



# 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€

#### Comme une praline rose

*Like a pink praline*

#### Finger poire à la vanille Bourbon et yuzu

*Bourbon vanilla and yuzu pear finger*

#### Chocolat Azelia Valrhona et sarrasin

*Azelia Valrhona chocolate and buckwheat*

#### Autour du Marron d'Ardèche et de la clémentine Corse

*Around the chestnut of Ardèche and the Corsican clementine*

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

---

### TAPAS

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

### ASSIETTES • TO SHARE

Assiette de fromages affinés Mère Richard Halles de Lyon	21 €
<i>Selection of cheese</i>	
Assiette de Saumon fumé maison le Borvo	25 €
<i>Smoked salmon le Borvo</i>	
Houmous de pois chiche et coriandre	6 €
<i>Hummus of chickbean and coriander</i>	
Pimentos del Padre	6 €
<i>Pimentos del Padre</i>	
Pluma de Pata Negra grillée	12 €
<i>Grillet pluma of iberian Pata Negra</i>	
Gambas panées sauce tartare	12 €
<i>Breaded prawns with tartar sauce</i>	
Cœur de thon balsamique et huile d'olive	12 €
<i>Tuna core with balsamic vinegar and olive oil</i>	
La traditionnelle salade lyonnaise	16 €
<i>The traditional Lyonnaise salad Frisee salad, bacon bits, croutons, poached egg</i>	

## 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 €
Figuere 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 €
Mercrey 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
<b>BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE</b>		
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

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

**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 €

## ALCOOLS

Version Tonic 4 cl

### GIN

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

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

### VODKA

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

### RHUM

<b>La Hechicera Soleira 21</b> · Colombie · 40°	13 €
<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>Worthy park single estate reserve</b> · Jamaïque · 45°	14 €
<b>Elephantom</b> · Afrique du sud 43°	11 €

### TEQUILA

<b>Zignum Mezcal</b> · Mexique · 40°	14 €
<b>Zignum anejo Mezcal</b> · Mexique · 40°	20 €
<b>Cimarron blanco</b> · Mexique · 40°	8 €
<b>Ocho blanco las aguilas black bottle</b> · Mexique · 40°	12 €
<b>Olmea altos blanco</b> · Mexique · 38°	8 €

### CACHAÇA

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

## LES WHISKIES

4 cl

### ECOSSE

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

### IRLANDE

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

### FRANCE

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

### USA

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

### NOUVELLE ZÉLANDE

<b>Pokeno origin single malt</b> · Nouvelle Zélande · 43°	12 €
---	------

### TAIWAN

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

### JAPON

<b>Togouchi kiwami sakuaro</b> · Blend · 40°	11 €
<b>Togouchi saké cask finish</b> · Blend · 40°	22 €
<b>Akashi cherry cask</b> · Single malt · 50°	32 €

### COREE DU SUD

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

**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>Delamain</b> Grande champagne XO · 40°	20 €
<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°	9 €
------------------------------	-----

**SÉLECTION JACOULOT**

<b>Fine de Bourgogne</b> · France 45°	12 €
<b>Lemon</b> · France 26°	8 €
<b>Verveine verte</b> · France 35°	8 €
<b>Prunelle de bourgogne</b> · France 40°	12 €

**LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS**

<b>Poire Williams</b> · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
<b>Baileys</b> · 17°	7 €
<b>Get 31</b> · 24°	8 €
<b>Grand Marnier</b> · 40°	9 €
<b>Bénédictine</b> · 40°	10 €
<b>Cointreau</b> · 40°	9 €
<b>Amaretto</b> · 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

<b>Coca Cola</b> · Classique, Light et Zéro · 33 cl	6 €
<b>Orangina</b> · 25 cl	6 €
<b>Ice Tea</b> · 25 cl	6 €
<b>Schweppes</b> · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 25 cl	6 €
<b>Limonade de Marinette</b> · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6 €

### JUS DE FRUITS

#### PRESSÉ

<b>Orange</b> · 25 cl	8 €
<b>Citron</b> · 25 cl	8 €

#### BISSARDON

<b>Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne</b> · 25 cl	8 €
---	-----

### EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 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