

GIN & TONIC

+ tonic 20cl

11€

Choisissez votre gin et votre Tonic Hysope, servi avec une palette de saveurs (Classic, Concombre, citron, Fleur de Sureau)

Altitude 43°
Altitude Pink
Citadelle
Citadelle vive les Cornichons
Gin Mare
Mistral Gin Rose
Gin Oruza  Montpellier
Gin June pêche & poire
Gin Bartolomeo

RHUM

4 cl

St James royal ambré 8€
Supplément soft +2€
Rivière de Mat 8 ans 9€
Oruza Rhum spicy Bio Montpellier 10€

WHISKY

4 cl

Bellevoie Bleu 8€
Bellevoie Blanc 10€
Bellevoie Rouge 11€
Bellevoie Noir 12€

VODKA

4 cl

Greygoose 8€
Oruza Vodka  Montpellier 10€

DIGESTIFS

5 cl

Get 27 6€
Menthe pastille Giffard 6€
Liqueur de poire 6€
Calvados Drouin sélection 8€
Cognac Meukow VS 8€
Armagnac Bas Uby sweet 3 ans 8€
Armagnac Bordeneuve VSOP 9€
Elixir Jaune / Verte 11€

SOFT

Yaute Cola 33d 4,50€
Yaute Iced Tea 33d 4,50€
Orangina 25d 3,50€
Limonade  Les Brasseurs Savoyards 33d 4,50€
Supplément sirop +1€
Hysope Tonic 20d 4€
Classic, fleur de sureau, concombre, ginger beer, citron
Jus de fruits  Arbre à jus 25d 4€
Pomme, orange, pêche de vigne, poire, tomate, abricot
Sirop à l'eau Giffard 25d 2€
Grenadine, menthe, citron, pêche, rose, jasmin, hibiscus, vanille, gingembre, fraise
Carafe CASTALIE 75d 2€
Eau filtrée plate ou pétillante

THÉ OU CAFÉ



Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité & torréfié par Los Primos

Expresso / Noisette 2€
Décafeiné 2€
Allongé 2,20€
Café au lait 2,50€
Double Espresso 4€
Cappuccino 3,50€
Chocolat chaud 3,50€
Supplément Viennois +0,50€
Thé & infusion Nat et Plantes 3,50€
Earl grey, Thé menthe, Hibiscus, Tutti frutti, Verveine, Détox

Prix nets en euros, service compris.

eklo
Lyon



CARTE BAR

COCKTAILS • BIÈRES • CAFÉS



EKLO LYON

12 rue Simone Veil - Vénissieux
04 28 29 25 15
www.eklohotels.com

@ eklolyon



HAPPY HOURS

6€

PINTE DE BIÈRE BLONDE & COCKTAIL TROPICAL CRUSH

17H30
/19H30

du lundi
au vendredi

7€

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Bière Eklo by Bières Georges	4,50€	7,50€
Silky Weiss • Blanche	5€	9€
IPA	5€	9€
Bière de saison	5€	9€
Picon • 4 cl		2€
Supplément sirop		+1€

BIÈRES BOUTEILLES

Princess Pale Ale • Blonde	7€
Silky Weiss • Blanche	7€
IPA	7€
Murina • Brune	7€
More is better • Ambrée	7€

APÉRITIFS

Ricard • 2 cl	3,50€
Dolin Rouge / Blanc • 5 cl	5€
Routin Vermouth Dry • 5 cl	5€
Lillet Rosé / Blanc • 5 cl (avec tonic +2€)	5€
Suze	5€
Muscat	5€
Martini Rouge / Blanc	5€
Crémant de Bourgogne • 12 cl	8€

COCKTAILS



Ti'Rocks	9€
<i>Rhum Rivière 8 ans, citron vert, sirop de sucre</i>	
Le Frenchicano	9€
<i>Dolin Rouge, Orange Bitter, eau gazeuse</i>	
Suzette	9€
<i>Suze, Lillet Blanc, Gin June Poire</i>	
Mousse	9€
<i>Bière blanche, Macérat de pamplemousse, sirop de basilic</i>	
French Spritz	9€
<i>Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, eau gazeuse</i>	
French Mule	10€
<i>Cointreau, citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer, angostura</i>	
French Kiss	10€
<i>Vin blanc, Gin June Pêche, liqueur fleur de sureau, liqueur de vanille, sirop de jasmin, raisin blanc</i>	
Tropical Crush	10€
<i>Rhum St James royal ambré, liqueur de gingembre, jus d'ananas, orange, goyave, sirop de vanille, citron vert</i>	
Mojito La Vie en Rose	10€
<i>Rhum St James ambré, menthe, citron vert, sirop de rose & hibiscus, limonade</i>	
Musette	10€
<i>Muscat de Rivesaltes, citron, sirop de praline rose maison</i>	

MOCKTAILS

Gavroche	7€
<i>Macérat d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille, citron vert</i>	
Cosmow	7€
<i>Jus de cranberry, sirop de fraise-jasmin, menthe, citron vert</i>	
Mock flower fizz	8€
<i>Ceder's Crip sans alcool, sirop de Rose-hibiscus, hysope tonic</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

ROUGE

Verre 12 cl
Btl 75 cl

Rhône		
Domaine du Grand Veneur	5€	25€
<i>Côtes du Rhône AOC</i>		
Château Pesquié « Terrasses » Ventoux AOP		28€
<i>Domaine Pradelle Crozes-Hermitage AOC</i>		40€
Domaine de la Monardière « Les 2 Monardes »		50€
<i>Vacqueyras AOC</i>		
Domaine Pradelle St-Joseph AOC		55€
Beaujolais		
Domaine de Thullon Morgon AOC	6€	32€
Domaine dit Baron Brouilly AOC		34€
Bourgogne		
Domaine Roux « Les Cotilles », Pinot Noir	6€	27€
<i>VDF Bourgogne</i>		
Santenay AOC Domaine Gavignet		65€
Languedoc		
Clos Des Augustins « Poline » Languedoc AOC		22€
Mas Gourdou « Pas du Loup » Pic St Loup AOP		30€
Loire		
Domaine Lorieux « Expression »	5€	25€
<i>St Nicolas de Bourgueil AOC</i>		

BLANC

Rhône		
Domaine du Grand Veneur	5€	30€
<i>Côtes du Rhône AOC</i>		
Domaine Pradelle Crozes-Hermitage AOC		44€
Languedoc		
Domaine Paul Mas, Cuvée « Infini Viognier »	4€	25€
<i>Pays d'Oc IGP</i>		
Bourgogne		
Domaine Thibert-Miranda Mâcon-Fuissé AOC		38€
Domaine Colombier Chablis AOC	8€	46€
Beaujolais		
Domaine de Thulon Beaujolais-village AOC		34€

ROSÉ

Languedoc		
Domaine de Figueïrassse Sable de Camargue AOP		18€
Var		
Estandon "Terre nouvelle" IGP Var		24€

BULLES

Italie		
Signore Guiseppa Prosecco AOP	6€	28€
Champagne		
Maison B. Delespierre « Enfant de la Montagne »		65€
<i>Brut 1er cru Champagne AOC</i>		

Biologique