

le froid.



Thonon	75cl	5,00€
Vals	75cl	5,00€
Coca / Coca zéro	33cl	3,50€
Perrier	33cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Ice Tea	25cl	4,20€
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	4,00€
Limonade	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	3,50€
Red bull	25cl	5,00€
Ginger beer	20cl	5,00€
Sirop à l'eau	25cl	2,90€
Jus de fruits	25cl	5,00€

(tomate, pomme, orange, ananas)

le chaud.

Espresso/Allongé/Décafeiné	2,00€
Noisette	2,20€
Double espresso	3,90€
Capuccino	4,20€
Thé	4,50€
Chocolat chaud	4,20€

TENEBO
CÔTÉ BAR



www.teneo-lyon.fr
f Teneo Lyon
@ teneo.lyon

vins Blancs.



Vallée du Rhône

Viognier – « Les Charmettes »	15,00€
IGP Collines Rhodaniennes – «La Sirène Blanche » 2024 (François Villard)	33,00€
Saint-Péray – «Les Tanneurs » (Chapoutier) 2023-2024	42,00€
Saint-Joseph – «Granit » (Vignoble Verzier) 2023	67,00€
Condrieu – «La Petite Côte » (Domaine Yves Cuilleron) 2023	89,00€
Côtes-du-Rhône – «Le Temps est Venu » (Stéphane Ogier)	28,00€
Gourmandise – Domaine Haut Marin	38,00€

Bordeaux

Sainte-Foy-Bordeaux – «Cuvée des Demoiselles» (Château Hostens-Picant) 2021	56,00€
--	--------

Beaujolais

Beaujolais – «Les Galets Bio» (Domaine Gaget) 2023	37,00€
--	--------

Bourgogne

Mâcon-Burgundy – « Les 3 Terroirs »	33,00€
Saint-Véran – «Vieilles Vignes Bio» (Domaine Chardigny) 2023	49,00€
Viré-Clessé – «Les Gandines Biodynamie» (Dananchet) 2022	60,00€

Savoie / Jura

Savoie : Apremont – «Falling Rock» (Berthollier) 2024	34,00€
Jura : Arbois Chardonnay (Domaine du Pélican) 2022	79,00€

Alsace

Gewurztraminer Taureau – Stierkopf (Neumeyer)	39,00€
Pinot Blanc Réserve (Domaine Albert Boxler) 2023	60,00€

apéritifs/digestifs.



Les classiques :

Tequila Camino	7,00€
Absolut Vodka	7,00€
Bailey's	6,00€
Del Professor Vermouth Rouge	7,00€
Maison Gautier Cognac	10,00€
Tres Arcos Porto	7,00€

Sélection Jacoulot :

Menthe Poivrée	6,00€
Verveine Verte	6,00€
Sapin	6,00€
Abricot	6,00€

Menthe :

Get 27	8,00€
Get 31	8,00€
Menthe-Pastille	6,00€

Anis :

Pastis 51	5,00€
Ricard	5,00€

Chartreuse :

Chartreuse Verte	11,00€
Chartreuse Jaune	11,00€

Martini :

Martini Rouge	6,00€
Martini Blanc	6,00€

Rhum :

Diplomatico	11,00€
Rhum 12 ans D'âge	12,00€

Whiskey :

Jack Daniel's Fire	7,00€
JackDaniel's Apple	7,00€
Clan Campbell	7,00€
The Beacon	7,00€
Rozelieures	7,00€

Triple Sec :

Cointreau	8,00€
-----------	-------

Gin :

Bombay Sapphire	8,00€
Hendrick's	8,00€
Gin Mare	8,00€
Generous Gin	8,00€
Generous Gin Purple	8,00€
Provincia Mandarina	8,00€
Provincia Botanica	8,00€
Provincia Patagonia	8,00€



Nous proposons une sélection de vins au verre,
renouvelée chaque semaine.
N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe
en salle, **pour découvrir le choix du moment.**

Envie du parfait accord mets & vins ?

Demandez-nous !
Nous serons ravis de vous conseiller.

Et n'hésitez pas à parcourir notre carte des cocktails.

Prix nets en euros service compris.

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Vallée de la Loire

IGP Val-de-Loire – Sauvignon Blanc	21,00€
Pouilly-Fumé – Domaine Corty	49,00€
Sancerre – Domaine Corty	54,00€

Sud-Ouest

Premières Grives – Domaine Tariquet 2024	28,00€
--	--------

Provence

Domaine Milan – «Haru» (Vin de France, Biodynamie) 2024	60,00€
Palette – Château Simone 2022	109,00€

Italie

IGT Toscane – «Zacinta Revi Bianco» (Ficomontanino) 2024	45,00€
--	--------

vins Rouges.



75cl

Bourgogne

Côte d'Or Pinot Noir (Conversion) 2022	62,00€
Chorey-les-beaunes cuvée	60,00€
Pinot Noir – «Terra Vitis» (Domaine Laurent Cognard) 2023	43,00€
Nuits-Saint-Georges (Maison Henri Gouges) 2023	109,00€

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône (Alléno & Chapoutier)	21,00€
IGP Collines Rhodaniennes – «Craies Rouges » (Maison Les Alexandrins) 2022/2023	28,00€
Crozes-Hermitage – « À Quatre Mains » (Domaine Luc Baudet)	41,00€



Crozes-Hermitage – Alain Graillot 2022	54,00€
Châteauneuf-du-Pape – «Télégramme » (Domaine du Vieux Télégraphe) 2022	82,00€
IGP Collines Rhodaniennes – Sotatum (Vins de Vienne) 2022	99,00€

Beaujolais

Beaujolais – « Les Terrasses » BIO	26,00€
Morgon – (Domaine Passot) 2023	34,00€
Fleurie – «Terres Dorées» (Jean Paul Brun) 2022	50,00€

Languedoc / Sud-Ouest

Pinot Noir – «Les Collines Rouges» (Complices de Loire) 2023-2024	20,00€
Haute Vallée de l'Aude – «Les Parcelles»	25,00€
Bancels – «Faugères» (Domaine de Cébène) 2021	47,00€
Vin de France – «Éolithe» (Château de Fosse-Sèches) 2023	51,00€

Provence

Coteaux d'Aix-en-Provence – «Les Béatines » (Domaine Les Béates) 2021	29,00€
---	--------

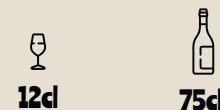
Jura

Arbois Pulsars (Domaine du Pélican) 2022	84,00€
--	--------

Italie

Montepulciano d'Abruzzo Bio (Francesco Cirelli) 2021	40,00€
--	--------

vins Rosés.



Pays d'Oc

IGP des Maures – «Lily »	6,00€	34,00€
--------------------------	-------	--------

les Bulles.

Champagne Deutz Brut		120,00€
Champagne Brut – « L'Esprit de Chapuy »	13,00€	90,00€

Prosecco Blanc Ricardonna		23,00€
---------------------------	--	--------

bières pressions.



Carlsberg blonde	3,70€	7,40€
La Bête Rouge (Blonde à la cerise)	3,70€	7,40€
Brooklyn Defender IPA	4,00€	8,00€

bière artisanale.

Sélection du moment - selon arrivage local		5,50€
--	--	-------

Belle bière artisanale brassée en petite série,
Choisie avec soin selon la saison et l'inspiration.
Demandez conseil, chaque bouteille raconte une histoire.

