

LES GRÉVISTES

SNACK BAR

65 rue de Marseille - 69007 Lyon
+334 28 29 04 40 - www.lesgrevistas.fr

FOOD

Snacks :

Olives marinées	4
Deep-fried lasagna	9
Boules de pizza frites, stracciatella, taggiasche	8.5
Meatballs de dingue	9
Légumes grillés marinés	8
Speck & Pizzetta Bianca	8
La Caesar	7
Anchois de Cantabrie	12

Pizzette :

Margherita	6
Verdura	8
Pepperoni	9
Cheesy	10
Tata Morta	10

Finish :

Lost Panettone	7
Boules de pizzas frites et nocciolata	7

BIÈRES

Pressions :

	<u>Demi</u>	<u>Pinte</u>	<u>HH</u>
BLONDE 4.9°/Pilsner/BURGERBRAU	3.5	6	5
IPA 5.5°/IPA/NEPO	4	7.5	6
COMBAWA 5.2°/Hazy Blanche/NEPO	4	7.5	6
TROPICAL MILKSHAKE 6.8°/NEIPA/NEPO	4	7.5	6
AMBRÉE AU MIEL 6.5°/Ambrée/NEPO	4	7.5	6
LA BELLE ROUGE 8°/Bière aux fruits rouges/NEPO	4	7.5	6
TRIPLE 8°/Triple/NEPO	4	7.5	6
BAGARRE 7.7°/Double IPA/BRIQUE HOUSE	4	7.5	6
NEW QUEEN IN TOWN 4.8°/American Pale Ale/BRIQUE HOUSE	4	7.5	6
YANKEE TROUBLE 6.5°/IPA/BRIQUE HOUSE	4	7.5	6

BIÈRES SANS ALCOOL 33cl

BREWD OG - PUNK AF	7
Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux	
BRUSSEL BEER PROJECT - PICO BELLO	7
Hazy zéro IPA avec des arômes fruités	
LA DÉBAUCHE - CUTE & SOBER	7
Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée	
BROOKLYN - SPECIAL EFFECT IPA	7
IPA aux saveurs et arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume	

COCKTAILS

Classiques :

BASTILLE 10
Lillet Rosé, Bénédictine, Angostura,
eau gazeuse

GILET JAUNE 10
Ricard infusé, Chartreuse jaune,
citron jaune, sucre de canne,
eau gazeuse

MÉLENCHONISTE 10
Gin Hendricks, sirop de Beaujolais
épicé, crème de cassis, citron jaune

SMIC 9
Absolut Vodka, Campari,
citron jaune, sirop de praline
torréfiée, eau gazeuse

PARADIS FISCAL 10
Havana Club 3 ans, jus de citron
vert, jus d'orange, purée de fruits
de la passion, sirop de vanille

JEAN-CHARLES 12
Armin 6 ans, Suze, sucre de canne,
racine de gentiane, tonic

Short Drinks :

MAI 1968 10
Gin Hendricks, Saint Germain, sirop
de verveine, prosecco

CAC 40 12
Glenfiddich 12 ans, citron jaune,
sirop de tonka, blanc d'œuf

MEDEF 12
Monkey Shoulder, Ardbeg 10 ans,
Angostura, sucre de canne,
Grand-Marnier

Mocktails :

LUNDI AU SOLEIL 7
Bourgeon de pin myrtille, sirop de
verveine, citron jaune

RTT 7
Racine de gentiane, sirop Monin
bitter, jus de pamplemousse

GIN 4cl

HENDRICK'S - SCOTLAND - 41,4°	9
MONKEY 47 - LONDON - 40°	14
MALFY LEMON - ITALIA - 41°	10
HAUTEFEUILLE - FRANCE - 42°	10
ISLE OF RAASAY - SCOTLAND - 42°	11
EDINBURG GIN RHUBARB & GINGER GIN - SCOTLAND - 43°	11
SAIGON BAIGUR - VIETNAM - 43°	12
ENGINE - ITALY - 42°	11
BERLIN DISTILLERY SUNDOWN GIN GERMANY - 43,2°	13
GIN DU MONT-BLANC - FRANCE - 43,6°	10

WHISKY 4cl

MONKEY SHOULDER - SCOTLAND - 40°	8
BALLANTINE'S - SCOTLAND - 40°	8
WOODFORD - KENTUCKY - 43,2°	9
TOKINOKA - JAPAN - 40°	12
HAUTEFEUILLE - FRANCE - 43,3°	12
ISLE OF RAASAY SIGNATURE SCOTLAND - 46,4°	14
SMOKEHEAD 10 ANS - SCOTLAND - 43°	12
COPPER DOG - SCOTLAND - 40°	10
GLENFIDDICH 12 ANS- SCOTLAND - 40°	11
FLAT NOSE - SCOTLAND - 43°	9
JACK DANIEL'S - TENNESSEE - 40°	9

RHUM 4cl

SAILOR JERRY - NEW JERSEY - 40°	8
HAVANA 3 ANS - CUBA - 40°	9
CENTENARIO 20 ANS - COSTA RICA - 40°	14
ANGOSTURA 1919 - VENEZUELA - 40°	12
DIPLOMATICO - VENEZUELA - 40°	10
DON PAPA «BAROKO» - PHILIPPINES - 40°	10
BOTRAN SOLERA 15 ANS - GUATEMALA - 40°	10
NAGA - INDONESIA - 42°	14
LA HECHICERA - COLOMBIA - 40°	11
SECHA DE LA SILVA - GUATEMALA - 40°	11

VINS

Rouges :	<u>Verre</u> 12cl	<u>Pot</u> 46cl	<u>Btl</u> 75cl
CÔTES DU RHÔNE Domaine Tourbillon Cuvée du Grand-Père - 14°	4.5	16	25
IGP PAYS D'HÉRAULT La Grange des Copains - 13,5°	6	20	28
AOP FLEURIE Terres Dorées Jean Paul Brun - 13,5°	7.5	25	39
VDF LE CARTEL Jean Rémi Mourad & Fredi Torrès 14,5°	7	22.5	32
AOP VACQUEYRAS ROUGE Domaine Verquière - 14°	8	28	42

Blancs :	<u>Verre</u> 12cl	<u>Pot</u> 46cl	<u>Btl</u> 75cl
VDF CHARDONNAY Les Assembleurs - 13°	4.5	16	
VDF VIOGNIER - 13°	4.5	16	25
AOP BEAUJOLAIS BLANC Classic Terres Dorées - 12,5°	6.5	23	32
CÔTES DE GASCogne Uby n°4 - 11,5°	5	17	26
VDF LE CARTEL Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 13°	7	22.5	32

=====

Mar - Sam
17h00 - 01h00
@ les_grevistes



LES QUILLES DE BEN' !

BEAUJOLAIS BLANC 2022 - Château de Grand-Pré	35
CHÂTEAU SIMONE 2021 - Blanc	69
BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022 - François Mikulski	45
MEURSAULT Clos du pré de manche François Mikulski	120
CONDRIEU PARPETTE 2022 - Piaton	65
IGP DOMAINE PICHAT 2022 - Proxima - Viognier	35
SANCERRE 2023 - Domaine Girard - Silex	40
FLEURIE SPACIALE 2022 - Château de Grand-Pré	42
CHÂTEAU SIMONE 2021 - Rouge	69
BOURGOGNE 2022 - Côte d'Or - Pinot noir - François Mikulski	55
POMMARD 2022 - Rouge - François Mikulski	95
AOP CÔTE ROTIE 2021 - Domaine Pichat Champon's	70
AOP CÔTE ROTIE 2021 - Domaine Pichat Les Grandes Places	110
IGP DOMAINE PICHAT 2022 - Proxima - Syrah	35
MORGON 2021 - Jean Foillard Cuvée classique	38
MORGON 2021 - Jean Foillard - Côte du Py	49

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS - 45° - 2CL	3
PASTIS DE SAINT-TROPEZ - 45° - 2CL	3
CASANIS - 45°	3
PACIFIC - 0°	3
SUZE - 15° - 5CL	3.5
KIR CASSIS - 12CL	4.5
MARTINI BIANCO / ROSSO - 15° - 6CL	4.5

ALCOOLS & DIGESTIFS 4cl

ABSOLUT VODKA - SWEDEN - 40°	9
GREY GOOSE - FRANCE - 40°	10
TEQUILA PATRON SILVER - 40°	12
LEMON JACOULOT - FRANCE - 26°	9
MENTHE POIVRÉE JACOULOT - FRANCE - 21°	9
LA MENTHEUSE - 15°	9
BAILEY'S - 17°	8
COGNAC HINE RARE - VSOP - 40°	10
FERNET BRANCA - FRANCE - 39°	9

DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE 4cl

CHARTREUSE JAUNE - 43°	9
CHARTREUSE VERTE - 55°	9
CHARTREUSE CUVÉE MOF - 45°	12
LIQUEUR D'ELIXIR - 56°	14
LIQUEUR DU 9 ^{ème} CENTENAIRE - 47°	15

SOFTS

CLUB-MATÉ 33CL	6
LEMON AID CITRON 33CL	4,5
LEMON AID ORANGE SANGUINE 33CL	4,5
CHARITEA BLACK 33CL	4,5
CHARITEA GREEN 33CL	4,5
RED BULL 25CL	6
COCA-COLA, ZÉRO 33CL	3.9
SCHWEPPEs TONIC 25CL	3.9
ORANGINA 25CL	3.9
LIMONADE 25CL	3.5
DIABOLO 25CL	3.9
JUS DE FRUITS BISSARDON 33CL	3.9
SAN BENEDETTO PLATE/GAZEUSE 25CL	3.5
SIROPS TEISSEIRE 30CL	2.5

CIDRES 33cl

TOPA	7
Un cidre sec et désaltérant - 5,5°	
GALIPETTE BRUT	7
Un cidre fruité et fleuri - 4°	
GALIPETTE ROSÉ	7
Un cidre rosé aux saveurs de pomme croustillante - 4°	
