

Classiques :	
MOSCOW MULE	10
MARGARITA	10
NEGRONI	10
WHISKY SOUR	10
BLOODY MARY	10

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

MÉLÉNCHONISTE 10
Gin Hendricks, sirop de Beaujolais épice,
crème de cassis, citron jaune

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

Mezcal, Chartreuse verte, jus de citron
jaune, jus d'ananas, cordial de lavande
et poivre

Tequila et Kahlua infusés au maïs, crème
Fraiche

Vodka infusée au thé sancha, sirop de
Feuilles de combawa, jus de citron jaune,
wasabi

Rhum Cointreau, jus de citron, sirop de
cumin, soda pamplemousse, Fleur d'oranger

Gin Hendricks, Saint Germain, sirop de
verveine, prosecco

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

Racine de gentiane, sirop Monin bitter,
jus de pamplemousse

APÉROL SPRITZ	6	7,5
LIMONCELLO SPRITZ	6	7,5
ST GERMAIN SPRITZ		9

	Verre	Pot	BtL
	<u>12cl</u>	46cl	75cl
Rouges :			
CÔTES DU RHÔNE	4.5	16	25
Domaine Tourbillon			
Cuvée du Grand-Père - 14° - Grenache Syrah			
Mourvèdre.			
<i>Nez de Fruits rouges confits, notes</i>			
<i>truffées et mentholées. Palais dense et</i>			
<i>charnu.</i>			

AOP FLEURIE 7.5 25 39
Terres Dorées
Jean Paul Brun - 13,5° - Gamay.
*Parfum de framboises, de prunes et
d'épices. Vin élégant et généreux.*

VDF VIN DE PÉTANQUE 5 18 26
 Mas de Libian - 12,5° - Grenache,
 Mourvèdre, Syrah, Cunoise, Vaccarèse.
Vin d'assemblage certifié en Biodynamie.
Beaucoup de fraîcheur et de légèreté.

AOP VACQUEYRAS ROUGE 8 28 42
 Domaine Verquière
 14°- Grenache - Syrah - Cinsault.
*Nez rappelant la prune, la cerise et le
 chocolat, présence épicée délicate. Bouche
 Fondue et soyeuse.*

IGP LA SYRAH À PAPA 2023 5,5 22 32
Stéphane Montez - 13,5° - Syrah.
Nez de poivre, réglisse et fruits rouges.
Une bouche puissante et dense.

Blancs :

VDF CHARDONNAY 4.5 16
Les Assembléeurs - 12,5° - Chardonnay.
*Nez de fruits blancs, beurre, noisette et
arômes. Une bouche ample et grasse.*

VDF VIOGNIER 4.5 16 25
Ciel et Grenache - 12,5° - Viognier.
Rond, généreux aux arômes de fruits jaunes et blancs et de Fleurs d'acacia.

AOP BEAUJOLAIS BLANC 6.5 23 32
Jean Paul Brun - 12,5° - Chardonnay.
*Un nez complexe de miel d'acacia et
d'amande. Une bouche souple et généreuse
avec un joli gras.*

AOP SAINT VÉRAN 7,5 26 38
 Sophie Martin - 13° - Chardonnay
*Séduisant et équilibré aux arômes de
 Fruits à chair blanche et légères notes de
 citron.*

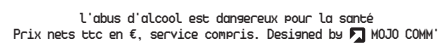
Rosés :

IGP S. DE SUMEIRE 4 16 25
Méditerranée - 12.5° - Syrah, Grenache,
Cinsault.
*Une attaque vive aux arômes d'arômes et
de fruits à chair blanche.*

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 80



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



Pressions :	Demi	Pinte	HH
BLONDE	3.5	6	5
4.9°/Pilsner/BURGERBRAU			
IPA	4	7.5	6
5.5°/IPA/NEPO			
COMBANA	4	7.5	6
5.2°/Hazy Blanche/NEPO			
TROPICAL MILKSHAKE	4	7.5	6
6.8°/NEIPA/NEPO			
AMBRÉE AU MIEL	4	7.5	6
6.5°/Ambrée/NEPO			

LA BELLE ROUGE	4	7.5	6
8°/Bière aux fruits rouges/NEPO			
TRIPLE	4	7.5	6
8°/Triple/NEPO			
ORANGE MÉCANIQUE	4.2	8	7
7°/Pale Ale/SAINTE CRU			
HARAKIRI	4.2	8	7
8°/Strong Ale/SAINTE CRU			
PROJET CHAOS	4.2	8	7
5.5°/Blonde/SAINTE CRU			

BREND 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

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°	

EL TONY 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
GINGER BEER ORGANIC 25CL	4

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

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

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

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

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
ŻUBRÓWKA BIAŁA - POLOGNE - 37,5°	8

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