



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

À PARTAGER • TO SHARE

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

Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne	13 €
<i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	
Assiette de saumon fumé maison le Borvo	25 €
<i>Smoked salmon le Borvo</i>	
Toastado au jambon blanc	12 €
<i>Grilled cheese and ham sandwich</i>	
Velouté de saison	14 €
<i>Seasonal cream soup</i>	
Club sandwich	20 €
<i>Club sandwich</i>	
Salade César	19 €
<i>Caesar salad</i>	
Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, salade verte	18 €
<i>Fourvière Hotel's encrusted paté, green salad</i>	
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney aux fruits, pain de campagne	20 €
<i>Duck foie gras, chutney and farmhouse bread</i>	

FROMAGES & DESSERTS • CHEESES & DESSERTS

Saint-Marcellin entier de La Mère Richard	8 €
<i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	
Assiette de fromages affinés de La Mère Richard	21 €
<i>Selection of cheeses</i>	
Clafoutis de saison	10 €
<i>Seasonal clafoutis</i>	
Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona 66%	10 €
<i>Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	10 €
<i>Vanilla crème brûlée</i>	

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail de la semaine 15 €



Le Gentleman Moderne · *Puissant & Profond* · 18 €
Mezcal, Kahlua, amaretto, bitter à l'orange
8cl



Cœur Blanc · *Onctueux & Réconfortant* · 19 €
Marc-de-Bourgogne, liqueur de cacao blanc, jus de poire, extrait de vanille,
bitter chocolat, blanc d'œuf
15cl



Bloody Sari · *Épicé & Corsé* · 19 €
Tequila infusée aux pickles indien, jus de carotte, sauce Worcestershire,
bitter au piment
18cl



L'Enchanté · *Audacieux & Crémeux* · 18 €
Verveine verte, Frangelico, sirop d'érable, lait d'amande, jus de cranberry,
jus de citron jaune
16cl



Voile Écarlate · *Élégant & Légèrement fumé* · 19 €
Gin, liqueur de mandarine, sirop d'épices, purée d'orange sanguine,
liqueur de thé noir fumé, jus de citron vert
12cl



Honey Money Tiki · *Exotique & Complexe* · 16 €
Rhum blanc, rhum ambré, liqueur de miel, sirop d'épices, jus d'ananas,
jus de cranberry, jus de citron vert
19cl

Nos bartenders se tiennent à votre disposition pour réaliser vos cocktails classiques favoris (Mojito, Pornstar martini, Spritz...)

COCKTAILS

CREATIVE COCKTAILS

Cocktail of the week 15 €



Le Gentleman Moderne · *Powerful & Profound* · 18 €

Mezcal, Kahlua, amaretto, orange bitter

8cl



Cœur Blanc · *Smooth & Comforting* · 19 €

Marc of Burgundy, white cocoa liqueur, pear juice, vanilla extract, chocolate bitter, egg white

15cl



Bloody Sari · *Spicy & Full-bodied* · 19 €

Tequila infused with Indian pickles, carrot juice, Woresetershire sauce, pepper bitter

18cl



L'Enchantée · *Bold & Creamy* · 18 €

Green verbena, Frangelico, maple syrup, almond milk, cranberry juice, lemon juice

16cl



Voile Écarlate · *Tasteful & Lightly smoked* · 19 €

Gin, mandarin liquor, spices syrup, blood orange puree, smoked black tea liquor, lime juice

12cl



Honey Money Tiki · *Exotic & complex* · 16 €

White rum, dark rum, honey liquor, spices syrup, pineapple juice, cranberry juice, lime juice

19cl

*Our bartenders can also make your favorite classic cocktails
(Mojito, Pornstar martini, Spritz...)*

COCKTAILS

MOCKTAILS • COCKTAILS SANS ALCOOL



Douceur Cacao · *Chaleureux & Gourmand* 9 €
Chocolat Mombana, lait demi-écrémé, sirop de vanille, extrait de gingembre,
thym, essences d'orange
16cl



Bonne Poire · *Floral & Équilibré* 9 €
Jus de poire, thé au jasmin, jus de yuzu, eau de fleur d'oranger
12cl



Éveil des Tropiques · *Rafraîchissant & Désaltérant* 9 €
Spiritueux sans alcool aux épices, purée de kiwi infusée à la menthe fraîche,
kalamansi, jus de citron jaune, eau gazeuse
16cl

COCKTAILS

MOCKTAILS • ALCOHOL FREE COCKTAILS



Douceur Cacao · *Warm & Gourmand* :
Mombana chocolate, milk, vanilla syrup, ginger extract, thyme, orange
essences
16cl

9 €



Bonne Poire · *Floral & Well-balanced* :
Pear juice, jasmine tea, yuzu juice, orange blossom water
12cl

9 €



Éveil des Tropiques · *Refreshing & Thirst-quenching* :
Non-alcoholic spirit with spices, kiwi puree infused with fresh mint, kalamansi,
lemon juice, club soda
16cl

9 €

BIÈRES - BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION · *Draft beers*

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5°	6.5 €		12.5 €
Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°	7.5 €	9.5 €	

BIÈRES BOUTEILLE · *Bottled beers*

	33 cl
La Part des Autres · Blanche · France · 4.5°	7.5 €
La Part des Autres · Blonde · France · 5°	7.5 €
La Part des Autres · Rousse Fumée · France · 7°	8.5 €
La Part des Autres · IPA · France · 6.8°	8.5 €
Corona · Blonde · Mexique · 4,6°	9.5 €
Goxoa · Blonde · Sans alcool · France · 0.4°	8.5 €

APÉRITIFS

	4 cl	6 cl	8 cl	15 cl
Kir				9.5 €
Kir Royal				15.5 €
Ricard	8.5 €			
Porto Niepoort tawny			8.5 €	
Porto Niepoort blanc			8.5 €	
Campari	8.5 €			
Vermouth rouge Dolin (France)	8.5 €			
Vermouth blanc Dolin (France)	8.5 €			
Vermouth Dry Noilly Prat (France)	8.5 €			
Suze	8.5 €			

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2021	10.5 €	45 €
Bourgogne, Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2023	9.5 €	42 €
Syrah · Domaine Pichon	2021	8.5 €	40 €
Côtes du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2020	11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

IGP Marsanne · Jeanne Gaillard	2022	8.5 €	40 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	9 €	42 €
Macon Solutré Pouilly · Domaine Renaud	2022	9.5 €	42 €
Saint Véran, les Climats · Domaine des Poncetys	2022	11.5 €	49 €
Cuvée Mathilde · Domaine Vigier (vendange tardive)	2022	10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl 16 cl 75 cl

Cuvée Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2023	8 €	12 €	39 €
Figuère cuvée première · Côtes de Provence · Famille Combard	2023	10 €	14 €	45 €
Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2023	13 €	16 €	65 €

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Laurianne Lejour, brut grand cru	16 €	92 €
Bollinger, cuvée spéciale	20 €	120 €
Ruinart, cuvée R	22 €	130 €
Ayala, rosé majeur	23 €	136 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €	147 €
Ruinart, Blanc de Blancs		198 €
Frèrejean Frères, Premier Cru magnum		200 €
Bollinger, rosé		204 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs Extra-brut		198 €
Bollinger, cuvée PN 2015		210 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €
Laurianne Lejour, Blanc de Blancs 2019		120 €

GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer

Le Gin · France · 40°	16 €
Ki No Bi Sey · Japon · 54,5°	21 €
Isle of Harris · Ecosse · 45°	18 €
Tanqueray Ten · Ecosse · 47,3°	18 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	19 €
ADN · France · 43°	17 €
Anaë · France · 43°	18 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12.5 €
Pyla · France · 40°	10.5 €

RHUM

La Hechicera solera 21 · Colombie · 40°	13.5 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14.5 €
Worthy Park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14.5 €
Elephantom · Afrique du sud · 43°	12 €
Clément canne bleu 2021 · France, Martinique · 50°	11 €
Relicario Supremo · République Dominicaine · 40°	13 €
Cihuatan XO · Salvador · 40°	21 €
Savana blanc · France, Réunion · 40°	10 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	14 €
Clairin 2021 Sajous · Haïti · 54.2°	12 €

TEQUILA

Zignum mezcal · Mexique · 40°	14 €
Zignum añejo mezcal · Mexique · 40°	20 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	9 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €
Olmecca altos blanco · Mexique · 38°	9 €
Mezcal Koch Elemental · Mexique · 40°	10 €

CACHAÇA

Janeiro · Brésil · 40° 10 €

LES WHISKIES

ECOSSE · *Scotland*

Scapa Glansa single malt · Ile de Skye · 40° 18 €

Mac Talla Strata single malt 15 ans · Islay · 46° 19 €

Arran single malt 10 ans · Ile d'Arran · 46° 13 €

Old Ballantruan single malt 10 ans · Speyside · 50° 18 €

Aberlour Casg Annamh single malt · Speyside · 48° 14 €

IRLANDE · *Ireland*

Hinch Peated single malt · 43° 14 €

FRANCE

D'un Verre Printanier single malt · Lorraine · 46° 13 €

Fin de partie single malt · Lorraine · 46° 14 €

Evadé single malt · Gironde · 40° 11 €

Evadé maple cask finish · Gironde · 47° 13 €

USA

Maker's Mark · Kentucky · 45° 13 €

OCEANIE · *Oceania*

Pokeno Origin single malt · Nouvelle Zélande · 43° 13 €

The Gospel · Australie · 45° 15 €

ASIE · *Asia*

Hwayo x premium single malt · Corée du Sud · 41° 11 €

Kavalan sherry cask finish · Taiwan · 46° 15 €

Kavalan « Solist », sherry cask finish, cask strenght · Taiwan · 59,4° 30 €

Togouchi Saké cask finish, blend · Japon · 40° 22 €

Akashi cherry cask finish · Japon · 50° 32 €

LES DIGESTIFS • DIGESTIVES

4 cl

EAUX DE VIE • Brandy

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac VSOP · 41° 19 €

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac Hors d'âge · 41° 22 €

COGNAC

Delamain XO Grande Champagne · 40° 21 €

Delamain Pléiade XO Malaville, Grande Champagne · 45° 26 €

Le Reviseur VSOP · 40° 14 €

CALVADOS

Christian Drouin VSOP · Pays d'Auge · 40° 11 €

Christian Drouin XO · Pays d'Auge · 40° 14 €

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68° 10 €

FRUITS

Poire Williams Maison Colombier · 50° 10 €

SÉLECTION JACOULOT

Menthe poivrée · France 21° 9 €

Lemon · France 26° 9 €

Verveine verte · France 35° 9 €

Prunelle de Bourgogne · France 40° 12 €

Fine de Bourgogne · France 45° 12 €

Plantes et épices · France 35° 9 €

LIQUEURS & CRÈMES

Baileys · 17° 8 €

Get 31 · 24° 9 €

Grand Marnier · 40° 9 €

Bénédictine · 40° 10 €

Cointreau · 40° 9 €

Amaretto · 28° 9 €

Frangelico · 20° 12 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	11 €
Chartreuse jaune · 43°	11 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Expresso	3.70 €
Décaféiné	3.70 €
Café noisette	3.70 €
Ristretto	3.70 €
Double expresso	4.80 €
Cappuccino	7 €
Café viennois	9 €
Café allongé	3.70 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6.5 €
Chocolat viennois	9 €

THÉS & INFUSIONS TEAS AND INFUSIONS

COLLECTION GREENMA	6.5 €
--------------------------	-------

Infusion cacao Sans théine · Theine free

Sans arôme ajouté, comme un chocolat chaud mais sans une goutte de lait.

Without added flavours, like hot chocolate but without a drop of milk.

Verveine odorante Sans théine · Theine free

Infusion citronnée, fruitée et savoureuse.

Lemony, fruity and tasty infusion.

Fleurs d'hibiscus Sans théine · Theine free

Boisson acidulée et désaltérante à la couleur rouge rubis.

Thirst-quenching sour drink with ruby red color.

Thé vert du Matin · Un mélange délicat pour commencer la journée en douceur.

A delicate blend to start the day gently.

Thé vert canneberge, baies de goji et maté · Mélange de thé et maté bio à la saveur fruitée de la canneberge et de la baie de goji.

Blend of organic tea and mate with the fruity flavour of cranberry and goji berry.

Thé noir Earl Grey · Délicieux Earl Grey bio parfumé à la bergamote et parsemé de fleurs de bleuet.

Delicious organic Earl Grey scented with bergamot and sprinkled with cornflower.

Thé noir citron gingembre · Ce thé énergisant vous enchantera par la vivacité du thé noir d'Assam et la fraîcheur du gingembre, du citron et de la citronnelle.

This energizing tea will enchant you with the liveliness of Assam black tea and the freshness of ginger, lemon and lemongrass.

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique et Zéro · 33 cl	6.5 €
Orangina · 25 cl	6.5 €
Ice Tea · 25 cl	6.5 €
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pomelos, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer · 25 cl	6.5 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6.5 €

JUS DE FRUITS · Juice

PRESSÉS

8.5 €

Orange · Orange · 25 cl

Citron · Lemon · 25 cl

LES COEURS DE CHEZ BISSARDON · Bio & français

9 €

Jus d'ananas, Jus de tomate, Nectar de poire, Jus d'abricot,

Jus de pomme brut, Jus d'orange · Pineapple juice, Tomato juice, Pear nectar, Apricot juice, Unfiltered apple juice, orange juice · 25 cl

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	4 €	4.5 €		6.5 €
Badoit		4.5 €		6.5 €
Badoit Rouge	4 €			
Ferrarelle			6.5 €	



NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE

LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Cuvée Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2023	39 €
Figuière cuvée première · Côtes de Provence · Famille Combard	2023	45 €
Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2023	65 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

	Millésimes	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE IGP		
Syrah, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine Christophe Pichon	2022	40 €
EncOr, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	56 €
Les Serines d'Or, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2019	84 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Saint-Joseph, La Relève · Jeanne Gaillard	2022	71 €
Saint-Joseph, Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon	2022	78 €
Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2022	63 €
Crozes-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2022	69 €
Cornas, Terres Brûlées, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	98 €
Cornas, Les Ruchet · Domaine Jean Luc Colombo	2019	210 €
Hermitage, Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Côte Rôtie, Enomis · Mouton Père et fils	2021	119 €
Côte Rôtie, La Porchette · Julien Pilon	2022	128 €
Côte Rôtie, Les Méandres · Domaine Guy Bernard	2020	128 €
Côte Rôtie, Promesse · Domaine Christophe Pichon	2022	135 €
Côte-Rôtie · Pierre Gaillard	2022	139 €
Côtes du Rhône, Les Forots biologique · Jean-Luc Colombo	2020	48 €
Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2020	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2021	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2021	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2021	69 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2021	98 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2020	45 €
Brouilly · Château de Pierrux	2022	43 €
Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2022	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
Moulin à Vent, Les Greneriers, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	49 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2023	42 €
Rully · Domaine Drouhin	2020	68 €
Givry · Domaine Chanson	2022	90 €
Givry 1er Cru, La Brulée · Domaine Masse	2022	85 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2022	78 €
Hautes Côtes de Beaune · Domaine Denis carré	2020	85 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2022	69 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2022	89 €
Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2021	95 €
Savigny-les-Beaune, Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2019	109 €
Auxey-Duressess · Domaine Diconne	2021	90 €
Aloxe-Corton · Domaine Larue	2022	96 €
Beaune 1er cru, Clos de la Mousse · Maison Bouchard et Fils	2017	155 €
Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monopole · Domaine Chanson	2013	190 €
Beaune 1er cru, Les Chouacheux · Domaine Benoit Sordet	2022	115 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Chanson	2021	92 €
Marsannay Champs-Perdrix · Domaine Huguenot	2020	124 €
Chambolle-Musigny · Domaine Arlaud	2021	121 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2019	155 €
AOC Pernand-Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses · Domaine Chanson	2018	130 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils	2017	170 €
Fixin, Les Champstions · Domaine Collote	2022	75 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Vox Angelorum · Vignerons Caritatis	2020	38 €
UBI Caritas et Amer · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Lux Aeterna · Vignerons Caritatis	2019	55 €

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2020	42 €
Beaujolais village blanc · Château de Pierreux	2022	43 €
Viré Clessé · Domaine Tourtelles Epinets	2022	57 €
Saint Véran, les Climats · Domaine des Poncetys	2023	49 €
Pouilly-Vinzelles · Domaine Drouhin	2020	63 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2022	65 €
Mercurey, Les Ormeaux, Château d'Étroyes · Domaine Maurice Protheau	2020	83 €
Rully · Domaine chanson	2018	68 €
Auxey-Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2022	79 €
Auxey-Duresses, vieilles vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots · Domaine Larue	2022	86 €
Saint Romain, Le Jarron · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
Santenay, Le Chaîney · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
Beaune 1er Cru, Saint-Landry (Monopole) · Bouchard Père et fils	2020	140 €
Beaune 1er Cru, Clos des mouches · Domaine Chanson	2018	184 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2021	145 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Chablis · Domaine Gérard Tramblay	2023	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2021	90 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP / IGP

IGP Marsanne · Jeanne Gaillard	2023	40 €
Cuvée Mathilde IGP · Domaine Vigier	2023	45 €
Viognier, Mon grand-père était limonadier · Julien Pilon	2023	58 €
Côtes du Rhône, La Redonne, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	48 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Croze-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2022	80 €
Saint Péray, La Belle de Mai, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	72 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	92 €
Condrieu · Château le Devay	2022	108 €
Ermitage · Domaine Philippe et Vincent Jaboulet	2013	90 €
Hermitage, Les Dionnières · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Abbayes du Barroux · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Vox Turtoris · Vignerons Caritatis	2023	38 €
Lux Granolinis · Vignerons Caritatis	2021	55 €

NOS ENGAGEMENTS

Au quotidien et jusque dans les moindres détails, les équipes de Fourvière Hôtel ont pour volonté d'être à l'écoute des saisons et de travailler aux côtés de producteurs régionaux.

Une mention toute particulière à ceux qui nous accompagnent dans cette démarche :

Gonéo, torréfacteur Lyonnais (69) - 15km

Thés & infusions, GreenMa (57) - 464km

Jus de fruits Bissardon (42) - 47km

Bières La part des autres (42) - 65km
