



# 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)

---

### TAPAS

Lomo Ibérique de bellota	13 €.
Jambon de Parme	10 €.
Rosette de chez Bobosse	8 €

### ASSIETTES

<b>Assiette de fromages affinés Mère Richard Halles de Lyon</b> <i>Selection of cheese</i>	21 €
<b>Assiette de Saumon fumé maison le Borvo</b> <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €
<b>Toastado</b> <i>Grilled cheese and truffled ham sandwich</i>	11 €
<b>Velouté de petits pois glacé, œuf bio parfait, pétales de Haddock</b> <i>Cold green peas soup, with a poached egg and smoked haddock</i>	14 €
<b>Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »</b> <i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	8 €
<b>1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard »</b> <i>1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	4 €

## SNACK (De 11H00 à 23h00)

---

### DESSERTS • DESSERTS

**Façon Tiramisù : Crème mascarpone, crémeux café, biscuit café, sauce chocolat** 10 €

*Restyled Tiramisù : Mascarpone cream, coffee crémeux, coffee cake, chocolate sauce*

**Baba aux fraises** 12 €  
*Strawberries Baba*

**Snickers : Sablé chocolat, crème vanille, cacahuètes torréfiées, caramel au beurre salé** 12 €

*Snickers : Chocolate shortcake, vanilla cream, grilled peanuts, seasalt caramel*

**Finger citron vert et framboises : Biscuit moelleux et mousse citron vert, insert framboise, framboises fraîches** 12 €

*Lime and Raspberry entremet : Lime cake, lime mousse, fresh raspberries, raspberry filling*

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

---

### TAPAS

Lomo Ibérique de bellota	13 €
Jambon de Parme	10 €
Rosette de chez Bobosse	8 €

### ASSIETTES • TO SHARE

<b>Assiette de fromages affinés Mère Richard Halles de Lyon</b> <i>Selection of cheese</i>	21 €
<b>Assiette de Saumon fumé maison le Borvo</b> <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €
<b>Houmous de pois chiche et coriandre</b> <i>Hummus of chickbean and coriander</i>	6 €
<b>Pimentos del Padre</b> <i>Pimentos del Padre</i>	6 €
<b>Pluma de Pata Negra grillée</b> <i>Grillet pluma of iberian Pata Negra</i>	12 €
<b>Gambas panées sauce tartare</b> <i>Breaded prawns with tartar sauce</i>	12 €
<b>Cœur de thon balsamique et huile d'olive</b> <i>Tuna core with balsamic vinegar and olive oil</i>	12 €

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

---

### DESSERTS • DESSERTS

<b>Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »</b> <i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	8 €
<b>1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard »</b> <i>1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	4 €
<b>Pot de glace Maison Nardone Vanille, Chocolat, Framboise, Mangue, Citron</b> <i>Ice cream pot from Maison Nardone (vanilla, raspberry, chocolate, mango, lemon)</i>	5 €
<b>Cookie Noisette</b> <i>Hazelnut Cookies</i>	5 €

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 12 cl    Bouteille 75 cl

### VINS BLANCS

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

### VINS ROUGES

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

### VINS ROSÉS

Verre 12 cl    Piscine 20 cl    Bouteille 75 cl

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

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

<b>Spritz</b> · Apérol / Campari, soda et Prosecco <i>Frais, Amer et désaltérant · 16cl</i>	14 €
<b>Mojito</b> · 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 · 10,5cl 11 €

## 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. Soyeux, doux et frais · 10cl 16 €

### 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

<b>Le Gin</b> · France · 40°	14 €	9 €
<b>Ki No Bi</b> · Kyoto, Dry Gin · Japon · 45°	17 €	12 €
<b>Elephant</b> · Allemagne · 45°	16 €	11 €
<b>Tanqueray n° Ten</b> · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	17 €	12 €
<b>Monkey 47</b> · Distilled Gin · Allemagne · 47°	19 €	14 €
<b>Drumshanbo Gunpowder</b> · Irlande · 43°	15 €	10 €
<b>Caorunn</b> · Ecosse · 41,8°	14 €	9 €
<b>Ahoy</b> · France · 41,2°	15 €	10 €
<b>Anaë</b> · France · 43°	16 €	11 €

## VODKA

<b>Grey Goose</b> · France · 40°	12 €
<b>Pyla</b> · France · 40°	10 €

## RHUM

<b>Neisson</b> · Rhum agricole · Profil 105 · Martinique · 45°	14 €
<b>Neisson blanc</b> · Rhum agricole · Martinique · 55°	9 €
<b>Hampden overproof</b> · Jamaïque · 60°	15 €
<b>Caroni Guyana</b> · Rhum agricole · Trinidad et Tobago · 63,5°	40 €
<b>Kirk and sweeney reserva</b> · République Dominicaine · 40°	14 €
<b>Mount Gay XO</b> · Barbade · 43°	13 €

## TEQUILA

<b>Cimarron blanco</b> · Mexique · 40°	8 €
<b>Ocho blanco las aguilas black bottle</b> · Mexique · 40°	12 €

## CACHAÇA

<b>Leblon</b> · Brésil · 40°	10 €
------------------------------	------

## LES WHISKIES

4 cl

### ECOSSE

<b>Big Peat</b> · Islay Blended Malt · 46°	12 €
<b>Glen Scotia</b> · Bordeaux cask finish · 10 ans d'âge · 56,1°	17 €
<b>Arran</b> · Ile d'Arran Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	10 €
<b>Lagavulin</b> · Islay Single Malt Whisky · 16 ans d'âge · 43°	15 €
<b>Port Charlotte</b> · Islay Single Malt Whisky · 2012 · 50°	13 €
<b>Old Ballantruan</b> · Speyside Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 50°	17 €

### IRLANDE

<b>HinchPeated</b> · Single malt · 43°	13 €
--	------

### FRANCE

<b>Brenne</b> · Single Malt Whisky · 40°	12 €
<b>Armorik classic</b> · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 46°	9 €
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> · Les Obscurus · Single Rye organic · 52,5°	20 €
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> · Les moissons Single Rye organic · 44,8°	16 €

### USA

<b>Mitcher's</b> · Bourbon Kentucky · 46,5°	12 €
---	------

### TAIWAN

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

### JAPON

<b>Togouchi kiwami sakuaro</b> · Blend · 40°	11 €
<b>Akashi cherry cask</b> · Single malt · 50°	32 €

### COREE DU SUD

<b>Hwayo x premium</b> · Single Malt · 41°	10 €
--	------

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

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

COGNAC

<b>Frapin</b> · VSOP · 41°	12 €
<b>Delamain</b> Grande champagne XO · 40°	20 €
<b>Rémy Martin</b> · 1738 · 40°	13 €
<b>Delamain Pléiade révélation "Malaville"</b> Grande champagne XO · 45°	25 €
<b>Le Reviseur</b> · VSOP · 40°	13 €

CALVADOS

<b>Christian Douin VSOP</b> · Pays d'Auge · 40°	10 €
<b>Christian Douin XO</b> · Pays d'Auge · 40°	14 €

ABSINTHE

<b>Absinthe Pernod</b> · 68°	8 €
------------------------------	-----

**LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS**

<b>Poire Williams</b> · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
<b>Limoncello</b> · Villa Roma · 24°	6 €

**LIQUEURS**

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

<b>Coca Cola</b> · Classique, Light et Zéro · 33 cl	5 €
<b>Orangina</b> · 25 cl	5 €
<b>Ice Tea</b> · 25 cl	5 €
<b>Schweppes</b> · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 25 cl	5 €
<b>Limonade de Marinette</b> · 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,** 8 €

**Framboise, Mangue, Pêche de vigne** · 25 cl

### EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
<b>Evian</b>	3,50 €	4 €	6 €
<b>Badoit</b>		4 €	6 €
<b>Badoit Rouge</b>	3,50 €		
<b>Ferrarelle</b>		4 €	6 €

---

## NOS ENGAGEMENTS

---

Au quotidien et jusque dans les moindres détails, le Fourvière Hôtel s'engage à vous proposer des produits et services de qualité et de saison. Une mention toute particulière pour les producteurs régionaux qui nous accompagnent dans cette démarche :

Gonéo, torréfacteur Lyonnais (69) - 15km

Bières Caribrew (69) - 17km

Jus de fruits Bissardon (42) - 47km

Bières La part des autres (42) - 65km

Whisky du domaine des Hautes Glaces (38) - 163km