

FOOD & DRINKS
PRESCRIPTIONS

THE MONKEY CLUB



Winnickill, 1801, 1802

OUVERTURE :

Mardi - Mercredi - Jeudi : 18h/01h

Vendredi - Samedi : 18h/03h

19 PLACE TOLOZAN
69001 LYON

LES PRESCRIPTIONS

-  **RED STONE** 13€
Havana Especial rhum, Madeira wine, Amaretto, liqueur de café, citron, figue, tonka et petit lait.
Un breuvage fruité, rond et aromatique, filtré par clarification.
-  **LA BELLE HÉLÈNE** 13€
Absolut vodka infusée au chocolat, crème de noisette maison, poire et crème fraîche.
Une douce et gourmande évocation du célèbre dessert.
-  **MATIN D'AUTOMNE** 13€
Absolut vodka, sirop de biscotte maison, verjus et Pedro Ximenes Sherry.
Un cocktail sophistiqué et légèrement acidulé à déguster à toute heure de la journée !
-  **COURGE FOREST COURGE** 13€
Cognac infusé au romarin frais, miel à la courge torréfié et Angostura bitters.
Un drink sec et complexe avec une finale herbacée.
-  **FALL IN LOVE *** 13€
Monkey 47 gin, sirop de châtaigne, citron frais et jus de potimarron. Frais et acidulé, ce drink met parfaitement en valeur les notes poivrées du Monkey 47.
-  **BULLET PROOF** 13€
Bulleit rye Whiskey, liqueur de cerise, jus de pomme, sirop de gingembre et prosecco.
Un Highball désaltérant avec une délicate touche d'épices.
-  **HABANERO ESPECIAL** 13€
Havana Especial rhum, verjus, vin de xerès et mousse liqueur de spéculoos.
Un cocktail qui joue sur les textures pour offrir un résultat harmonieux et raffiné.
-  **BA BABOON *** 13€
Monkey 47 gin, cordial kiwi & pomme maison, espuma à la sauce soja sucrée.
Un cocktail détonnant et fruité avec de subtils accents orientaux.

* Disponible en version sans alcool à 9€

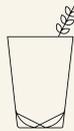
N'hésitez pas à demander le « classique de la semaine » à notre équipe.



LE SIGNATURE 47

*Monkey 47 gin, liqueur de verveine, jus de citron
jaune frais, miel, eau pétillante*

*Notre cocktail signature au gin Monkey 47, frais, herbacé et doux.
Disponible toute l'année!*



13€

• • • •

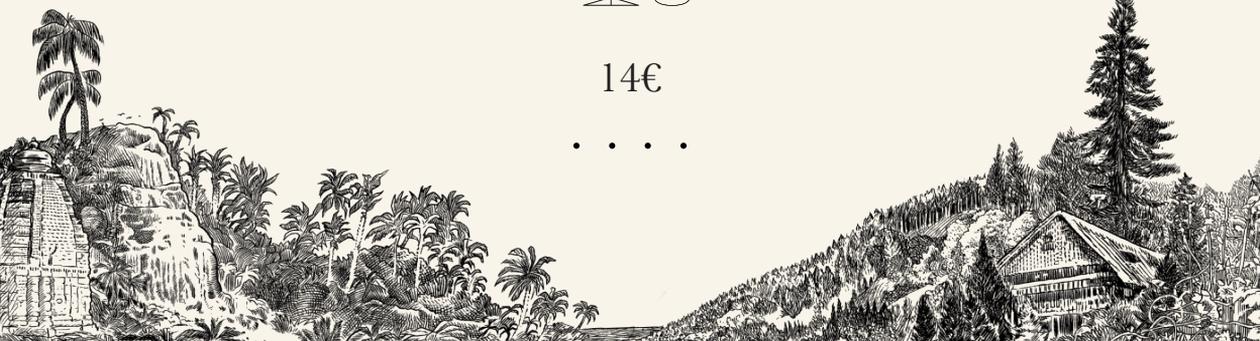
LE GIN TONIC MONKEY 47

Servi avec sa mignonette



14€

• • • •



CUPS & PUNCHS

4 pers.	6 pers.	8 pers.
40€	55€	70€

TROPICAL PUNCH

Rhum blanc, liqueur Maraschino, sirop de falernum, jus de citron vert frais, jus de fruit de la passion

WINTER PUNCH

Gin, thé noir hivernal, sirop d'orgeat, citron jaune, prosecco

AGAVE PUNCH

Tequila, grenadine, jus de citron vert, soda au pamplemousse

COCKTAILS SANS ALCOOL

CRYSTAL CLEAR

Jus de pomme, jus de poire, verjus, petit lait.

7€

BONNE MINE

Jus de carotte et poivron rouge, jus de citron jaune frais, sirop de gingembre

7€

L'INSTANT THÉ

Thé noir hivernale, sirop de châtaigne, verjus.

7€

GIN TONIC - Sans Alcool

9€



LES GIN TONIC

— * Les prix comprennent : Gin + Tonic + Garnish

HENDRICK'S - Frais, équilibré et rond, sur le concombre

PLYMOUTH LONDON DRY - Doux, complexe, sur la genièvre et l'épice

ADAMUS - Floral, fruité, sur l'hibiscus et les agrumes

CITADELLE - Fin, frais et maîtrisé, sur le floral et l'agrume

BOTANIST - Frais, fruité, complexe, sur le floral et le végétal

MONKEY 47 - Complexe, puissant, sur le poivre et l'agrume

KI NO BI - Frais, épicé, sur le yuzu jaune et le poivre

MARE - Floral, sur le thym et l'olive

MARE CAPRI - Frais, sur le thym, le romarin et les agrumes

EDINBURGH - Frais, épicé, sur le poivre et l'agrume

NORMINDIA - Vif, épicé, sur la pomme et l'orange

HAUTEFEUILLE L'EXPLORATEUR- Gourmand, floral, sur le yuzu et les fruits confits

HAUTEFEUILLE L'AUDACIEUX- Herbacé, sur la genièvre et la fleur de sureau

CANAÍMA - Complexe, sur les fruits tropicaux et les épices

GENEROUS ORGANIC - Bio, fruité, sur le combava et la coriandre

CHRISTIAN DROUIN - Fruité et floral, sur la pomme et les fruits rouges

Origine	Degrés	Prix*
Ecosse	46°	13€
UK	41,2°	12€
Portugal	44,4°	13€
France	44°	12€
Ecosse	46°	14€
Allemagne	47°	15€
Japon	45,7°	14€
Espagne	42,7°	14€
Espagne	42,7°	14€
Ecosse	43°	14€
France	41,4°	14€
France	42°	13€
France	42°	13€
Venezuela	47°	13€
France	44°	13€
France	42°	12€

LES TONICS

SCHWEPPE

TONIC FEVER TREE

GARNISH

Citron jaune, citron vert, pamplemousse, concombre, gingembre, menthe, romarin, ...



LES VINS ET BIÈRES

VINS BLANCS ET ROSÉS

	<i>Verre</i>	<i>Bte</i>
<i>A.O.P VIOGNER - Domaine de Montine 2021, Vallée du Rhône</i>	7,5€	32€
<i>A.O.P MACON VILLAGE - Domaine des Gandines 2020, Bourgogne</i>	6,5€	32€
<i>PETIT CHABLIS - GAEC Gautheron 2020, Bourgogne</i>	6,5€	36€
<i>ROSE LES BEATINES - Domaine les Béates 2021, Provence</i>	6€	30€
<i>SAINT ANDRÉ - Domaine de JOY 2021, Côtes de Gascogne</i>	6€	30€

VINS ROUGES

	<i>Verre</i>	<i>Bte</i>
<i>PLAN DE DIEU LE TEMPS EST VENU - Domaine Stéphane Ogier 2020, Grenache</i>	5,5€	30€
<i>VALPOLICELLA - Domaine Vaona 2020, Vénétie</i>	6,5€	32€
<i>ST JOSEPH OFFERUS - JL Chave Selection 2020, Vallée du Rhône</i>	8€	42€
<i>CROZES HERMITAGE TRADITION - Domaine des 7 Chemins 2019, Vallée du Rhône</i>	7,5€	38€

CHAMPAGNE

	<i>Coupe</i>	<i>Bte</i>
<i>GH MUMM - Cordon Rouge Brut</i>	10€	70€

BIÈRES BOUTEILLES

	<i>Bte</i>
<i>Peroni Nastro Azz - 5°</i>	6€
<i>Colomba Blanche - 5°</i>	6,5€
<i>Nonne IPA Bra. Savoyard Bio - 6.3°</i>	7€

LES SPIRITUEUX

WHISKY

CHIVAS REGAL 18 ANS - 40°

Rond, complexe et riche, sur le miel et le tabas frais

CHIVAS REGAL 25 ANS - 40°

Puissant, intense et gourmand, sur le raisin, le café et la mangue

NIKKA FROM THE BARREL - 51,4°

Fin, floral et fruité, sur le lilas, l'abricot et le chêne

LAPHROAIG 10 ANS - 40°

Très fumé, mais doux, sur le iodé, la tourbe et le salin

KAVALAN CLASSIC SINGLE MALT - 40°

Élégant, fruité et folral. Sur l'orchidée et la mangue

LAGAVULIN 16 ANS - 43°

Tourbé, iodé sur les fruits secs

TALISKER 10 ANS - 45,8°

Onctueux, fumé, sur les fruits noirs le poivre et la muscade

NIKKA TAKESTURU- 43°

Complexe, doux, notes de céréales et fruits confits

NIKKA COFFEY GRAIN - 45°

Suave et charmeur, sur les fruits mûrs, la poire et la vanille bourbon

Origine	2cl	4cl
Ecosse	8€	15€
Ecosse	15€	29€
Japon	7€	15€
Islay	8€	13€
Taiwan	7€	13€
Islay	8€	15€
Ecosse	7€	13€
Japon	10€	19€
Japon	8€	13€



BOURBON . RYE

WOODFORD RESERVE . 45,2°

Intense, fruits secs et épices

Origine	2cl	4cl
US	9€	17€

WOODFORD RESERVE RYE . 45,2°

Équilibré et affirmé, notes de meringue et nougat

US	9€	17€
----	----	-----

LOT 40 100% RYE . 43°

Très expressif, intense sur la céréale, notes d'épices et de vanille

Canada	8€	15€
--------	----	-----

BULLEIT BOURBON . 45°

Rond avec des saveurs de caramel, vanille et d'épice poivrée

US	6€	11€
----	----	-----

RITTENHOUSE RYE . 50°

Intense, frais et boisé, sur l'orange la cardamome et la muscade

US	8€	15€
----	----	-----

BULLEIT RYE . 45°

Complexe, sur le seigle avec des notes de vanille, miel et d'épice.

US	7€	12€
----	----	-----

ABSINTHE & CHARTREUSE

PERNOD - 68°

Recette traditionnelle, qui retranscrit les arômes de l'Absinthe du 19^e siècle.

	3cl
	8€

CHARTREUSE JAUNE & VERTE - 40° & 54°

La mythique liqueur des Pères Chartreux.

Origine	2cl	4cl
Voiron	11€	18€

ALCOOLS D'EXCEPTION

ROYAL SALUTE 21 ANS . 40°

Whisky rond et épicé avec une pointe de tourbe

Origine	2cl	4cl
Écosse	24€	44€

HAVANA CLUB UNION . 40°

Rhum hors d'âge boisé, gourmand, avec des notes de vanille, fruits secs et de chocolat

Cuba	39€	74€
------	-----	-----

CLASE AZUL PLATA . 40°

Tequila douce, sur l'agave, la vanille et la menthe

Mexique	24€	45€
---------	-----	-----

CLASE AZUL REPOSADO . 40°

Tequila vieillie, puissante avec des notes de noisette, vanille et clou de girofle

Mexique	30€	55€
---------	-----	-----

RHUM

PLANTATION 3STARS BLANC - 41,2°

Fin, délicat. Sur le fruit tropical, la fleur & la vanille

Origine	2cl	4cl
Barbades	5€	9€

ANGOSTURA 1824 12 ANS D'AGE - 40°

Rond, suave, et fruité. Sur le miel, l'épice & le chocolat

Trinidad & Tabago	7€	14€
-------------------	----	-----

ANGOSTURA 1919 8 ANS D'AGE - 40°

Rond, Moelleux, notes de noisettes et de pain grillé

Trinidad & Tabago	7€	13€
-------------------	----	-----

MILLONARIO 15 ANS - 40°

Intense, complexe et persistant. Sur le fruit mûr, le café & la fève de cacao

Pérou	7€	13€
-------	----	-----

NEISSON «L'ESPRIT» BLANC - 70°

Très puissant, beurré et persistant. Intensément sur la canne, quelques notes florales & d'agrumes

Martinique	7€	13€
------------	----	-----

SEVERIN XO - 45°

Moelleux, puissant et suave. Sur le bois, l'épice & le fruit

Guadeloupe	7€	13€
------------	----	-----

HAMPDEN 8 ANS - 46°

Fruits mûres, épices douces et notes finement boisées

Jamaïque	10€	18€
----------	-----	-----

TROIS RIVIÈRES RHUM VIEUX DE L'OcéAN - 54°

Puissant et floral, sur la canne fraîche.

Martinique	8€	15€
------------	----	-----

PUSSEY'S - 40°

Complexe avec des notes de caramel, de vanille et d'épices.

Guyane	8€	15€
--------	----	-----

TEQUILA & MEZCAL

ALTOS REPOSADO . 38°

Riche, épicée, sur le fruit et le poivre

Origine	2cl	4cl
Mexique	5€	9€

CALLE 23 BLANCO . 40°

Doux et moelleux sur l'agave avec des notes de fruits

Mexique	5€	9€
---------	----	----

CALLE 23 ANEJO . 40°

Riche, épicée, sur le fruit et le poivre

Mexique	7€	15€
---------	----	-----

MEZCAL MADRE . 40°

Rond avec des notes acidulées, de gingembre et de pin

Mexique	7€	13€
---------	----	-----

MEZCAL UNION UNO . 40°

Herbacé, terreux et fumé

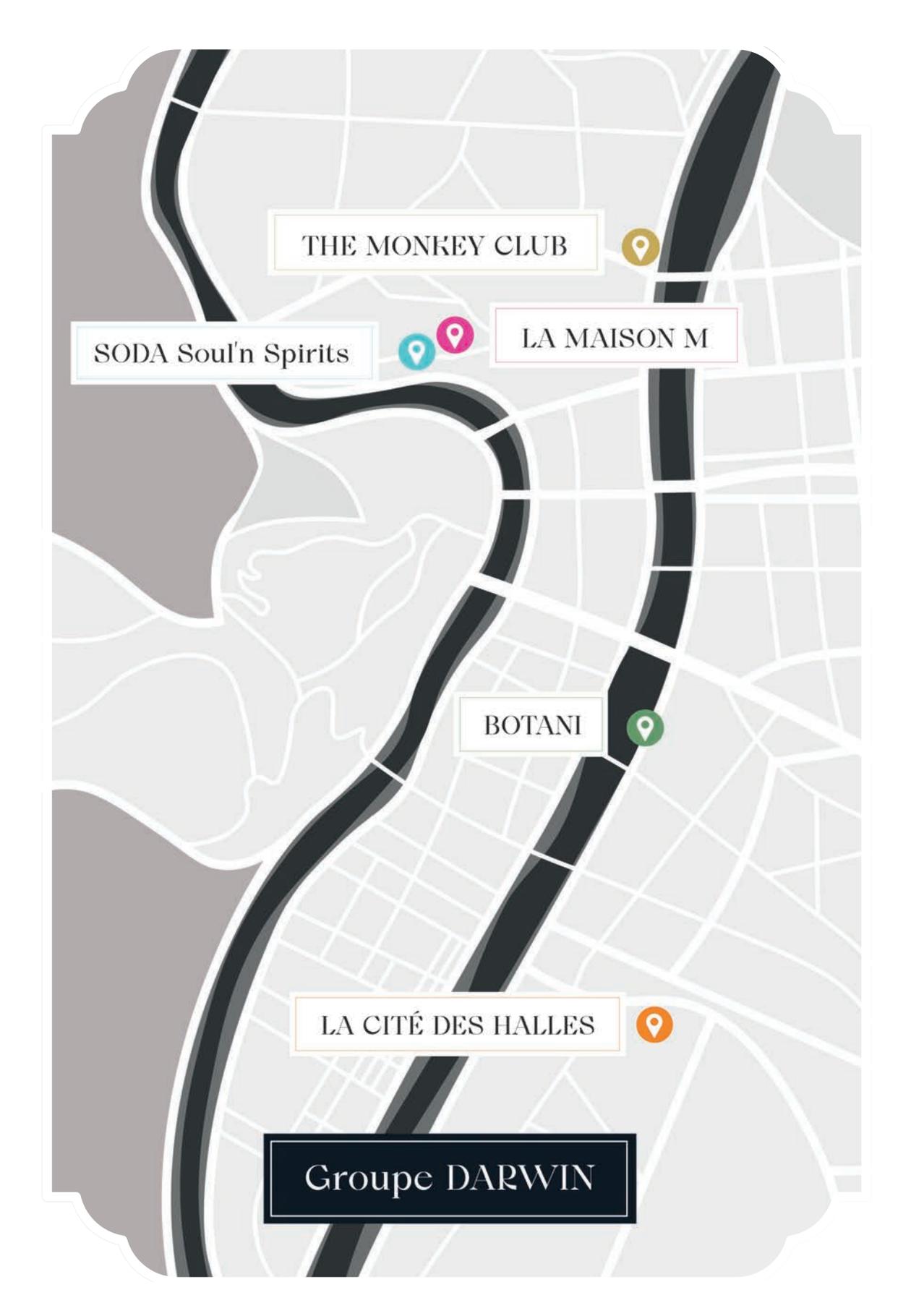
Mexique	6€	11€
---------	----	-----

PRESCRIPTIONS GOURMANDES

NOS PLATS

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>LE CROC' TRUFF</i> <i>Croque Monsieur, jambon truffé, taleggio</i>	10€	19€
<i>PLANCHE MIXTE</i> <i>Sélection de charcuteries et fromages</i>		20€
<i>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES</i>		15€
<i>ASSORTIMENT DE FROMAGES</i>		12€
<i>MOZZARELLA BURRATINA</i>		8€
<i>HOUMOUS MAISON</i>		6€
<i>TARTE TATIN</i>		6€



A stylized map of Paris, France, showing a highlighted route in dark grey. The route starts in the north, goes south, then west, then south again, and finally east. Several locations are marked with colored location pins: a yellow pin for 'THE MONKEY CLUB', a blue pin for 'SODA Soul'n Spirits', a pink pin for 'LA MAISON M', a green pin for 'BOTANI', and an orange pin for 'LA CITÉ DES HALLES'. The map features a grid of streets and a light grey background.

THE MONKEY CLUB

SODA Soul'n Spirits

LA MAISON M

BOTANI

LA CITÉ DES HALLES

Groupe DARWIN