

# LE LION BAR



BIERES PRESSION ET BOUTEILLES  
APERITIFS  
VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS  
CHAMPAGNES  
SPRITZ ET TONICS  
COCKTAILS  
COCKTAILS SANS ALCOOL  
GINS TONICS  
ALCOOLS ET DIGESTIFS  
SOFTS ET BOISSONS CHAUDES  
CROQUES, PLANCHES ET SALADES



## BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4€	7€
1664 BLANCHE 5.5°	4.5€	7.5€
PIETRA IPA	4.8€	8€
LA BÊTE 8°	4.8€	8€
PANACHÉ, MONACO	4€	7€
PICON BIÈRE	4.5€	8€



## BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADO 5.9°	6€
CORONA 4.5°	6€
GRIMBERGEN ROUGE 5.5°	6€
CIDRE SASSY 4°	5€



## APÉRITIFS (4cl)

MARTINI BLANC	5€
VERMOUTH LA QUINTINYE ROUGE, BLANC	5€
CAMPARI	6€
AMERICANO (12cl)	8€
RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)	3€
SUZE	5€
LILLET BLANC	5€
KIR (12CL)	5€
Crème de cassis, pêche, mûre, fraise des bois	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande - Mode de paiement: CB ou espèces*



## VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
<b>CÔTE DU RHÔNE AOP 2021</b>	<b>4€</b>	<b>14€</b>	
<b>COTEAUX DU LYONNAIS "GOÛT DE BOUCHON"</b> <b>AOP 2022 BIO</b> Regis Descotes	<b>5€</b>		<b>26€</b>
<b>SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP</b> <b>2021 BIO</b> Complices de Loire	<b>6€</b>		<b>34€</b>
<b>SYRAH D'ARDÈCHE "LES EYG...RÉS" VDF 2018 BIO</b> Domaine Philippe Michelas	<b>5.5€</b>		<b>28€</b>
<b>GRAN PASSIONE IGT VÉNÉTO 2021</b>	<b>5.5€</b>		<b>28€</b>
<b>BEAUJOLAIS REGNIÉ AOP 2020</b> Domaine Passot	<b>6€</b>		<b>32€</b>



## VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
<b>VIOGNIER IGP 2021</b>	<b>4€</b>	<b>14€</b>	
<b>MACON-VILLAGE AOP 2022</b> Domaines des Tourterelles	<b>5€</b>	<b>16€</b>	<b>27€</b>
<b>VIRÉ-CLESSÉ "LES PIERRES BLANCHES" AOP</b> <b>2021</b> Domaine des Tourterelles	<b>6€</b>		<b>32€</b>
<b>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP 2022 BIO</b> Domaine Berthet-Rayne	<b>5.5€</b>		<b>28€</b>
<b>PETIT CHABLIS "GRAND CALCAIRE" AOP 2020</b> Gruhier & Delaunay			<b>48€</b>
<b>CÔTES DE GASCOGNE "JOY" IGP 2022</b> Domaine de Joy	<b>6€</b>		<b>32€</b>



## VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl
IGP MEDITERRANÉE "LE PETIT SONNAILLER"	4€	14€	20€
AOP COTE DE PROVENCE "CHATEAU ROSAN" 2022 BIO Cuvée Evidence	5.5€	16€	28€
IGP PAYS'OC "PUECH-HAUT" 2022 Cuvée Argali			38€



## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	13€	72€



## SPRITZ ET TONICS

APÉROL SPRITZ (5CL) Apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante	8€
HUGO SPRITZ (5CL) Liqueur de sureau sauvage Giffard, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, vin pétillant	10€
CAMPARI SPRITZ (5CL) Campari, vin blanc pétillant, eau pétillante	10€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, vin pétillant	9€
SUZE TONIC (6CL)	6€
LILLET BLANC TONIC (6CL)	6€



## COCKTAILS

### MOJITO

Rhum Havana 3, sirop de sucre, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, angostura

10€

### LES MULES

Moscow (Vodka), London (Gin), Chartreuse (supp+ 2€)  
Gimber bio, citron vert, sucre de canne, eau pétillante  
Tous nos Mules sont mixés avec l'extrait de gingembre bio "Gimber"

10€

### PORNSTAR MARTINI

Vodka, purée de passion, citron, sirop de vanille, shot de pétillant

10€

### SOURS

Amaretto, whisky ou autre, jus de citron, sucre de canne

10€

### MAI TAI

Rhums blanc et ambré, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas

10€

### MARGARITA

Tequila, cointreau, citron vert

10€

### CAIPIRINHA & CAIPIROSKA

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne

10€



## COCKTAILS SIGNATURE

### CŒUR DE LION

Whisky, liqueur de pêche, citron jaune, jus de cranberry, eau gazeuse

10€

### FLEURIE HOLE

Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de lavande, concombre, fleur de lavande

10€



## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>9€</b>
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante	
<b>BORA-BORA</b>	<b>9€</b>
Jus d'ananas, purée de passion, citron vert, sirop de grenadine	
<b>VIRGIN FLEURIE HOLE</b>	<b>9€</b>
Jus de cranberry, tonic, concombre, sirop de lavande	
<b>VIRGIN MULE</b>	<b>9€</b>
Citron vert, Gimber bio, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche	



## GIN TONICS

<b>BEEFEATER &amp; Tonic water</b>	<b>8€</b>
<b>HENDRICK'S &amp; Tonic water</b>	<b>10€</b>

## NOTRE SELECTION

*Servie avec le premium indian tonic Fentimans ,original, pamplemousse ou yuzu*

<b>CITADELLE</b>	<b>12€</b>
Gin Français, herbacé d'anis, jasmin, chèvrefeuille et cannelle	
<b>MONKEY 47</b>	<b>14€</b>
Gin Allemand aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	
<b>THE BOTANIST</b>	<b>12€</b>
Gin Ecossais de l'île d'Islay aux 22 extraits de plantes insulaires	
<b>NORMINDIA</b>	<b>12€</b>
Gin Normand fruité et léger pomme, orange, cannelle	



## ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

BALLANTINES	8€
ABERLOUR 10ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	10€
TALISKER (ECOSSE - SINGLE MALT)	10€
JACK DANIEL'S N 7 (AMÉRICAIN - TENESSEE)	9€
JACK DANIEL'S HONEY	9€
BOURBON WOODFORD	12€
HAVANA 3 ANS	8€
HAVANA 7 ANS	10€
DIPLOMATICO	11€
SECHA DE LA SILVA	11€
WYBOROWA	8€
CIROC	10€
TÉQUILA SAN JOSÉ	8€
COGNAC HENESSY VS	10€
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC	10€
POIRE WILLIAMS	10€
VIELLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
GÉNÉPI ROUTAIN À L'ANCIENNE	10€
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	10€
LIMONCELLO	8€
GET 27/31	8€
AMARETTO DISSARONO	9€
COINTREAU	8€



## SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

<b>FANTA ORANGE</b>	<b>4.3€</b>
<b>INDIAN TONIC FENTIMANS</b> Original, pamplemousse, yuzu	<b>5€</b>
<b>JUS DE FRUITS</b> Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate	<b>5€</b>
<b>ORANGE PRESSÉ, CITRON PRESSÉ</b>	<b>6€</b>
<b>COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY</b>	<b>4.3€</b>
<b>FUZETEA PÊCHE</b>	<b>4.3€</b>
<b>LIMONADE</b>	<b>4€</b>
<b>DIABOLO</b>	<b>4.3€</b>
<b>RED BULL</b>	<b>6€</b>
<b>SAN BENEDETTO PLATE OU GAZEUSE</b>	<b>4€</b>
<b>SAN BENEDETTO SIROP</b>	<b>4.3€</b>
<b>EXPRESSO SEGAFREDO</b>	<b>2€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO SEGAFREDO</b>	<b>3.5€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3.5€</b>
<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>4€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4€</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>4€</b>
<b>THÉ &amp; INFUSIONS</b>	<b>4€</b>
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	<b>5€</b>





## CROQUES, PLANCHES ET SALADES

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	<b>10€</b>
Coppa, spianata romana, rosette de Lyon	
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>10€</b>
Tomme de savoie, comté, gouda au cumin	
<b>PLANCHE MIXTE</b>	<b>18€</b>
Les deux planches réunies	
<b>CROQUE MONSIEUR AU PAIN DE CAMPAGNE</b>	<b>12€</b>
Pain de campagne, jambon, sauce mornay, comté	
<b>CROQUE MONSIEUR ITALIEN AU PAIN DE CAMPAGNE</b>	<b>12€</b>
Pain de campagne, mozzarella, tomates, pesto Supplément Coppa 2,50	
<b>SAUCISSON ENTIER DE SAVOIE NATURE OU BEAUFORT</b>	<b>9€</b>
<b>CERVELLE DE CANUT MAISON</b>	<b>4€</b>
<b>SALADE DE TOMATES &amp; BURRATA, SAUCE PESTO</b>	<b>14€</b>
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD &amp; PAIN TOASTÉ</b>	<b>12€</b>