



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 €
Velouté léger de châtaignes, œuf 66 et écume de lait fumé, chips de pain de seigle <i>Chestnut velouté, poached egg and smoked milk foam. Rye bread crisps</i>	16 €
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

Poire de Chasselay pochée à l'amaretto, crème légère, crumble au citron vert
Chasselay pear poached with amaretto, light cream, lime crumble

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%.

Figue rôtie au vinaigre balsamique, crémeux noisette, sablé breton
Roasted fig with balsamic vinegar, hazelnut cream, shortbread biscuit

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 AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €
Brouilly Les Eronnes · Romain Jambon	2021	10 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	11 €
Saint Joseph Vieilles Vignes · Domaine Thomas Farge	2019	13 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2018	8 €
Côtes du Rhône AOP · Redonne BIO Jean Luc Colombo .	2020	9 €
Saint Véran les Climats BIO · Domaine des Poncety	2021	8 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2021	10 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2019	10 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Figüère BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	10 €
--	------	------

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	85 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé		145 €
Ayala Rosé	20 €	120 €
Abelé 1757 Blanc de Blancs	22 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	105 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Bollinger Cuvée PN 2015		180 €
Frèrejean Frères Magnum · 150 cl		175 €

LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP BIO · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2021	35 €
Figüère BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	46 €
Figuiere BIO Cuvée « Pionnière » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	72 €

BEAUJOLAIS

Brouilly Les Eronnes · Romain Jambon	2021	43 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2019	45 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2021	46 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2020	41 €
Moulin à vent "Les Greneriers" BIO · Domaine les deux flèches	2020	46 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse	2021	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2019	69 €
Mercurey 1er Cru, Clos l'Eveque AOP · Domaine Maurice Protheau	2019	73 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2020	63 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	84 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Larue	2020	85 €
Côte de Nuits-Villages, Clos Belle Marguerite AOP · Domaine Chanson	2018	80 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2019	61 €
Beaune 1er Cru Clos de la Mousse · Bouchard Père et fils	2015	141 €
Volnay 1er Cru Les Caillerets · Bouchard Père et fils	2016	153 €
Aloxe Corton · Domaine Larue	2019	86 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Chanson	2016	133 €
Chambolle Musigny · Domaine Arlaud	2020	128 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2019	155 €
Savigny les Beaune Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2020	105 €
Pernand- Vergelesses 1er Cru les Vergelesses · Domaine Chanson	2014	105 €

VALLÉE DU RHÔNE

Les Serines d'Or pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	79 €
Côtes du Rhône Les Forots BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2020	42 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2017	95 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2019	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2020	59 €
Saint Joseph vieilles vignes · Domaine Thomas Farge	2019	62 €
Hermitage La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2017	130 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2018	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	89 €
Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2019	106 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2017	48 €
Ermitage Vieilles Vignes · Philippe et Vincent Jaboulet	2013	115 €

NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE

	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy AOP · Gilles Barge	2019	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur AOP · Jean-Michel Gerin	2019	95 €
Côte Rôtie Les Schistes AOP BIO · Clusel Roch	2019	112 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2020	110 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2020	150 €
Côte Rôtie AOP · Jean-Paul Jamet	2017	193 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2019	160 €

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

	Millésimes	75 cl
--	------------	-------

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes · Domaine Renaud	2020	61 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2018	36 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2020	69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Tramblay	2021	60 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2019	78 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2018	53 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncety	2021	39 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2020	42 €
Saint-Aubin 1er Cru les Combes AOP · Domaine Larue	2020	82 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux AOP · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Romain AOP "le Jarron" · Domaine Henri Latour et Fils	2018	76 €
Auxey Duresses AOP · Domaine Henri Latour et Fils	2020	77 €
Saint Véran Le Clos du Château BIO · Domaine Des Poncety	2021	43 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry · Bouchard Père et Fils	2017	140 €
Corton-Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Beaune Clos des Mouches · Domaine Chanson	2011	130 €

VALLÉE DU RHÔNE

Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2020	60 €
Condrieu AOP · Christophe Pichon	2020	81 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2020	74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2021	58 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean-Luc Colombo	2020	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2019	110 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2019	79 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2020	43 €
Ermitage Vieilles Vignes · Philippe et Vincent Jaboulet	2013	90 €

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail du jour	12 €
Le Marché Gare · Schweppes baies rose, Vodka Pyla, Cointreau, crème de framboise.	13 €
Ti Punch · Rhum clément la canne bleu, sirop de sucre de canne, zeste de citron.	12 €
Le Bellecour · Mezcal, Italicus Bergamote, jus de citron vert, huile d'olive, blanc d'œuf	13 €
Le Vieux Lyon · Limoncello, Amaretto, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf	14 €
Le Fourvière · Amaretto, Crème de pêche, Angostura bitter, feuilles de menthe, jus de citron jaune, jus d'orange, Ginger Beer	13 €
Le Croix-Rousse · Rhum blanc Neisson, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche, Ginger Beer	14 €
L'Île Barbe · Rhum ambrée, de bourbon saké, sirop d'orgeat, jus d'ananas	16 €
Le Monplaisir · Bourbon, Cognac, vermouth rouge, sucre de canne, d'angostura, Ginger beer	16 €

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz · Apérol / Campari, soda et Prosecco 14 €
Frais, Amer et désaltérant · 16cl

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

MOCKTAILS · COCKTAILS SANS ALCOOL

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

Le Brotteaux 8 €
Menthe, citron vert, sucre de canne, de jus de cranberry, limonade

Le Point du Jour · Jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop de fraise, 8 €
abstinence flower., schweppes hibiscus, menthe

La Tête d'or · jus de mangue, jus de fraise, jus de cranberry, 8 €
jus de citron jaune, Gingembre rappé

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

La Part des Autres · Blanche · France · 4.5°

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

9 €

Kir Royal

15 €

Ricard

8 €

Porto Nieport Tawny

8 €

Porto Nieport blanc

8 €

Campari

8 €

Vermouth rouge Dolin France

8 €

Vermouth blanc Dolin France

8 €

Vermouth Dry Noilly Part France

8 €

GIN

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

Le Gin · France · 40°	15 €	9 €
Ki No Bi Sey · Kyoto, Dry Gin · Japon · 54,5°	21 €	15 €
Elephant · Allemagne · 45°	17 €	11 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	18 €	12 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	19 €	9 €
Ahoy · France · 41,2°	16 €	10 €
Anaë · France · 43°	17 €	11 €

VODKA

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

RHUM

La Hechicera Soleira 21 · Colombie · 40°	13 €
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

Zignun Mezcal · Mexique · 40°	14 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €
Olmea altos blanco · Mexique · 38°	8 €

CACHAÇA

Janeiro · Brésil · 40°	10 €
------------------------	------

LES WHISKIES

4 cl

ECOSSE

Scapa Glansa · Single Malt · 40°	17 €
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 €
Old Ballantruan · Speyside Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 50°	17 €
Aberlour Casg Annamh · Single Malt · 48°	12 €

IRLANDE

Hinch Peated · Single malt · 43°	13 €
---	------

FRANCE

D'un Verre Printanier · Single Malt Whisky · 46°	9 €
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 €
Fin de partie · Single Malt Whisky · 46°	11 €

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 sakuaro · Blend · 40°	11 €
Togouchi saké cask finish · Blend · 40°	22 €
Akashi cherry cask · Single malt · 50°	32 €

COREE DU SUD

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

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°	9 €
------------------------------	-----

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
Limoncello · Villa Roma · 24°	8 €

LIQUEURS

Get 27 · 21°	7 €
Baileys · 17°	7 €
Get 31 · 24°	8 €
Grand Marnier · 40°	9 €
Bénédictine · 40°	10 €
Cointreau · 40°	9 €
Amaretto · 28°	9 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	9 €
Chartreuse jaune · 43°	9 €
Chartreuse VEP verte · 53°	15 €
Chartreuse 9eme centenaire · 47°	12 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Expresso	3,50 €
Décaféiné	3,50 €
Double expresso	4,50 €
Cappuccino	6,50 €
Café viennois	9 €

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	6 €
Orangina · 25 cl	6 €
Ice Tea · 25 cl	6 €
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 25 cl	6 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6 €

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 €			
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