

## 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)

TEN  
CÔTÉ BAR  
TO

## le chaud.

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



[www.teneo-lyon.fr](http://www.teneo-lyon.fr)  
Teneo Lyon  
[teneo.lyon](http://teneo.lyon)

# vins Blancs.



# apéritifs/digestifs.



## 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-Burgy – « 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€

## 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€

## Martini :

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

## Rhum :

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

## Sélection Jacoulot :

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

## Whiskey :

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

## Menthe :

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

## 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€

## Anis :

Pastis 51	5,00€
Ricard	5,00€

## Chartreuse :

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

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.

### 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 » 28,00€  
(Maison Les Alexandrins) 2022/2023  
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 – Sotanum (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 Parcilles»	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.

 12cl

 75cl

#### 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€
Prosecco Blanc Ricardonna	23,00€

## bières pressions.

**demi  
25cl** **pinte  
50cl**

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.

**33cl**

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.	

