



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

SNACK (Lundi au Samedi : de 11H00 à 23h00)

TAPAS

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

ASSIETTES

Assiette de fromages affinés Mère Richard Halles de Lyon <i>Selection of cheese</i>	21 €
Assiette de Saumon fumé maison le Borvo <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €
Toastado <i>Grilled cheese and truffled ham sandwich</i>	11 €
Salmorejo de tomates cœur de bœuf, copeaux de jambon de Parme <i>Tomato purée and « Bellota » Parma ham shavings</i>	14 €
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 €
La traditionnelle salade lyonnaise <i>The traditional Lyonnaise salad Frisee salad, bacon bits, croutons, poached egg</i>	16 €

SNACK (Lundi au Samedi : de 11H00 à 23h00)

DESSERTS • DESSERTS - 12€

Le Yuzu framboise • Sablé breton, coque chocolat blanc, crème yuzu, framboises

Breton shortbread, white chocolate shell, Yuzu cream, raspberries

Comme un fraisier aux Gariguettes

Shortcrust pastry, Gariguette strawberries

Irrésistible Biscuit et crémeux chocolat, croustillant noix de pécan, mousse au chocolat noir de saint Domingue 70%

Irresistible Biscuit and creamy chocolate, crunchy pecan, dark chocolate mousse from Santo Domingo 70%.

La Macaronnade • Macaron amandes, crème légère vanille de Madagascar, Litchis et framboises fraîches

Almond macaroon, Madagascar vanilla cream, Lychees and fresh raspberries

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

TAPAS

Lomo Ibérique de bellota	13 €
Jambon de Parme	10 €
Rosette de chez Bobosse	8 €
Toastado <i>Grilled cheese and truffled ham sandwich</i>	11 €

ASSIETTES • TO SHARE

Assiette de fromages affinés Mère Richard Halles de Lyon <i>Selection of cheese</i>	21 €
Assiette de Saumon fumé maison le Borvo <i>Smoked 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>Tuna core with balsamic vinegar and olive oil</i>	12 €
La traditionnelle salade lyonnaise <i>The traditional Lyonnaise salad Frisee salad, bacon bits, croutons, poached egg</i>	16 €

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 €
Ice cream pot from Maison Nardone (vanilla, raspberry, chocolate, mango, lemon)

Cookie Noisette 5 €
Hazelnut Cookies

VINS - WINES

Verre 12 cl Bouteille 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 · J-L 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 · 2021	9 €	42 €
Saint Joseph vieilles vignes · Thomas Farge · 2019	10 €	55 €
Chateauneuf du Pape · Les clefs de Saint Thomas · 2019	12 €	79 €

VINS ROSÉS

Verre 12 cl Piscine 20 cl Bouteille 75 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence BIO La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo · 2021	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 €
Abelé 1757 Blanc de Blancs	22 €	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, un 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 · 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 €

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 €
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 Strenght · 59,4°	30 €

JAPON

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

COREE DU SUD

Hwayo x premium · 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.

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

Delamain Grande champagne XO · 40°	20 €
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°	8 €
Cointreau · 40°	8 €
Amaretto · 28°	8 €
Gentiane des Pères Chartreux · 22.7°	7 €

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 espresso	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, 8 €

Framboise, Mangue, Pêche de vigne · 25 cl

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
Evian	3,50 €	4 €	6 €
Badoit		4 €	6 €
Badoit Rouge	3,50 €		
Ferrarelle		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