LES GRÉVISTES
SNACK BAR

FOOD

Snacks :

Olives marinées	4
Légumes grillés marinés	8
Burratina DOP & légumes grillés marinés	13
Boules de pizza frites, pistaches, stracciatella	10
Coppa	8

Pizzette :

Margherita 7
Incontournable pizza rouge, fior di latte, basilic

Spicy 10
Pizza blanche, spianata piccante, poivrons grillés, oignon rouge

Cheesy 10
Pizza blanche, fior di latte, gorgonzola, taleggio, scamorza fumée

Regina 10
Pizza rouge, fior di latte, porchetta, champignons de Paris, olives taggiasche

Veggy 10
Pizza blanche, fior di latte, légumes grillés marinés

Finish :

Boules de pizza frites et nocciolata 10

COCKTAILS

Classiques :

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

Signatures :

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

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

TAXE CARBONE 12
Mezcal, Chartreuse verte, jus de citron jaune, jus d'ananas, cordial de lavande et poivre

KREMLIN 12
Tequila et Kahlua infusés au maïs, crème fraiche

GRAIN DE RIZ 10
Vodka infusée au thé sancha, sirop de feuilles de combawa, jus de citron jaune, wasabi

49.3 10
Rhum Cointreau, jus de citron, sirop de cumin, soda pamplemousse, fleur d'oranger

MAI 1968 (short drinks) 10
Gin Hendricks, Saint Germain, sirop de verveine, prosecco

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

VIRGIN SPRITZ 7

Spritz :

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

VINS

Rouges :

	Verre 12cl	Pot 46cl	Btl 75cl
CÔTES DU RHÔNE	4.5	16	25

Domaine Tourbillon
Cuvée du Grand-Père - 14° - Grenache Syrah Mourvèdre.
Nez de fruits rouges confits, notes truffées et mentholées. Palais dense et charnu.

AOP FLEURIE	7.5	25	39

Terres Dorées
Jean Paul Brun - 13,5° - Gamay.
Parfum de framboises, de prunes et d'épices. Vin élésant et sénéreux.

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	6	23	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 Assembleurs - 12,5° - Chardonnay.
Nez de fruits blancs, beurre, noisette et agrumes. Une bouche ample et grasse.

VDF VIOGNIER	4.5	16	25

Ciel et Grenache - 12,5° - Viognier.
Rond, sénéreux aux arômes de fruits jaunes et blancs et de fleurs d'accacia.

AOP BEAUJOLAIS BLANC	7.5	26	39

Jean Paul Brun - 12,5° - Chardonnay.
Un nez complexe de miel d'accacia et d'amande. Une bouche souple et sénéreuse avec un joli gras.

AOP SAINT VÉRAN	7,5	26	39

Sophie Martin - 13° - Chardonnay
Séduisant et équilibré aux arômes de fruits à chair blanche et lésères notes de citron.

Rosés :

IGP S. DE SUMEIRE	4	16	25

Méditerrannée - 12.5° - Syrah, Grenache, Cinsault.
Une attaque vive aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 80

Mar - Dim
17h00 - 01h00
@les_grevistes

FR00123456789 - RCS LYON C 1234567

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

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets ttc en €, service compris. Designed by MOJO COMM'

BIÈRES

Pressions :

	Demi	Pinte	HH
BLONDE	3.5	6	5
4.9°/Pilsner/BURGERBRAU			
IPA	4	7.5	6
5.5°/IPA/NEPO			
COMBAWA	4	7.5	6
5.2°/Hazy Blanche/NEPO			
TROPICAL MILKSHAKE	4	7.5	6
6.8°/NEIPA/NEPO			
LA BELLE ROUGE	4	7.5	6
8°/Bière aux fruits rouges/NEPO			
BAGARRE	4	7.5	6
7.7°/Double IPA/BRIQUE HOUSE			
ORANGE MÉCANIQUE	4.2	8	7
7°/Belgian Honey Ale/SAINTE CRU			
HARAKIRI	4.2	8	7
8°/Triple Sorachi/SAINTE CRU			
PROJET CHAOS	4.2	8	7
5.5°/American Pale Ale/SAINTE CRU			

BIÈRES SANS ALCOOL 33cl

BREWDOG - 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

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°

SOFTS

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

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

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
ŻUBRÓWKA BIALA - POLOGNE - 37,5°	8

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 9ème CENTENAIRE - 47°	15