



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

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

TAPAS

Lomo ibérique de Bellota <i>Iberian ham</i>	13 €
Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne <i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	13 €
1/2 Saint-Marcellin de La Mère Richard <i>1/2 Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	4 €
Saint-Marcellin entier de La Mère Richard <i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	8 €
Assiette de fromages affinés « La 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 de saison <i>Seasonal veloute</i>	13 €
Club sandwich <i>Club Sandwich</i>	20 €
Salade César <i>Caesar salad</i>	16 €
Petite sardine de Galice, pain de campagne, beurre AOP Poitou Charentes <i>Sardines, farmhouse bread and butter</i>	18 €
Caviar de Neuvic Baerii, blinis et crème • 30g <i>Caviar Neuvic Baerii, blinis and dairy cream</i>	90 €

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

DESSERTS • DESSERTS - 10 €

Panna cotta

Panna cotta

Mousse au chocolat Grand Cru

Chocolate mousse

Crème brûlée vanille tonka

Crème Brûlée



VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €
Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	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 Poncetys	2021	8 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2021	10 €
Cuvée Mathilde IGP Ardèche · Domaine Vigier	2019	10 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Figuère 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 €
Figuère BIO Cuvée « Première » · Côtes de Provence · Famille Combard	2021	46 €
Figuère BIO Cuvée « Pionnière » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2018	72 €

BEAUJOLAIS

Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	2021	43 €
Morgon Corcelette AOP BIO · Domaine des Marrans	2021	45 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2021	46 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2021	41 €
Moulin à vent "Les Greneriers" BIO · Domaine les deux flèches	2021	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	2020	73 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2021	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	2020	61€
Volnay 1er Cru Les Caillerets · Bouchard Père et fils	2016	153 €
Aloxe Corton · Domaine Larue	2020	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	2018	79 €
Côtes du Rhône Les Forts BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2020	42 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean-Luc Colombo	2018	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	2020	62 €
Hermitage La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2017	130 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2020	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	2019	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 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	2020	78 €
Mercrey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2018	53 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncetsy	2021	39 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2021	42 €
Saint-Aubin 1er Cru les Combes AOP · Domaine Larue	2021	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 €
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	2021	60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP BIO · Jean-Luc Colombo	2020	60 €
Condrieu AOP · Christophe Pichon	2021	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	2021	40 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2021	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 €

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

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 €
Worthy park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14 €
Elephantom · Afrique du sud 43°	11 €

TEQUILA

Zignum Mezcal · Mexique · 40°	14 €
Zignum anejo Mezcal · Mexique · 40°	20 €
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 €
---	------

NOUVELLE ZÉLANDE

Pokeno origin single malt · Nouvelle Zélande · 43°	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 €
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 €
------------------------------	-----

SÉLECTION JACOULOT

Menthe poivrée · France 21°	8 €
Lemon · France 26°	8 €
Verveine verte · France 35°	8 €
Prunelle de bourgogne · France 40°	12 €
Fine de Bourgogne · France 45°	12 €

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
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 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