



L'ARTICHAUT  
RESTAURANT AINAY | LYON

# Carte des boissons

Ouvert du mardi au samedi  
de 12h à 14h et de 18h à 21h  
Cuisine par le Chef Clément Lopez



04.78.05.69.02  
20 rue de l'Abbaye d'Ainay, 69002 Lyon  
[www.hotelabbayelyon.com](http://www.hotelabbayelyon.com)

## BØISSØNS CHAUDES

### Café – Maison laGrange MOF •

Expresso, Allongé	2,50
Double expresso	3,50
Cappuccino, Latte	4,00

### Chocolats chauds – Valrhona

4,00

### Thés – Maison laGrange MOF •

3,50

### Infusions – Les Jardins de Nathandine

4,50

## BØISSØNS FRØIDES

### Jus de fruits – Bissardon 25cl

4,50

Pomme brut, Orange,  
Pomme & Framboise, Tomate, Abricot Bergeron,  
Framboise

### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl	3,50
Orangina, Schweppes tonic, 25cl	3,50
Thé glacé artisanal, 25cl •	4,00
Deliscus hibiscus blanc & gingembre	4,20
Ginger Ale ou tonic Fever-Tree, 20cl	4,50

### Limonades – Maison Meneau •

Nature, Citron ou Mojito, 33cl	3,80
--------------------------------	------

### Eaux minérales

Thonon, Vals ou Perrier, 33cl	3,00
Thonon, Vals, 75cl	6,00
Châteldon, 75cl	8,00

## CØCKTAILS SANS ALCOØL

<b>Divine Danseuse</b> Tonic, jus de citron, sirop de kiwi	6,50
------------------------------------------------------------	------

**Le M** Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

**Le Citron Tonic** Jus de citron vert et jaune

## BIÈRES

<b>Domaine du Manchot 33cl – 22km</b>	6,50
Blanche de blé « Caldéira », Blonde dorée « Bliss », IPA légère « Hyconoclaste », IPA cuivré « L'Hédoniste », Brune « Dandy »	

## APÉRITIFS

Kir, 12cl	7,00
Kir au crémant de Bourgogne, 12cl	10,00
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl	9,00
Martini, 5cl	5,00
Pastis, 3cl	5,00
Suze, Lillet blanc, Lillet rouge 5cl	5,00
Porto, 8cl	6,00

## CHAMPAGNES

Billecart Salmon Brut réserve, 12cl	14,00
Billecart Salmon Brut rosé, 12cl	18,00

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>Le Vieilles vignes</b> Cognac SVOP, Pinot des Charentes, Cordiale, Shrub, Bitter	12,00
-------------------------------------------------------------------------------------	-------

**Le Jardin de Rose** Gin, Cordiale, Shrub, Jus de citron

**Le Mad Garita** Agave, Moût d'agave, Nectar de litchi, Thym fumé, Jus de citron, Bitter

**L'Osmose** Vodka bio, Liqueur de gojifaire, Triple sec, Jus de pommelo, Infusion eucalyptus

**Cocktails sur demande**

## DIGESTIFS

<b>Eau de vie – Jean Gauthier 4cl</b>	10,00
Abricot, mûre, poire, vieille prune, mirabelle, kirsh, framboise	
<b>Eau de vie – Atelier du bouilleur 4cl</b>	12,00
Marc de Grenache, cerise, amaretto, verveine	
<b>Rhums, 4cl</b>	
Pacto Navio, Botran	9,00
Humbre Bio ●	12,00
<b>Tequilas, 4cl</b>	
Altos	7,00
Herradura	10,00
<b>Vodka, 4cl</b>	
Belvédère, Grey Goose	10,00
<b>Whiskies, 4cl</b>	
Jack Daniel's Gentleman Jack, Monkey Shoulder, Burton Bulleit, Glenmorangie, Ardbeg Talisker	12,00
<b>Liqueurs, 4cl</b>	
Limoncello	6,00
Amaretto ou Cointreau	7,00
Mandarine Napoléon	8,00
Verveine du Forez	9,00
Chartreuse verte	8,00
Chartreuse MOF	12,00
Chartreuse VEP jaune ou verte	18,00
<b>Eau de vie de vin, 4 cl</b>	
Cognac Camus	10,00
Cognac Camus VSOP	12,00
Cognac XO Delaitre	14,00

- Produits issus de l'agriculture biologique  
*Prix en Euro TTC. Service compris*