

TAPAS MAISON

Nachos : Tortillas de maïs épicées grillées, sauce cheddar crémeuse, guacamole maison, oignons frits **12-**
(Allergènes : gluten, lait, soja, maïs)

Supplément : effiloché de porc maison à la sauce barbecue (Origine : France) **3-**

Peniche : Rillettes de sardines citronnées au fromage frais et ciboulette, servies avec du pain frais de campagne **12-**
(Allergènes : gluten, lactose, moutarde, poisson et crustacé)

Charcuterie : Jambon Serrano grande réserve 15 mois, Jésus à l'ancienne et Jambon blanc truffé (truffe d'été 1,2% Tuber aestivum) **17-**
(Allergènes : lactose, gluten, fruits à coques)

Fromagerie : Sélection de trois fromages AOP de France et confitures **17-**
(Allergène : lactose, fruits à coques)

La planche : Sélection de trois fromages AOP de France, Jambon Serrano grande réserve 15 mois, Jésus à l'ancienne et Jambon blanc truffé (truffe d'été 1,2% Tuber aestivum) **26-**
(Allergènes : lactose, gluten, fruits à coques)

Houmous and co : Houmous de pois chiche à l'huile de sésame et crudités **7.5-**
(Allergènes : sésame)

Stracciatella : Crème de burrata (fromage italien pasteurisé), huile d'olive aromatisée à la truffe noire, tomates séchées et marinées, toasts de focaccia **12-**
(Allergènes : gluten, lactose)

Bonne nouvelle : Pommes de terre grenailles rôties, sauce crème citronnée aux fines herbes et échalotes **10-**
(Allergène : lactose)

Biquette (2 à 4 pers.) : Sur un pain Pinsa Romana (pâte à pizza légère à la farine de blé, soja et riz), notre fameux mariage cream cheese, fromage de chèvre, miel noix et romarin cuit au four à pizza **20-**

(Allergènes : lactose, gluten, fruits à coques)
Supplément : Jambon truffé (truffe d'été 1,2% tuber aestivum) **3-**

Bikinette (1 à 2 pers.) : Sur un pain pinsa, notre fameux mariage cream cheese, fromage de chèvre, miel, noix et romarin cuit au four **14-**

(Allergènes : lactose, fruits à coques, gluten)
Supplément : Jambon truffé (truffe d'été 1,2% tuber aestivum) **2-**

Tapas du moment : Recette à l'ardoise, sur le flashcode ou auprès de notre personnel de bord

BOISSONS CHAUDES



Une sélection de nos boissons chaudes et cafétéria est disponible sur le flashcode ou auprès de notre personnel de bord.

HAND MADE



Thé glacé 25 cl : Thé vert, menthe fraîche, fruits rouges, sirop de sucre de canne **5-**

Gimonade 25 cl : Jus de citron, concentré de gingembre aux épices, miel et eau gazeuse **5.5-**



Chocolat ou café frappé 25 cl : Chocolat Monbana ou café, crème fouettée **6.5-**

SOFTS

Sirop à l'eau : Citron, coco, fraise, pêche, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, violette

Diabolos (sirop et limonade) : Citron, coco, fraise, pêche, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, violette

Eau minérale Sparea

Eau minérale gazeuse Sparea

Perrier

Limonade Lorina

Soda : Coca Cola, Coca Cola zéro

Franklin & sons LTD 20 cl

Concombre & Fleur de Sureau, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale **5-**

Pago 20 cl : Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas **5-**

25 cl 33 cl 50 cl 1L

3.5- - 6- -

4.8- - 9- -

- - 4- 6-

- - 4.5- 7-

- 4.8- - -

- 4.6- - -

- 4.8- - -



Boissons, petits plats et grands moments à partager

	Bar	Cuisine
Lundi à vendredi :	15h - 1h	16h - 22h
Samedi et dimanche :	14h - 1h	14h - 22h

Réservations de groupes sur devis

Contactez nous : contact@labargelyon.com

Ouvert 7/7
de 15° à 45°

Suivez notre actualité !



COCKTAILS

≡ Spritz



Liqueur Prosecco Assaisonnement

Apérol Orange sucrée **10-**

Hugo Fleur de sureau **10-**

Campari Orange amère **10-**

Limoncello Citron sucré **10-**



≡ Gin'to **12€**



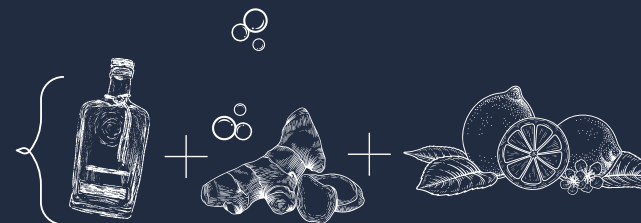
Beefeater Tonic Assaisonnement

Bouteille Franklin 20cl au choix + 2.5€

Concombre sureau
Pamplemousse
Rhubarbe Hibiscus
Sicilian Lemon



≡ Mules



Spiritueux Ginger beer Assaisonnement

Moscow Vodka Wyborowa **12-**

London Gin Beefeater **12-**

Martinican Rhum Trois Rivières **12-**

Brazilian Cachaça Parati **12-**





BIÈRES

	°alc	Type	Origine	25 cl	50 cl
Grolsh	5.1°	Blanche	Pays-Bas	4.5	8.5
Meantime Cutty haze	4°	IPA	Angleterre	4.8	9
Asahi dry	5.2°	Blonde	Japon	4.5	8.5
Tikker	4.8°	Blonde	Pays-Bas	4.2	8
Copères	5.2°	Ambrée	Belgique	4.5	8.5
St Stefanus	7°	Blonde	Belgique	4.8	9
Harry up side down	5.9°	Blanche IPA	Pays-Bas	4.5	8.5

Bières bouteilles

Asahi 0.0°	0°	Blonde	Japon	33 cl	5.5-
Deux Cinq ginbembre	2.5°	Blonde	France	33 cl	5.5-
Deux Cinq citron	2.5°	Blonde	France	33 cl	5.5-

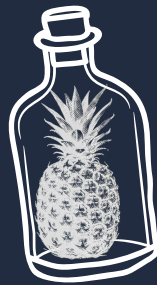


*Supplément **sirop** : **0.20 cts**

PUNCHS

Planteur exotique
Verre 20 cl **10-** Bouteille 70 cl **30-**

Jus d'ananas, jus de maracuja, rhum arrangé aux ananas caramélisés, vanille de Tahiti



MOUSSEUX

	10 cl	75 cl
Champagne Besserat de Bellefon "Tradition"	12-	85-

France, Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay 12.5°



COCKTAILS

Caïpirinha 12- Déclinaisons sur le flash code
Cachaça 4 cl, jus de citron vert, sucre.

Cuba libre 12-
Rhum Havana Especial Anejo 4 cl, coca cola, citron vert

Mojito 12- Déclinaisons sur le flash code
Rhum blanc 4 cl, jus citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

Piña colada 13-
Rhum ambré 2 cl, Rhum blanc 2 cl, jus d'ananas frais, lait de coco, sirop de coco, noix de muscade

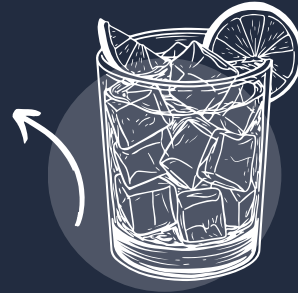
Sex on the Berges 12-
Vodka Wyborowa 4 cl, crème de pêche 2 cl et framboise 2 cl, jus de cranberry, jus d'ananas

Hard mademoiselle 12- *Cocktail signature*
Vodka Wyborowa 4 cl, jus de fraise, menthe fraîche, sirop de basilic et jus de citron vert

Negroni 12-
Gin Beefeater 3 cl, Martini rouge 3 cl, Campari 3 cl

Maï taï 13-
Rhum ambré 2 cl, rhum blanc 2 cl, triple sec 2 cl, sirop d'orgeat et jus de citron vert

Cocktail du moment : Recette à l'ardoise, sur le flashcode ou auprès de notre personnel de bord



VINS



Sangria du moment, un cocktail maison fruité et rafraichissant adapté à chaque saison !

Verre 15 cl
10-

Rosés



	12.5 cl	75 cl	150 cl
IGP méditerranée bio "Favori" Château Favori, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France 12.5°	6-	35-	85-
IGP méditerranée studio "Miraval" France, Côtes de Provence 12.5°	-	47-	-

Blancs



	12.5 cl	75 cl
AOP Mâcon Aze Domaine Rochebin France, Bourgogne 100% Chardonnay 12.5°	6-	-
IGP Oc Vioignier Baies dorées France, Maison Brotte Rothschild 13.5°	6-	35-
IGP Côtes de Gascogne, "Jardin secret" (Moelleux) Domaine Villa Dria, France, Gros Manseng 11.5°	6-	35-
AOP Petit Chablis Domaine Hamelin, Bourgogne, France, Chardonnay 13°	8.5-	49-

Rouge



	12.5 cl	75 cl
Côte du Rhône "Exo St André"	6-	-
IGP Languedoc "Merlot" Domaine Baron Philippe de Rothschild, France 13°	7-	39-
AOP Côtes du Rhône Villages, "J'suis dans le rouge" Domaine Chastel Samson, Drôme, France, Syrah, Grenache 13°	6-	35-
AOC Cairanne, "Création Grosset" Maison Brotte, Cairanne, France, Grenache, Syrah, Mourvèdre 13°	7-	39-
IGP Salento, "Pepe Nero" Domaine Cignomoro, Italie, Primitivo 13.5°	8-	45-

GOURMANDISES

Tiramisu 7-
Crème mascarpone onctueuse, biscuits imbibés de café et une touche de cacao. Avec alcool (Amaretto) ou sans alcool (Allergènes : œuf, lactose, gluten)

Salade ananas colada 6-
Brunoise d'ananas, sirop de coco, noix de muscade, crème sucrée (Allergènes : lactose)

Moelleux au chocolat au cœur coulant 7-
Glace vanille et crème fouettée (Allergènes : œuf, lactose, gluten)



APÉRITIFS

SPIRITUEUX

Une sélection de nos alcools à déguster est disponible sur le flashcode ou auprès de notre personnel de bord

Les millésimes sont susceptibles de changer en cours de saison, vous pouvez les consulter sur notre flashcode ou auprès de notre personnel de bord

