

BOISSONS SANS ALCOOLS

Soft drinks

Mocktails € 14

So Mule

Pomme, citron vert, sirop de kiwi, Ginger Ale
Apple, lime, kiwi syrup, Ginger Ale

Strawberry Fields

Fraise, pêche de vigne, citron vert, sirop de vanille
Strawberry, vine peach, lime, vanilla syrup

Jus de fruits *Juice*

Jus de fruits et nectars Alain Milliat 20cl 7
Pêche / pomme / poire / abricot / tomate
Peach / apple / pear / apricot / tomato

Frais pressés *Freshly squeezed* 25cl 9
Orange / pomme / pamplemousse
Orange / apple / grapefruit

Sodas 7

Fever Tree 20cl
Ginger Ale The London Essence 20cl
Ginger Beer Fever Tree 20cl
Coca Cola / Zéro 33cl
Limonade Brasseurs Savoyards 33cl
Fuze Tea 25cl

Sirops Monin *Syrup* 25cl 4

EAUX *Waters*

Plates Still

Acqua Panna 25cl 5
Bonneval, eau minérale de Savoie 75cl 8

Gazeuses Sparkling

San Pellegrino 25cl 5
Perrier 33cl 6
Bonneval, eau minérale de Savoie 75cl 8

BOISSONS CHAUDES *Hot Drinks*

Café de spécialité grande origine Sumatra

Espresso / allongé / noisette 7
Double espresso 9
Cappuccino / latte 9

Thé *Tea* 8

Infusion *Herbal tea* 8

Chocolat chaud *Hot chocolate* 9



La Carte du Bar Drinks List

Face au jardin contemplatif de Louis Benech ou dominant Lyon, notre bar vous accueille du dimanche au jeudi de 16h30 à 23h00 et jusqu'à 23h30 les vendredis et samedis.

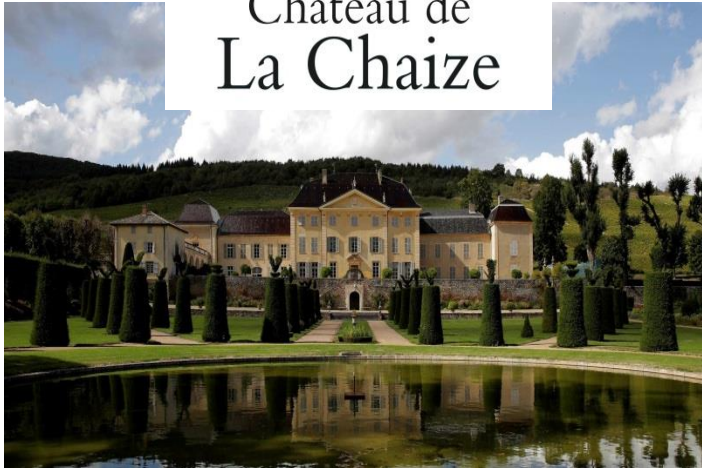
Facing the contemplative garden of Louis Benech or to enjoy the panoramic view of Lyon, our bar welcomes you from 4.30 pm until 11 pm from Sunday to Thursday and until 11.30 pm on Friday and Saturday.

Prix nets / *Nets prices*
Service compris / *Service included*
Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
Drink responsibly



Château de La Chaize



NOS SUGGESTIONS *Our Suggestions*

Côte de Brouilly 2022	€
<i>Au verre By the glass 12cl</i>	8
<i>Bouteille Bottle 75cl</i>	44

Fleurie 2022	€
<i>Au verre By the glass 12cl</i>	8
<i>Bouteille Bottle 75cl</i>	44

La cuvée parcellaire du moment *Special cuvée*

<i>Bouteille Bottle 75cl</i>	55
------------------------------	----

Quelques mots sur notre domaine viticole :

Le Château de La Chaize (1676), ses jardins et son chai, classés Monuments Historiques, sont un lieu unique dans l'histoire viticole française. Notre conduite de la vigne se veut la plus respectueuse possible des écosystèmes et des hommes. Chacun de nos lieux-dits cadastraux sont vinifiés individuellement.

A few words about our wine domain:

As a prominent figure of Greater Burgundy's winegrowing history for many centuries, the Château de La Chaize estate produces wines using minimal interventionist procedures to enable the land to thrive and express the unique characteristics of its excellent Crus.

LIQUEURS & DIGESTIFS *Liquors & digestives*

Liqueurs <i>Liquors</i>	€
—	4cl
—	—
Limoncello Villa Massa	14
Baileys	14
Get 27 / Get 31	14
Anisette Marie Brizard	14
Fraise des bois Marie Brizard	14
Cherry Marnier	14
Liqueur de café, Fair	16
Amaretto Disaronno	16
Mozart	16
St-Germain	16
Chambord	16
Bénédictine	18
Chartreuse Verte / Jaune	18
Génépi des Pères Chartreux	18
H. Théoria	18
*Procrastination	
*Hystérie	
*Perfidie	

Digestifs <i>Digestives</i>	4cl
—	—
Eaux-de-vie Poire / Prune / Mirabelle	18
Absinthe Pernod	18
Cognac Martell VSOP	18
Absinthe La Fée Parisienne	23
Calvados Cht. Du Breuil 15ans	23
Calvados Drouin le Domfrontais	23
Bas Armagnac Cht. De Laubade 12ans	23
Armagnac Pichon single n°18	30
Cognac Hennessy XO	45

BIERES *Beers*

—	—
Brasseurs Savoyards 33cl	9
*Blonde bio <i>Organic lager beer</i>	
*Blanche bio <i>Organic white beer</i>	
*Brune bio <i>Organic dark beer</i>	
Vedett Extra IPA 33cl	9
Budweiser blonde 33cl	7

CIDRES *Ciders*

—	—
Cidre Bio Alain Millat 33cl	9

VINS
Wines

Vins blancs *White wines*

—	€
Au verre <i>By the glass 12cl</i>	
Côtes du Rhône, <i>Domaine Aloes 2022</i>	10
Minuty "Prestige" AOP <i>Côtes de Provence 2022</i>	11
Pouilly-Fuissé, <i>Domaine Famille Paquet 2019</i>	17
Chablis Premier cru "Fourchaume", <i>Maison Grand Calcaire 2021</i>	18

½ Bouteille <i>½ Bottle 37,5cl</i>	
Sancerre, <i>Domaine Tassin 2022</i>	30

Bouteille <i>Bottle 75cl</i>	
Côtes du Rhône, <i>Domaine Aloes 2022</i>	50
Minuty "Blanc et Or" AOP <i>Côtes de Provence 2022</i>	50
Crozes-Hermitage, <i>Domaine des entrefaux 2021</i>	70
Pouilly-Fuissé, <i>Domaine Famille Paquet 2019</i>	85
Chablis Premier cru "Fourchaume", <i>Maison Grand Calcaire 2021</i>	95

Vins rouges *Red wines*

Au verre <i>By the glass 12cl</i>	
Crozes-Hermitage, <i>Domaine des entrefaux 2021</i>	13
Saint-Joseph "Panoramique", <i>Domaine Gérard Boucher 2021</i>	14
Givry Premier Cru "Clos Charlé", <i>Domaine Laurent Mouton 2022</i>	16
Château de Lamarque 2014	16

½ Bouteille <i>½ Bottle 37,5cl</i>	
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine du Père Caboché 2021</i>	40

Bouteille <i>Bottle 75cl</i>	
Crozes-Hermitage, <i>Domaine des entrefaux 2021</i>	65
Saint-Joseph "Panoramique", <i>Domaine Gérard Boucher 2021</i>	70
Minoist « les Naudières », <i>Domaine Minoist 2017</i>	80
Givry Premier Cru "Clos Charlé", <i>Domaine Laurent Mouton 2022</i>	90
Château Lamarque 2014	90
Le joli Minoist, <i>Domaine Minoist 2018</i>	100
Cornas « Terres Brulées », <i>Jean-Luc Colombo 2019</i>	115
Côte-Rôtie « Les Triotes » <i>Terroir blond</i> , <i>Domaine Garon 2020</i>	120
Château la Gordonne, « <i>Les planètes</i> », AOP Côte de Provence 2021	145

Vins rosés *Rosé wine*

Au verre <i>By the glass 12cl</i>	
« <i>Le Pive</i> », IGP <i>Sable de Camargue BIO</i>	9
Figuières « <i>Premières</i> », <i>Côtes de Provence BIO</i>	10
Domaine Royal de Jarras « <i>Gris de Gris</i> », IGP <i>Sable de Camargue BIO 2023</i>	10
Maison Sainte Marguerite « <i>Symphonie</i> », <i>Côtes de Provence BIO 2023</i>	13

Bouteille <i>Bottle 75cl</i>	
« <i>Le Pive</i> », IGP <i>Sable de Camargue BIO</i>	50
Figuières « <i>Premières</i> », <i>Côtes de Provence BIO</i>	55
Domaine Royal de Jarras « <i>Gris de Gris</i> », IGP <i>Sable de Camargue BIO 2023</i>	60
Maison Sainte Marguerite « <i>Symphonie</i> », <i>Côtes de Provence BIO 2023</i>	75

CHAMPAGNES
Champagnes

Champagnes blancs *White Champagnes*

—	€
Au verre <i>By the glass 12cl</i>	
Perrier Jouët Grand Brut	20
Joseph Perrier Extra Brut BIO	22
Pommery Apanage Brut	22
Vranken Diamant Blanc de blancs	28

½ Bouteille <i>½ Bottle 37,5cl</i>	
Pommery Pop Villa Maïa <i>20 cl</i>	24
Lombardi Axiome brut blanc	60

Bouteille <i>Bottle 75cl</i>	
Perrier Jouët Grand Brut	110
Joseph Perrier Extra Brut BIO	120
Pommery Apanage Brut	120
Lombardi Blanc de blancs	130
Vranken Diamant Blanc de blancs	165

Champagnes Rosés *Rosé Champagnes*

Au verre <i>By the glass 12cl</i>	
Joseph Perrier rosé	20
Pommery Apanage brut rosé	22
Perrier Jouët Blason rosé	24

½ Bouteille <i>½ Bottle 37,5cl</i>	
Joseph Perrier rosé	65

Bouteille <i>Bottle 75cl</i>	
Joseph Perrier rosé	140
Perrier Jouët Blason rosé	145

Les Grandes cuvées Millésimées
Special cuvées and vintages

Perrier Jouët « <i>Belle époque</i> » Brut 2014	284
Perrier Jouët « <i>Belle époque</i> » Rosé 2013	520
Deutz « <i>Amour de Deutz</i> » 2011	290
Louis Roederer -Cristal- 2014	590

COCKTAILS

12 à 25cl

Les classiques par Cockorico

17

Classics by Cockorico

South beach

Rhum, jus d'orange, fruit de la passion, cordial
gingembre vanillé

*Rum, orange and passion fruit juice, cordial ginger
and vanilla*

Garden smash

Gin, Cordial agrumes, extrait de basilic, elixir vegetal
de chartreuse

*Gin, citrus cordial, basil extract, plant elixir from
Chartreuse*

Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre

Vodka, coffee liquor, cold brew, sugar

Moscow Mule

Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert

Vodka, ginger cordial, lemon, lime

Negroni

Gin, vermouth rouge, bitter

Gin, red vermouth, bitter

Old Fashioned

Bourbon, sucre, bitter

Bourbon, sugar, bitter

Les signatures par Maison Alphonse

18

Signatures by Maison Alphonse

L'Antiquaille

Cognac, triple sec, sirop d'orgeat, citron

Cognac, triple sec, orgeat syrup, lemon

Villa Maïa

Vodka Fair, Amaretto, jus de citron vert, sirop de rose

Fair Vodka, Amaretto, lime juice, rose syrup

Juliana

Gin Bombay, liqueur de fleurs de sureau, jus de
citron vert, jus de pamplemousse

*Bombay Gin, elderflower liquor, lime juice,
grapefruit juice*

L'Hippocrate

Gin Bombay, liqueur de fleurs de sureau, jus de
citron vert, jus de pomme, feuilles de menthe

*Bombay Gin, elderflower liquor, lime juice, apple
juice, fresh mint leaves*

Au Champagne With Champagne

20

Candy

Champagne, Gin, fruits Rouges, sucre, citron vert

Champagne, gin, red fruits, sugar, lime

SPIRITUEUX

Spirits

€

Vodka

Cîroc *France*

14

Grey Goose *France*

15

Belvedere *Pologne*

16

Beluga *Russie*

17

Gin

Beefeater *London Dry Angleterre*

15

Hendrick's *Écosse*

17

Citadelle *France*

18

Tanqueray N° 10 *Royaume-Uni*

18

Roku *Japon*

18

Botanist *Écosse*

19

Bombay Sapphire 1^{er} cru, *Angleterre*

19

Tequila & Mezcal

Casamigos Resposado *Mexique*

14

Patron silver *Mexique*

17

Mezcal Del Maguey Vida *Mexique*

17

Whisky

Blend

Chivas Regal 12 ans *Écosse*

16

J. Walker Black Label 12 ans *Écosse*

16

Tullamore Dew *Irlande*

16

Yamazaki Distiller's Reserve *Japon*

21

The Hakushu Distiller's Reserve *Japon*

21

Bourbon

Bulleit *États-Unis*

16

Bulleit rye *États-Unis*

16

Single Malt

Oban 14 ans *Écosse*

19

Dom. Des Htes. Glaces moissons bio *France*

22

Dom. Des Htes. Glaces rye *France*

22

Lagavulin 16 ans *Écosse*

24

Bowmore 18 ans *Écosse*

25

Rhum

Havana Club 3 ans *Cuba*

14

Trois Rivières 55 *Martinique*

15

Havana Club 7 ans *Cuba*

16

Botran 15 ans *Guatemala*

18

JM XO *Martinique*

22

Zacapa XO *Guatemala*

45

Supplément Soda pour accompagner votre spiritueux 3,5€

Soda supplement to accompany your spirit 3,5€.