

TAPAS

Biquette : brushetta crémeuse au fromage de chèvre, miel, noix, et romarin, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : fruits à coque, gluten, lait, 10-

Gondolita : Tapenade d'olives, caviar de tomates séchées, caviar d'aubergines et toasts maison, 1 à 2 personnes, servi entre 16h et minuit, Allergènes : gluten, 6.50-

Peniche : Rilette de sardine au fromage frais, herbes aromatiques et citron vert, 1 à 2 personnes, servi entre 16h et minuit, servie avec des toasts maison, Allergènes : gluten, lactose, arachide, 6.50-

Houmous and co. : Légumes croquants (choux, concombre, tomate cerise et endives), Houmous maison au sésame et vinaigrette moutardée au miel, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : Moutarde, sésame, 10-

Nachos: Tortillas de maïs grillées, sauce cheddar crémeuse maison, guacamole maison, oignons frits, 1 à 2 personnes, servis entre 16h et minuit, Allergènes : Lait, Glutène, 10-

Confiney : Chutney maison d'aubergines et poivrons accompagné de pain frais, 1 à 2 personnes, servi entre 16h et minuit, allergènes : gluten, 6.50-

Charcuterie: Jambon de Bayonne, Jésus à l'ancienne, Jambon d'York cuit à l'os, Cervelles des canuts, fruits secs, beurre, pain frais et cornichons, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30 Allergènes : fruits à coques, gluten, 14-

Fromagerie: Brillat savarin affiné (AOP), Picodon de chèvre (AOP), Tomme de savoie (AOP), confiture de framboise, confiture de myrtilles, fruits secs et pain frais, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : fruits à coques, gluten, lait, 14-

La planche : la « Charcuterie » et la « Fromagerie » réunies, fruits secs, beurre, cornichons et pain frais, 2 à 4 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : fruits à coques, gluten 28-

Tapas du moment : Recette à l'ardoise.

FRIANDISES

Moelleux cœur coulant au chocolat blanc, 1 personne, servis entre 16h et minuit, Allergènes : œuf, € : 7-

Cheese cake maison aux fruits rouges, 1 personne, servis entre 16h et minuit, Allergènes : lait, œuf, € : 7-

SOFTS

Thé glacé maison (thé vert, menthe et fruit rouge) 25cl 5.50 -

Café glacé au sirop d'orgeat et crème chantilly, 25cl 4.50-

Sirop à l'eau 25 cl 2.80- 50 cl 4.50-
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, pamplemousse, Barbapapa, Melon, lavande, orange, Coco.

Arbre à jus (Jus artisanaux du Pilat en bouteille) 25cl 5.50 -
Pomme-framboise, pêche de vigne, tomate, orange, abricot.

Diabolos (sirop ~ limonade) 25 cl 3- 50 cl 5-
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, pamplemousse, Barbapapa, Melon, lavande, orange, Coco.

Badoit / Evian 50cl 4-

Perrier 33cl 4-

Fuze tea / Orangina 25cl 4.50-

Schweppes Tonic ou Schweppes lemon 25cl 4.50-

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl 4.50-

Oasis tropical 33cl 4-

Fanta orange ou Fanta Agrume 33cl 4.50-

Café Espresso, Ristretto, Décaféiné, Allongé, 2.80-

Café au lait (dose de lait concentré).

(Service des cafés jusqu'à 19h).

Supplément tranche : 0.20 centimes, supplément sirop : 0.50 centimes

LA BARGE

BAR DÎNATOIRE SUR L'EAU

- Lyon -

BIÈRES

	°alc.	type	origine	25cl	50cl	1.5L
Grolsh weisen	5.3°	Blanche	Pays-bas	3.80-	6.50-	20-
Meantime london	5.5°	Pale ale	Belgique	4-	7.50-	22-
Asahi dry	5.2°	Blonde	Japon	3.80-	6.50-	18-
St stephanus	7°	Blonde	Belgique	4.20-	8-	23-
Chouffe cherry	8°	Cerise	Belgique	4.80-	9.20-	25-
Chouffe	8°	Blonde	Belgique	4.50-	8.80-	24-
Copères	5.2°	ambrée	Belgique	3.80-	7-	20-
Picon bière	6°	Amer	Italie	4-	7.50-	22-
Monaco / panaché	5.1°	blonde	Italie	3.80-	6.50-	18-
Corona bouteille	4.6°	blonde	usa	35.5cl	6-	
Seau corona	« 5 bouteilles + 1 gratuite »			30-		



Asahi
辛口

St Stefanus
BIÈRE D'ARRABIANE BIÈRE
1895



MEANTIME
LONDON

Nous sommes ouverts de 18 °C à 45 °C

Toutes les tapas sont disponibles de 18h00 à 22h30, certaines sont disponibles de 16h à minuit.

Face au 15 quai Général Sarrail, 69006 Lyon
De 16h à 01h du lundi au vendredi
De 15h à 01h les samedi et dimanche

COCKTAILS

Gin tonic 10-
Gin gordon's, Schweppes tonic, citron jaune.

Mojito 10 -
Rhum havana club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.

L'eau fraîche 12-
Gin g'vine, suze, sirop de pêche crozet, eau tonique, concombre.

Caïpirinha maracuja 12-
Cachaça, jus de citron vert, sirop de miel, gingembre frais, glace pilée.

St germain spritz 8 -
Liqueur de fleur de sureau, crémant de bourgogne, eau pétillante...

Aperol spritz 8-
Aperol, Prosecco, rondelle d'orange, eau gazeuse.

Piña colada 12-
Rhum blanc havana club, Rhum brun havana club, ananas frais et en jus, lait de coco.

Sex on the berges 10-
Vodka, crème de framboise, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas.

Frozen margarita 10-
Tequila (4cl), Cointreau (4cl), jus de citron vert, givrage au sel.

Cuba libre 9-
Rhum havana club, coca cola, citron vert.

Cocktail du moment: Recette et prix sur ardoise.

MOCKTAILS

Mademoiselle 7-
Jus de fraise, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de basilic.

Mojito soft 7-
Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.

Virgin Piña colada 7-
Ananas frais et en jus, lait de coco, sirop de coco.

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Sangria Maison 17 cl 6- Pichet 1.5L 50-
Vin rouge, martini blanc, cognac, sucre, épices, fruits.

Kir : Vin blanc et crème de fruits au choix 4.50-
Abricot, Cassis, pêche, framboise, melon, mûre.
Kir royal: Champagne et crème de fruit au choix 12-
Abricot, Cassis, pêche, framboise, melon, mûre.

Orange crozet: Spécialité du beaujolais servie sur glace. 6.50-
Apéritif à base de Vin rosé, orange, citron, vanille, rhum.
Citron crozet : Spécialité du beaujolais servie sur glace. 6.50-
Apéritif à base de citron et plantes aromatiques.

SKOS : Spécialité du beaujolais servie sur glace. 6.50 -
Apéritif à base de Mistelle, plantes aromatiques et caramel.

Martini rouge / blanc 6-
Porto rouge / blanc 6-

Green cadet 7-
Vin blanc Mouton cadet (15cl), sirop de sucre, citron vert.

Piscine de rosé St M, (15cl) servie dans un grand verre rempli de glace 7.20-

Rosé pamplemousse : Vin rosé (12.5cl) et sirop de pamplemousse 4.50-

Piscine de rosé pamplemousse : Vin rosé St M (15cl) et sirop de pamplemousse, dans un grand verre rempli de glaçons 7.50-

Pastis (2cl, 45°) 3,50 -
Pastis piscine : Pastis (4 cl), dans un grand verre rempli de glaçons 7-

Vodka :

Ejorowka (France) 7-
Grey goose (France) 10-

Whisky :

Toki suntory (Japon) 10-

Tennessee :

Jack daniel's (USA) 7-

Scotch :

Jameson (Irlande) 7-

Gin :

Point G (France) 10-
Gordon's (Angleterre) 7-

Pisco :

El gobernador (Pérou) 10-

Liqueur d'orange :

Cointreau 7-

Rhum :

Havana club 3 ans (Cuba), 7-
Arrangé : Rhum Dillon 50, 5cl ananas caramélisés et vanille de Madagascar. 8-

Contrebande (Guadeloupe), 10-

Arcane (Île Maurice), 10-

Bumbu (Caraïbes), 10-

Havana club 7 ans (Cuba), 12-

Cachaça :

Leblon (Brésil) 10-

Ypioca (Brésil) 7-

Tequila :

Acayucan (Mexique) 7-

Altos (Mexique) 10-

Supplément tranche : 0.50- Supplément sirop : 1-
Supplément jus ou sodas : 2-

VINS

12.5cl 46.5cl 75cl 150cl

Rosés

St maur «you are more» 4.50- 15- 25- 55-
12.5°. France, 2019, Côte de Provence.

St maur cru classé «St M» 6- - 35- 80-
12.5°. France, 2019, Côte de Provence.

St Maur cru classé «Excellence» - - 48- 100-
12.5°. France, 2019, Côte de Provence.
La tapas Gondolita offerte / 75cl achetés.

Blancs

La chablisienne, 5- 15- 30- Sec
13°. France, Bourgogne, 2018, 100% Chardonnay.

Attitude, P.Jolivet, 7- - 42- Droit et
12.5°, France, vallée de la Loire, 2019, 100% Fruité
sauvignon.

La poule aux œufs d'or, 6- - 36- Exotique,
13°, France, 2018, sud ouest, gros et petit gourmand
manseng.

Secret de famille, P. Jaboulay, 5- - 30- Vif et
13°, VDP méditerranéenne, 2019, 100% viognier. gras

Rouges

Côte du Rhône, 4- 14- - -
13°. France, Côtes du Rhône. Syrah,

Trivento, 8- - 48- -
13°, Argentine, Bodega trivento., Malbec,

St joseph, P.Jaboulay 7- - 42- -
13°, France, VDP méditerranéenne, 2017, Syrah.

Anderra, 6- - 36- -
13.5°. Chili, Bodega Rothschild., Carmenere.

Mousseux

Champagne Besserat de bellefon, 12- - 75- -
France.

Prosecco riccadonna, Italie 6- - 36- -

Crémant de bourgogne, France 6- - 36- -