
Assiette de Saumon fumé maison le Borvo <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €

DESSERTS • DESSERTS

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard » <i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	8 €
1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » <i>1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	4 €
Façon Tiramisù : Crème mascarpone, crémeux café, biscuit café, sauce chocolat <i>Restyled Tiramisù : Mascarpone cream, coffee crémeux, coffee cake, chocolate sauce</i>	12 €
Comme un fraisier aux Gariguettes <i>Shortcrust pastry, Gariguettes strawberries</i>	12 €
Snickers : Sablé chocolat, crème vanille, cacahuètes torréfiées, caramel au beurre salé <i>Snickers : Chocolate shortcake, vanilla cream, grilled peanuts, seasalt caramel</i>	12 €
Finger citron vert et framboises : Biscuit moelleux et mousse citron vert, insert framboise, framboises fraîches <i>Lime and Raspberry entremet : Lime cake, lime mousse, fresh raspberries, raspberry filling</i>	12 €

TAPAS (De 17H00 à 22h00 le dimanche / sunday)

ASSIETTES • TO SHARE

Assiette de charcuterie <i>Selection of cured meats</i>	11 € / pers.
Assiette de fromages <i>Selection of cheese</i>	11 € / pers.
Assiette mixte <i>Selection cured meats and cheeses mix</i>	14 € / pers.
Assiette de Saumon fumé maison le Borvo <i>Smocked salmon le Borvo</i>	25 €
Houmous de pois chiche et coriandre <i>Hummus of chickbean and coriander</i>	6 €
Pimentos del Padre <i>Pimentos del Padre</i>	6 €
Pluma de Pata Negra grillée <i>Grillet pluma of iberian Pata Negra</i>	12 €
Gambas panées sauce tartare <i>Breaded prawns with tartar sauce</i>	12 €
Cœur de thon balsamique et huile d'olive <i>Heart of tuna with balsamic and olive oil</i>	12 €

TAPAS (De 17H00 à 22h00 le dimanche / sunday)

DESSERTS • DESSERTS

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard » 8 €
Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »

1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » 4 €
1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »

Pot de glace Maison Nardone Vanille, Chocolat, Framboise, Mangue, Citron 5 €
Icecream pot House Nardone Vanilla, Chocolate, Raspberry, Mango, Lemon

Cookie Noisette 5 €
Hazelnut Cookies



VINS - WINES

Verre Bouteille

12 cl 75 cl

VINS BLANCS

Beaujolais Blanc Classique · Jean-Paul Brun · 2020	8 €	36 €
Côtes du Rhône AOP la Redonne BIO · J-L Colombo · 2019	9 €	40 €
Saint Véran Clos du château BIO Domaine des Poncety · 2020	9 €	43 €
Saint Peray La Belle de Mai BIO · Jean-Luc Colombo 2019	11 €	60 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier · 2020	10€	43 €

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse 2020	9 €	40 €
Côte-de-Brouilly AOP · Jean Paul Brun · 2020	9 €	42 €
Saint Joseph vieilles vignes · Thomas Farge · 2019	10 €	55 €
Chateauneuf du Pape · Les clefs de Saint Thomas · 2018	12 €	79 €

VINS ROSÉS

Verre Piscine Bouteille
12 cl 20 cl 75 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence BIO La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo · 2019	8 €	12 €	35 €
La Londe cuvée Olivier AOP Côtes de Provence · Château Tour Saint Honoré · 2021	9 €	13 €	40 €
Figuière BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence · Famille Combard · 2021	10 €	14 €	46 €
Figuière BIO Cuvée « Pionnière » Côtes de Provence · Famille Combard · 2018			72 €

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 Blanc de Blancs	20 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Ruinart rosé		180 €
Bollinger Cuvée PN 2015		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Magnum Frèrejean Frères · 150 cl		160 €

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail du jour	12 €
La Praline · Schweppes Hibiscus, whisky Armorick, jus de fraise, sirop praline <i>Gourmand, fruité un dessert dans un verre · 29cl</i>	15 €
Gnafron/ Gnafron épicé · Schweppes Ginger Ale / Ginger Beer, bas-Armagnac, sirop de sucre de canne, Angostura Bitter <i>Ample et épicé, la force des épices et de l'Armagnac · 25cl</i>	16 €
Le Jacquard · Schweppes Matcha, rhum Neisson, Saint Germain <i>Voyage sur la route de la soie, une mariage exotique · 26cl</i>	14 €
Le Marché Gare · Schweppes baies rose, Vodka Pyla, Cointreau, crème de framboise <i>Faites votre marché, entre fruits et aromates · 25cl</i>	13 €
Ti Punch · Rhum clément la canne bleu, sirop de sucre de canne, zeste de citron <i>Classique des Antilles Française, Puissant et fruité · 5cl</i>	12 €

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz · Apérol / Campari, soda et Prosecco <i>Frais, Amer et désaltérant · 16cl</i>	14 €
Mojito · Rhum blanc Neisson, menthe, citron vert, sucre de canne, Angostura bitter, eau gazeuse <i>Frais, herbacé et équilibré · 14cl</i>	14 €

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL

Philomène · Jus de tomate, citron jaune, Abstinence Spicy, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire sauce 8 €
Notre hommage aux "Philomènes" de Lyon · 15cl

La Dame Rose · Abstinence Flower, jus citron vert, grenadine infusée thé vert 8 €
Une boisson aux notes acidulées et pétillante en bouche · 10,5cl

Abstinence Tonic · Cape : spicy, fynbos, citrus accompagné de Schweppes Spiritueux sans alcool, vegan, Afrique du Sud 11 €
10,5cl

AUTOUR DE LA CHARTREUSE

COCKTAILS CHARTREUSE

Pirum · Chartreuse verte, jus de citron, jus de poire, bitter à l'orange 14 €
Herbacé, Équilibré et doux · 10cl

Anthemis · Gin à la camomille, Saint Germain, Chartreuse jaune, jus de citron jaune, blanc d'oeuf 16 €
Soyeux, doux et frais · 10cl

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55° 9 €

Chartreuse jaune · 43° 9 €

Chartreuse VEP verte · 53° 15 €

Chartreuse 9eme centenaire · 47° 12 €

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

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

7 €

Tenebrune, Brasserie Caribrew · Brune · France · 6°

7 €

La Part des Autres · Blonde · France · 5°

7 €

La Part des Autres · Rousse Fumé · France · 7°

8 €

La Part des Autres · IPA · France · 6,8°

8 €

Lagunitas · IPA · Californie · 5,1°

10 €

Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°

8 €

Corona · Blonde · Mexique · 4,6°

9 €

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 €

GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer

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 · Irlande · 43°	15 €	10 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	14 €	9 €
Ahoy · France · 41,2°	15 €	10 €
Anaë · France · 43°	16 €	11 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12 €
Pyla · France · 40°	10 €

RHUM

Neisson · Rhum agricole · Profil 105 · 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 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14 €
Mount Gay XO · Barbade · 43°	13 €

TEQUILA

Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €

CACHAÇA

Leblon · Brésil · 40°	10 €
------------------------------	------

LES WHISKIES

4 cl

ECOSSE

Big Peat · Islay Blended Malt · 46°	12 €
Glen Scotia · Bordeaux cask finish · 10 ans d'âge · 56,1°	17 €
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 €
Old Ballantruan · Speyside Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 50°	17 €

IRLANDE

HinchPeated · Single malt · 43°	13 €
--	------

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

Mitcher's · Bourbon Kentucky · 46,5°	12 €
---	------

TAIWAN

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

JAPON

Togouchi kiwami sakuro · Blend · 40°	11 €
Akashi cherry cask · Single malt · 50°	32 €

COREE DU SUD

Hwayo x premium · Single Malt · 41°	10 €
--	------

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 €
Delamain Pléiade révélation "Malaville" Grande champagne XO · 45°	25 €
Le Reviseur · VSOP · 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 Roma · 24°	6 €

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°	9 €
Cointreau · 40°	8 €
Amaretto · 28°	8 €
Gentiane des Pères Chartreux · 22.7°	7 €

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	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	

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique, Light et Zéro · 33 cl	5 €
Orangina · 25 cl	5 €
Ice Tea · 25 cl	5 €
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 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	100 cl
Evian	3,50 €	4 €	6 €
Badoit		4 €	6 €
Badoit Rouge	3,50 €		
Ferrarelle		4 €	6 €