



ENCAS ET BOISSONS



L'APÉRO

VINS

• ROUGE

Syrah

Verre	3,50€
Pot	12€
Bouteille	17€

Bourgogne

Verre	5€
Pot	18€
Bouteille	28€

• BLANC

Côte du Rhône

Verre	3,50€
Pot	12€
Bouteille	17€

St Veran

Verre	5,50€
Pot	19€
Bouteille	29€

• ROSÉ

Côte de Provence

Verre	3,50€
Pot	12€
Bouteille	17€



14 cl



46 cl



75 cl

• Selon les arrivages, demander au serveur •

ALCOOLS APÉRITIFS

Ricard	3€
Kir	3,50€
Suze	4€
Martini (Blanc / Rouge)	4€
Spritz	7€

LES COMPAGNONS DU FLUIDE

Planches

Planche de fromages du moment	12€
Planche de charcuterie du moment	12€
Planche mixte selon l'humeur du Chef	15€

Saucisse sèche entière artisanale	9,50€
---	--------------

• La restauration du soir est disponible de 18h à 22h30 •

LES BIÈRES

HAPPY HOURS
17h-20h

Toutes les pintes à 6€
sauf la Tigre à 5€

LES PRESSIONS



3,50€ la Tigre Bock
3,80€ pour les autres



5,50€ la Tigre Bock
7€ pour les autres

Tigre Bock

Blonde à 5° • *France* • Une bière de caractère intense et moelleuse, généreusement fruitée et maltée, pour une dégustation fraîche et savoureuse !

Grimbergen

Blonde à 6,7° • *Belgique* • Une bière moelleuse, très riche en arôme de fruits mûrs et d'épices

Grimbergen

Ambrée à 6,5° • *Belgique* • Une bière ample en bouche à la robe ambrée par ses différents malts et aux arômes riches de caramel, de réglisse et de fruits mûrs

Colomba

Blanche à 5° • *Corse* • Une bière blanche artisanale aromatisée avec les parfums uniques des herbes du maquis de Corse

Pietra Rossa

Rouge à 6,5° • *Corse* • Avec ses notes de griottes, une pointe de framboise et de mûre, cette bière à la robe rouge rubis intense, offre un subtil équilibre sucré amer

La bête

Blonde à 8° • *France* • Une belle robe ambrée et un caractère malté accompagné de délicieuses notes de caramel et de pain d'épices

Guinness

Brune à 4,2° • *Irlande* • Une bière au goût incomparable marqué par l'utilisation de malt très torréfié et d'orge grillé

Hop House

Blonde à 5° • *Irlande* • Une lager vivifiante et savoureuse. Notes de malt et arôme de houblon frais accompagnés de touches d'abricot et de pêche

Finnbarra

Cidre à 5° • *Irlande* • Craft cider 100% pur pomme

Proper Job IPA

Blonde à 5,5° • *Angeterre* • Arômes fruités d'agrumes et houblonnés, robe jaune dorée

Ducasse triple

Blonde à 9° • *France* • Bière triple, robe blonde dorée, surmontée d'une belle mousse onctueuse. Arômes de malt torréfié et notes d'agrumes

Bière du moment

Suppléments : Les sirops en demi 0,20 cent / la pinte 0,40 cent

Picon en demi 0,50 cent et pour la pinte 1€

LES BOUTEILLES 33CL

Brooklyn sans alcool

Blonde, sans alcool (0,4°) • *USA* • Robe dorée à la mousse blanc cassé.

Notes de pin et de fruits. Amertume assez marquée 5€

San Miguel Fresca

Blonde à 4,4° • *Espagne* • Robe dorée présentant une fine mousse blanche.

Arômes de malt, d'herbes et de maïs 5€

Skøll

Blonde à 6° • *France* • Robe dorée présentant une mousse blanche

conséquente. Senteur de vodka 5€

MOCKTAILS (SANS ALCOL)

Passion Breeze

Jus d'orange, jus de fruits de la passion, jus de canneberge

5€

Holy Mary

Jus de tomate, jus de citron pressé, sauce Worcestershire, tabasco rouge, sel de céleri, poivre noir

Cucumber Cooler

Concombre, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Mojito sans alcool

Feuilles de menthe, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée

• Différentes déclinaisons possibles

Thé maison de Paloma

• Servi chaud ou froid, en fonction de la saison

LES COCKTAILS

VODKA

Le fluide

Vodka, liqueur de pêche, jus de citron, jus de fraise 7€

Moscow Mule

Vodka, sucre, jus de citron, ginger beer 9€

RHUM

Capirinha

Cachaça, sucre, jus de citron 7€

Mojito

Rhum blanc, sucre, jus de citron, menthe, Perrier 9€

Zombie

Rhum blanc et ambré, liqueur d'abricot, absinthe, jus de citron, sucre, fruit de la passion, cannelle 10€

GIN

Elder Flower

Gin Hendrick's, sirop de fleur de sureau, jus de citron, concombre, Tonic 10€

TEQUILA

Tommy's Margarita

Tequila Altos, jus de citron, sirop d'agave 9€

WHISKY/WHISKEY

Penicillin

Blended Scotch whisky, Lagavulin, jus de citron, sirop de miel, ginger beer 10€

Cocktail du moment

LES SPIRITUEUX

LES RHUMS

Trois rivières 40° rhum agricole AOC • Martinique Rhum traditionnel des Caraïbes	7€
Havana Club 7 ans 40° • Cuba Rhum veilli en fût de chêne	8€
Matusalem 15 ans 40° • République Dominicaine Rhum à la renommée internationale	8€
Pacto Navio 40° • Cuba Rhum sans sucre ajouté, sans glycerine, veilli en fût de sauterne	8€
Pyrat XO Reserve 40° • Caraïbes Rhum issu d'un assemblage de 9 rhums de Caraïbes	10€
Santa Teresa 40° • Venezuela Rhum issu d'assemblage d'eaux-de-vie	10€
Zacapa 23 ans 40° • Guatemala Rhum issu d'assemblage de rhums de 6 à 23 ans	10€
Eldorado 15 ans 40° • Guyane Britannique Rhum veilli en fût de Bourbon	11€
Plantation Rum XO 40° 20th Anniversary • Barbades Rhum veilli à la double maturation, La Barbade et Cognac	11€

LES WHISKY/ WHISKEY

Jack Daniel'S N.7 40° Whiskey • USA Tennessee, non tourbé	7€
Monkey Shoulder 40° • Ecosse Blended Malt Whisky, non tourbé	8€
Bulleit Rye 45° Whiskey • USA Kentucky Bourbon	8€
Lagavulin 16 ans 43° • Ecosse Single Malt, tourbé	10€

TEQUILA GIN LIQUEURS

Jägermeister 35° • Allemagne	7€
Olmecca Altos Blanco 38°. Tequila 100% agave • Mexique	8€

Hendrick's Gin 41,4° • <i>Ecosse</i>	8€
Akori Gin 42° • <i>Japon</i>	8€
Chartreuse Verte 55° • <i>France</i>	8€
Absinthe • <i>France</i>	10€

A LA VERSE

Get 27
Sailor Jerry
Vodka Orloff
Bailey's

Rhum Havana Club 3ans
Whisky Clan Campbell
Gin Beefeater
Tequila Acayucan

6€

LES SOFTS

HAPPY HOURS
17h-20h

3€ pour les softs froids
à 3,50€ • 2€ pour les
sirops à 2,50€

LES BOISSONS FROIDES

Sodas

Cola, Coca Cola zéro, limonade, Perrier • 33cl
Schweppes Tonic, Ice Tea, Orangina • 25cl

3,50€

Jus de fruits

Orange, ananas, fraise, banane, pomme, mangue, tomate,
abricot, ACE • 20cl

3,50€

Sirops

Grenadine, pêche, fraise, citron, menthe, kiwi, caramel, vanille,
fleur de sureau, violette, orgeat

2,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso

1,60€

Grand café

3,10€

Chocolat

3€

Capuccino

3,50€

Chocolat viennois

4,50€

Thé & Infusion • Pour les parfums, demander au serveur

3,50€

Chaï Latte

3,50€

By MC AGUERRE

• ✉ Imdflyon@gmail.com ☎ 04 26 72 25 79 •

www.lamecaniquedesfluideslyon.com

