



**BARÃGONES**

# LES COCKTAILS

## NOS CRÉATIONS

 **SANTO GRAAL** 18cl **13 €**  
Puissant, fumé et épicé  
*Mezcal Vida del Maguez, purée de tamarillo clarifié, citron vert, mexican spiced mix.*

 **PINKY BONITA** 10cl **11 €**  
Soyeux, acidulé et raffiné  
*Pisco, Lillet, citron vert, purée du mûre, blanc d'œuf.*

 **LYON TO PERU** 12cl **13 €**  
Fraîcheur et gourmandise  
*Pisco, sirop de praline, purée d'ananas, champagne.*

 **LEME** 12cl **12 €**  
Salin, élégant et exotique  
*Cachaça, cordial ananas, algues nori, citron vert.*

 **GOSTOSA** 12cl **13 €**  
Pétillant et floral  
*Rhum Havana 7ans, menthe, sirop de fève tonka, citron vert, champagne.*

 **LA CEJA DE FRIDA** 12cl **13 €**  
Sec, singulier et épicé  
*Téquila Altos olive, Dolin dry, liqueur de jalapenos.*

 **LINDO PECADO** 12cl **13 €**  
Fumé, gourmand et terreux  
*Rhum Havana 7ans, Rhum fire, citron vert, sirop de miel piment oiseau, huile de truffe noire.*

 **LETTE DE VENENO** 12cl **13 €**  
Lacté, relevé et chaleureux  
*Cachaça infusée au piment de Cayenne, lait de noix du Brésil maison, sirop de vanille.*

 **TEQUILA MUCHO** 18cl **12 €**  
Herbacé, pétillant et rafraîchissant  
*Téquila Altos, soda de coriandre gazéifiée, citron vert.*

 **RAYO DEL SOL** 12cl **12 €**  
Amer et puissant  
*Gin Beefeater, Suze, Téquila Altos, Lillet blanc.*

 **PLUTO, URANO Y POSEIDON** 18cl **13 €**  
Exotique et singulier  
*Rhum Havana 7ans, plantation 3 stars, purée de maracuja, purée de feijoa, falernum ananas gingembre.*

 **MERENGUE** 18cl **13 €**  
Fumé, acide et rafraîchissant  
*Mezcal, purée de passion, citron vert, sirop de poivre de timut.*

## GROG

 **LE GROG** 10cl **8 €**  
Épicée et réconfortant  
*Rhum Havana 3ans, citron vert, gingembre, miel, eau chaude*



# LE SANS ALCOOL

## MOCKTAILS

7 €



### DULCE BRISA 18cl

Rafraîchissant, léger, exotique  
Eau de coco, citron vert, sirop de fève de tonka.



### PEPPER SMASH 18cl

Frais, parfumé  
Cordial poivre rose lavande, schweppes tonic pomelo.



### BOSQUE 18cl

Acide et puissant  
Purée de mûre, citron vert, sirop de sucre, ginger ale.



### ABRAZO DE OTONO 18cl

Gourmand, réconfortant  
Clarification de châtaignes et d'ananas, citron vert, schweppes tonic.

## SOFTS

### LEMONAID & CHARITEA

5 €

Leurs limonades et thés glacés sont issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Pour chaque bouteille vendue, 0,05 € sont directement reversés à leur fondation, qui soutient des projets sociaux dans les pays qui produisent leurs matières premières.  

Limonade citron vert

Limonade orange sanguine

Thé rooibos, fruit de la passion

Thé noir, citron

Maté

### COMMUNITY COLAS

5 €

Pour chaque bouteille vendue, 0,05 € sont directement reversés dans des projets locaux. À Lyon, ces fonds sont reversés à l'association Au Tambour, qui lutte en faveur du bien-être des femmes victime de précarité, d'isolement et de violence.

Cola classique

Cola sans sucre

### PERRIER

4 €

### SCHWEPES SELECTION PREMIUM

5 €

Ginger Ale

Ginger Beer & Chili

Soda Pomelo & Napalese Berry

Tonic & Touch of Lime

Tonic & Hibiscus

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT

6 €

Abricot, orange, pomme, tomate



# LES BIÈRES

## BIÈRES PRESSION

ALLERGÈNES : CÉRÉALES

**BURGERBRAÜ - 4,9°** 25cl 50cl  
4 € 7.5 €

*Bière blonde allemande légèrement houblonnée.*

**COMÈTE BLANCHE - 5,2°** 25cl 50cl  
4 € 7.5 €

*Bière blanche belge rafraîchissante et légère.*

## CIDRE BOUTEILLE 33cl

**CIDRE BIO** 8 €

**CUVÉE JULIETTE - 4,2°**

*Cidre confectionné à partir de pommes issues d'un verger biologique breton. *

## BIÈRES BOUTEILLE 33cl

ALLERGÈNES : CÉRÉALES

**CORONA - 4,6°** 8 €

*Bière mexicaine, légèrement maltée et citronnée.*

**NEPO AMBRÉE MIEL - 6,5°** 8 €

*Bière locale, amère et douce.*

**NEPO POHAZY IPA - 6,5°** 8 €

*Bière locale, amère et fruitée.*

**NEPO TROPICAL MILK SHAKE** 8 €

**NEIPA - 6,8°**

*Bière locale, fruitée et tropicale.*



# TAPAS & VINS AU VERRE

## TAPAS

### NACHOS

10 €

Des chips de tortillas de maïs servis avec du cheddar fondu et/ou du guacamole, au choix.

ALLERGÈNES : LAIT

### CROQUETAS DE JAMÓN

9 €

Des croquettes au jambon ibérique et au fromage, croquantes et fondantes.

ALLERGÈNES : ŒUFS & LAIT

ORIGINES DES VIANDES : CROQUETAS - ORIGINE UE

JAMBON IBÉRIQUE - ORIGINE ESPAGNE

### PATATAS FRITAS DE BONIATO 11 €

Des frites de patates douces servies avec une mayonnaise au curry.

ALLERGÈNES : CÉRÉALES, ŒUFS, MOUTARDE & ANHYDRIDE SULFUREUX

### DUO D'EMSPANADAS

10 €

Un duo d'empanadas sauce chili et/ou trois fromages, au choix.

ALLERGÈNES : LAIT

ORIGINES DES VIANDES : ORIGINE FRANCE

### TABLA DE CHARCUTERÍA 13 €

Une planche avec de la rosette lyonnaise, du chorizo et du jambon ibérique.

ALLERGÈNES : CÉRÉALES & LAIT

ORIGINES DES VIANDES : ROSETTE - ORIGINE UE

JAMBON IBÉRIQUE - ORIGINE ESPAGNE

CHORIZO - ORIGINE ESPAGNE

## VIN ROSÉ <sup>12cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

### CÔTES DE PROVENCE 8 €

Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France

## VINS BLANCS <sup>12cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

### CHENIN DULCE 6.5 €

Santa Julia, Argentine

### CHARDONNAY (ORGANIC) 7 €

Santa Julia, Argentine

### CÔTE DU RHONE 6 €

Enfant Terrible, France

## VINS ROUGES <sup>12cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

### CARMÉNÈRE 6.5 €

Indomita, Chili

### SYRAH-MALBEC 7 €

Santa Julia, Argentine

### CÔTE DU RHONE 6 €

Enfant Terrible, France

## VINS PÉTILLANTS <sup>12cl</sup>

### PROSECCO DOC BRUT 8 €

Cantina Progettidivini, Italie

### CHAMPAGNE BRUT 12 €

G.H. Mumm, France

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX



# VINS À LA BOUTEILLE

## VINS BLANCS <sup>75cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

**SAUVIGNON BLANC** 35 €  
*Indomita, Chili*

**CHENIN DULCE** 38 €  
*Santa Julia, Argentine*

**CHARDONNAY (ORGANIC)** 40 €  
*Santa Julia, Argentine*

**TORRONTÉS-MOSCATEL** 40 €  
*Aranjuez, Bolivie*

**TORRONTÉS** 43 €  
*Zuccardi, Argentine*

## VIN ROSÉ <sup>75cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

**CÔTES DE PROVENCE** 48 €  
*Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France*

## PROSECCO <sup>75cl</sup>

**PROSECCO DOC BRUT** 45 €  
*Cantina Progettidivini, Italie*

## VINS ROUGES <sup>75cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

**CARMÉNÈRE** 35 €  
*Indomita, Chili*

**SHIRAZ-MALBEC** 38 €  
*Santa Julia, Argentine*

**TEMPRANILLO (ORGANIC)** 38 €  
*Fuzion, Argentine*

**TANNAT-MERLOT** 40 €  
*Aranjuez, Bolivie*

**PINOT NOIR** 52 €  
*Indomita, Chili*

## CHAMPAGNES <sup>75cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

**CHAMPAGNE BRUT** 70 €  
*G.H.Mumm, France*

**BLANC DE BLANCS BRUT** 110 €  
*Charpentier, Terre d'émotion, France*

**BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT** 110 €  
*Charpentier, Terre d'émotion, France*



# APÉRITIFS & DIGESTIFS

## VERMOUTHS <sup>6cl</sup>

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

<b>DOLIN BLANC - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>DOLIN DRY - 17,5°</b>	<b>6 €</b>
<b>DOLIN ROUGE - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET BLANC - 17°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET ROUGE - 17°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET ROSÉ - 17°</b>	<b>6 €</b>
<b>NOILY PRAT DRY - 17°</b>	<b>7 €</b>

## ANISÉS

<b>RICARD - 45°</b>	<b>4cl</b> <b>6 €</b>
---------------------	--------------------------

*Pastis*

<b>PERNOD - 68°</b>	<b>3cl</b> <b>8 €</b>
---------------------	--------------------------

*Absinthe*

## AMERS <sup>6cl</sup>

<b>DOLIN BITTER - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>SUZE - 15°</b>	<b>6 €</b>
<b>FERNET BRANCA - 39°</b>	<b>8 €</b>
<b>BRANCA MENTA - 28°</b>	<b>8 €</b>

## LIQUEURS <sup>4cl</sup>

<b>COINTREAU - 40°</b>	<b>6 €</b>
------------------------	------------

*Liqueur d'écorces d'oranges*

<b>MENTHE POIVRÉE - 21°</b>	<b>6 €</b>
-----------------------------	------------

*Liqueur de menthe poivrée*

<b>DOM BÉNÉDICTINE - 40°</b>	<b>7 €</b>
------------------------------	------------

*Liqueur de plantes ancestrales*

<b>GRAND MARNIER - 40°</b>	<b>7 €</b>
----------------------------	------------

*Liqueur d'écorces d'oranges*

<b>ADRIATICO - 28°</b>	<b>8 €</b>
------------------------	------------

*Liqueur d'amandes torréfiées*

<b>ADRIATICO BLANC - 16°</b>	<b>8 €</b>
------------------------------	------------

*Liqueur d'amandes blanches*

<b>ITALICUS - 20°</b>	<b>8 €</b>
-----------------------	------------

*Liqueur de bergamote*

<b>EL HISPANO JALAPENOS - 30°</b>	<b>9 €</b>
-----------------------------------	------------

<b>EL HISPANO CHIPOLTE - 30°</b>	<b>9 €</b>
----------------------------------	------------

<b>EL HISPANO HABARENO - 30°</b>	<b>9 €</b>
----------------------------------	------------

<b>EL HISPANO HIBISCUS - 30°</b>	<b>9 €</b>
----------------------------------	------------

<b>EL HISPANO MANDARINE - 30°</b>	<b>9 €</b>
-----------------------------------	------------

<b>BUMBU CREAM - 15°</b>	<b>9 €</b>
--------------------------	------------

*Crème de Rhum*



# CARTE DE DÉGUSTATION

## RHUMS <sup>4cl</sup>

### GRENADE

Renegade, Dunfermline Column - 50° 11 €  
Rivers - 69° 14 €

### GUADELOUPE

Karukera, Alligator - 45° 13 €  
Karukera, L'Expression - 45° 13 €

### HAÏTI

Clairin Communal - 43° 11 €  
Clairin 2021 Sonson - 51,1° 12 €  
Clairin 2022 Vaval - 53,3° 12 €  
Clairin 2022 Le Rocher - 50° 12 €  
Clairin 2022 Sajous - 54,2° 12 €  
Saint Bénévola - 50° 12 €

### ÎLE MAURICE

New Grove, 5 ans d'âge - 40° 10 €  
Chamarel, Cœur de Chauffe - 44° 9 €

### MARTINIQUE

Baie des Trésors, Fleur du Vent - 49,8° 11 €  
Baie des Trésors, Fruits des Pluies - 50° 11 €  
Baie des Trésors, Plein Soleil - 54° 11 €  
J. Bally, 12 ans d'âge - 45° 14 €  
La Favorite, Cœur de Canne blanc - 55° 10 €  
La Favorite, Cœur de Canne ambré 2 ans - 45° 11 €  
La Favorite, Cœur de Canne vieux 4 ans - 42° 12 €  
Clément XO - 42° 16 €  
Neisson, Rhum Bio Blanc - 52,5° 12 €

### RÉUNION

Savanna, Métis - 40° 10 €  
Savanna, 5 ans d'âge - 43° 11 €  
Savanna, Le Must - 45° 13 €  
Savanna, Intense - 41,3° 9 €

### COLOMBIE

La Hechicera, 21 ans d'âge - 40° 12 €  
Coloma, 15 ans d'âge - 40° 13 €  
Parce Rum, 12 ans d'âge - 40° 13 €  
Coloma 8ans d'âge - 40° 11 €

### BRÉSIL

Senor Weber Rhum Gold - 38° 12 €

### COSTA RICA

Centenario, Solera 20 - 40° 12 €

### CUBA

Havana Club, 3 ans d'âge - 37,5° 9 €  
Havana Club, 7 ans d'âge - 40° 11 €  
Havana Club, Selección de Maestros - 45° 14 €  
Pacto Navio - 40° 10 €  
Eminente, 7 ans d'âge - 41,3° 11 €

### GUATEMALA

Botran, 15 ans d'âge - 40° 11 €  
Botran, 18 ans d'âge - 40° 12 €  
Zacapa, 23 ans d'âge - 40° 14 €  
Botran, Roajú - 40° 13 €  
Botran, Rare Blend French Wine Finish - 40° 14 €  
Miracecielo - 38° 10 €

### NICARAGUA

Flor de Caña, 12 ans d'âge - 40° 11 €  
Flor de Caña, 18 ans d'âge - 40° 13 €  
Flor de Caña, 25 ans d'âge - 40° 30 €

### PANAMA

Malteco, 10 ans d'âge - 40° 10 €  
Abuelo, 12 ans d'âge - 40° 11 €

### VENEZUELA

Diplomatico, Exclusiva Reserva - 40° 11 €  
Santa Teresa 1796 - 40° 12 €  
Diplomatico Single Vintage 2007 - 43° 17 €

### BARBADE

Mont Gay, 1903 XO - 43° 12 €  
Plantation, Barbados 2013 - 50,2° 14 €  
Rump@blic Barbados - 40° 11 €  
Bumbu Original - 40° 10 €  
Bumbu XO - 40° 14 €

### FIDJI

Plantation, Isle of Fiji - 40° 11 €



## GUYANE

El Dorado, 12 ans d'âge - 40°  
Rhum Nation, Port Mourant - 59°

## JAMAÏQUE

Canerock - 40°  
Hampden, HLCF Classic - 60°  
Appleton Estate 15ans - 43°  
Hampden, Rum Fire - 60°

## THAÏLANDE

Chalong Bay, Cinamon - 40°

## TRINITÉ & TOBAGO

Angostura 5 ans - 40°  
Angostura 1824 - 40°

## AUTRES

Plantation, 3 Stars - 41,2°  
Plantation, Pineapple Rum - 40°  
Plantation, OFTD - 69°  
Plantation, Gran Añejo - 42°  
Veritas - 47°  
Compañero - 40°  
Distillerie de Lyon White - 52°  
Distillerie de Lyon Spiced - 40°

## CACHAÇAS <sup>4cl</sup>

Weber Haus, Lundu - 40° 9 €  
Weber Haus, Silver Bio - 40° 10 €  
Weber Haus, Amburana Bio 1 an d'âge - 38° 10 €  
Weber Haus, Premium Gold Bio  
4 ans d'âge - 38° 12 €  
Weber Haus, Premium 6 ans - 40° 18 €  
Weber Haus, Black 3 ans - 40° 10 €  
Weber Haus, Premium Silver - 38° 12 €  
Brasilian Kiss, Jumbo Liquor - 33° 10 €

## PISCOS <sup>4cl</sup>

Demonio de los Andes, Pérou - 40° 9 €  
Waqar, Chili - 40° 10 €  
Sacred Valley, Quebranta - 43° 10 €  
Sacred Valley, Albillia - 42° 11 €  
De carral, Negra Criola - 42° 11 €

## TEQUILAS <sup>4cl</sup>

10 €  
19 €  
Olmeca Altos, Plata - 38° 9 €  
Olmeca Altos, Reposado - 38° 11 €  
Milagro, Silver - 44,2° 10 €  
Alacran, Extra Añejo - 46° 11 €  
Calle 23, Reposado - 40° 15 €  
Calle 23, Añejo - 40° 17 €  
Ocho - 40° 12 €  
Corralejo Reposado - 36° 10 €

## MEZCAL <sup>4cl</sup>

10 €  
13 €  
Del Maguey, Vida Espadin - 42° 10 €  
Del Maguey, Las Milpas - 46° 13 €  
Del Maguey, Chichicapa - 48° 13 €  
Del Maguey, Wild Tepextate - 46° 16 €  
Del Maguey, San Pablo Ameyaltepec - 48° 16 €  
El Rey Zapoteco, Cuishe - 45° 16 €  
El Rey Zapoteco, Tobala - 45° 16 €  
El Rey Zapoteco, Tepeztate - 48° 17 €  
El Rey Zapoteco, Elote - 47° 12 €  
El Rey Zapoteco, Pechuga - 47° 12 €  
El Rey Zapoteco, Espadin Reposado - 45° 11 €  
Los Javis, Tepeztate - 47.46° 16 €  
Los Javis, Jabali - 47.8° 17 €  
Los Javis, Salmiana - 47.93° 18 €  
Real Minero, Espadin - 53.77° 19 €  
Real Minero, Espadin-Largo - 41.3° 22 €  
Noble Coyotte, Espadin, Jabali - 45° 16 €  
Noble Coyotte, Espadin, Tobala - 45° 15 €

## WHISKYS <sup>4cl</sup>

### ALLERGÈNES : CÉRÉALES

Jameson, blended, Irlande - 40° 9 €  
The Irishman, blended, Irlande - 40° 11 €  
Deacon, blended tourbé-fumé, Écosse - 40° 11 €  
Armorick bio, single malt breton, France - 46° 12 €  
Benjamin Kuentz, (D'un) Verre Printanier - 46° 14 €  
Mackmyra Brukswhisky, Suède - 41,4° 13 €  
Buffalo Trace, bourbon, États-Unis - 40° 10 €  
Lot n°40, rye whiskey, Canada - 43° 10 €  
Marker Mark, bourbon, États-Unis - 40° 10 €  
Isle Of Raasay, Ecosse - 46,4° 13 €  
Abasolo, Mexique - 43° 11 €



## GIN'S <sup>4cl</sup>

---

Beefeater, Angleterre - 40°	9 €
Hendrick's, Ecosse - 41,4°	10 €
Acme, France - 41,5°	10 €
Monkey 47, Allemagne - 47°	14 €
Ungava Gin, Canada - 43,1°	10 €
Roku Gin, Japon - 45,7°	11 €
Ki No Bi, Japon - 45,7°	14 €
Xibal, Guatemala - 45°	12 €
Provincia Andes Dry - 40°	10 €
Provincia Patagonia - 43°	12 €
Weber Haus, Dry - 44°	10 €
Weber Haus, Amburana - 40°	11 €
Weber Haus, Pink - 44°	11 €

## TONIC

---

*En supplément du prix du Gin choisi* **2,50 €**

*Composez votre Gin Tonic, au choix avec la gamme Schweppes Sélection :*

Soda Pomelo & Nepalese Berry  
Tonic & Touch of Lime  
Tonic & Hibiscus  
Tonic & Pink Pepper

## VODKAS <sup>4cl</sup>

---

Absolut Vodka, vodka suédoise - 40°	9 €
C'est Nous, vodka française - 40°	11 €

## AUTRES <sup>4cl</sup>

---

Christian Drouin Sélection, calvados - 40°	10 €
Christian Drouin Domfrontais, calvados - 40°	16 €
Martell VS, cognac - 40°	11 €
Martell VSOP, cognac - 40°	13 €
Delamain Pale & Dry, cognac - 40°	20 €

