

# FOOD

## TAPAS À PARTAGER

### Assiette dégustation fromages 14€

Comté fruité, camembert au lait cru de Normandie, St-marcellin, tomme de Savoie.

### Assiette mixte 17€

Jambon blanc truffé, mortadelle, chorizo Iberico, jambon cru, comté, tomme de Savoie, camembert.

### Assiette de frites maison 5€

### Tapenade d'olives noires du chef 8€

Accompagnée de toasts grillés, pain focaccia.

### Beignets de calamars à la romaine 12€

### Assortiment asiatique 16€

Nems au poulet, samoussas, crevettes panées.

### Assortiment de légumes grillés 14€

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates, artichauts, pain grillé.

### Gyozas 9€

Raviolis Japonais au poulet et légumes.

### Sticks mozzarella & chèvre 11€

### Croque-monsieur jambon truffé 11€

Accompagné de salade verte.

### Saint-marcellin entier 8€

St-marcellin affiné entier, accompagné de salade mesclun.

## SALADES SOLOS

### Caesar croustillante 15€

Salade romaine et roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, oeuf dur, croûtons, poulet croustillant, sauce caesar.

### Caesar au saumon 16€

Salade romaine et roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, oeuf dur, croûtons, saumon fumé, sauce caesar.

### Italienne 15€

Salade romaine et roquette, tomates confites, mozzarella di Bufala, jambon cru, pignons de pain, pesto.

### Poke bowl veggie 15€

Riz, falafel, chou rouge, carotte, concombre et radis, sauce mélange de vinaigre de riz sucré, sauce soja et huile de sésame.

## PLATS

### Minis Tïc-tac burgers 15€

4 pièces : Boeuf, cheddar, confit d'oignons, accompagnés de salade et frites maison.

### Tartare de saumon aux 2 citrons 16€

Accompagné de salade et frites maison.

### Mozzarella Burrata 15€

250 gr. Accompagnée de tomates cerises, pain focaccia et un soupçon d'huile d'olive.

### Aiguillettes de poulet croustillantes 14€

Aux multi graines, accompagnées de salade mesclun, mayonnaise curry Madras.

### NYC fresh bagel 15€

Bagel pavot, guacamole, saumon fumé, crème cheese, sauce aneth, oignons rouges, salade romaine, tomates confites.

### Wrap poulet croustillant 14€

Galette de blé, poulet croustillant, sauce cheddar, sauce cocktail, salade romaine.

## PIZZETAS

### La pizzeta de la gare des Brotteaux 16€

Base crème, jambon truffé, mélange de fromages, salade roquette.

### Pizzeta Mozzarita 15€

Base sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises, basilic frais.

### Pizzeta au saumon 16€

Crème épaisse, aneth, tomates confites, gruyère, mozzarella, saumon fumé et salade roquette.

## DESSERTS

### Gaufre à la bière blanche 6€

Au choix : Nutella, sucre glace, caramel beurre salé ou chantilly.

### Moelleux au chocolat du chef 6€

Servi tiède avec crème anglaise.

### Glaces maison

Parfum au choix :

vanille, fraise, chocolat ou mangue.

1 boule 2,50€

2 boules 3,50€

3 boules 4,50€

DE

18H

À

23H



## BIÈRES

**PRESSIONS** 25cl **3.50€** 50cl **6€**

### Grimbergen Blanche / 6°

La fraîcheur de ses arômes d'agrumes, sa mousse crémeuse et sa fine pétillance s'allient parfaitement au caractère des notes de bergamote et d'épices.

### Carlsberg / 5°

Bière blonde à l'amertume franche. Relativement maltée, son arôme présente aussi des notes de pomme qui proviennent de la spécialité de la levure.

### Brooklyn Defender IPA / 5,9°

Notes tropicales débouchant sur une belle amertume.

Supplément sirop +0.30€

**Monaco** 25cl **3.50€** 50cl **6€**

**Panaché** 25cl **3.50€** 50cl **5€**

## BOUTEILLES

**Desperados // 33cl / 5,9°** **6€**

Bière blonde à la fermentation basse aromatisée à la tequila.

**Corona // 35,5 cl / 4,6°** **6€**

Bière blonde aux saveurs de malts, de céréales et de citron, légère amertume.

## SOFTS

**Gin sans alcool Ceder's // avec accompagnement** **7€**

**RedBull Original // 25 cl** **5€**

**RedBull // 25 cl Sugar Free, Myrtille, Tropical** **5€**

**Coca-Cola, Zéro // 33cl** **4€**

**Schweppes // 25cl Tonic, Lemon, Agrumes** **4€**

**Orangina // 25 cl** **4€**

**Fuze Tea // 25 cl** **4€**

**Perrier // 33 cl** **4€**

**Jus de fruits PAGO // 20 cl Tomate, fraise, orange, ACE, abricot, pomme, ananas, poire, mangue.** **4€**

**Limonade // 25 cl** **4€**

**San Pellegrino // 100 cl** **4€50**

**Vittel // 100 cl** **4€50**

Supplément sirop Teisseire +0.30€

## CAFETERIE

**Café Lavazza** **1,70€**

**Café double** **3,40€**

**Café noisette** **1,80€**

**Grand café crème** **3,40€**

**Cappuccino** **3,40€**

**Café viennois** **5€**

**Chocolat chaud** **3,50€**

**Chocolat viennois** **5€**

**Thé** **3,50€**

Boisson chaude après 18h +1,70€

## MILKSHAKES

**Vanille, fraise ou chocolat** **7€**

## VINS BOUTEILLES

75cl

### BLANCS

**Côtes de Gascogne, domaine de Joy AOC** **25€**

**Chardonnay «Origine», Cellier des Chartreux AOC** **27€**

**St Véran, domaine Chavet AOC** **29€**

**Chablis, le Finage, la Chablisienne AOC** **35€**

**St Joseph Deschants, Domaine Chapoutier AOP** **35€**

### ROUGES

**Côtes du Rhône, les Caprices d'Antoine, domaine Ogier AOC** **23€**

**Crozes Hermitage Petite Ruche, Domaine Chapoutier AOP** **35€**

**St Joseph, domaine Anthony Paret, les Larmes du Père AOC** **39€**

### ROSÉS

**Côtes de Provence, Maur and More, Château St Maur AOP** **26€**

**Côtes de Provence, Puech Haut Prestige** **31€**

**Côtes de Provence, Château St Maur Excellence cru classé** **36€**

## VINS VERRES

12cl

### BLANCS

**Côtes de Gascogne, domaine de Joy AOC** **4,50€**

**Mâcon Village AOC** **4,50€**

**Viognier Les Costes Pays d'Oc AOC** **4,50€**

**Chardonnay «Origine», Cellier des Chartreux AOC** **4,50€**

### ROUGES

**St Joseph, domaine Anthony Paret, les Larmes du Père AOC** **5,50€**

**Côtes du Rhône, Buisson des Grives AOC** **4,50€**

**Crozes Hermitage, Cave de Tain AOC** **4,50€**

### ROSÉS

**Côtes de Provence, Cap des Pins de St Tropez AOC** **4,50€**

**Piscine 16cl** **8€**

**Côtes de Provence, Château St Maur Excellence cru classé** **5,50€**

## VINS POTS

25cl

50cl

### ROUGES

**Côtes du Rhône AOC** **7,50€** **13€**

**Crozes Hermitage AOC** **8,50€** **14€**

### BLANC

**Mâcon Village AOC** **7,50€** **13€**

### ROSÉ

**Côtes de Provence AOC** **7,50€** **13€**

## CHAMPAGNES

12cl

26cl

75cl

**GH Mumm** **9€** **18€** **70€**

**Moët Ice** **90€**

**Perrier Jouët Blanc de Blancs** **120€**

**Perrier Jouët Belle Epoque** **250€**

**Ruinart Blanc de Blancs** **150€**

**Prosecco Riccadonna** **6€** **35€**

**Sangria blanche maison** 100cl **17€**

## ALCOOLS

### VODKAS

	4cl	70cl
Vodka Wyborowa	8€	
Vodka Absolut		90€
Vodka Absolut Elyx	10€	120€
Vodka Grey Goose	10€	120€

### WHISKIES

	4cl	70cl
Whisky Ballantine's	8€	80€
Jameson	10€	100€
Jack Daniel's	10€	100€
Jack Daniel's Fire	10€	100€
Whiskies supérieurs	11€	120€
Aberlour 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Chivas 15 ans, Craigellachie 13 ans		
Aberlour	12€	120€
CASG ANNAMH 15 ans. Single malt veille en fût d'excellence Oloroso		

### RHUMS

	4cl	70cl
Rhum Havana Club 3 ans	8€	80€
Rhum Havana Club anejo Especial	10€	100€
Rhum Havana Club 7 ans	10€	120€
Boukman (Haïti)	12€	120€
Rhum Diplomatico (Vénézuéla)	10€	120€
Rhum Pacto Navio (Cuba)	10€	120€
Rhum Zacapa (Guatemala)	12€	120€
Rhum Santa Teresa 1796 (Vénézuéla)	15€	140€

### TEQUILAS

	4cl	70cl
Olmecca Altos Blanco	9€	90€
Patron Silver	10€	120€
Patron XO	10€	120€

### GINS

	4cl	70cl
Beefeater	8€	80€
Beefeater Pink	10€	90€
Bombay Sapphire	10€	90€
Hendrick's	11€	100€
Monkey 47	11€	100€

### AUTRES

	4cl	70cl
Get 27 / 31	8€	80€
Jägermeister	8€	

## APÉRITIFS

Kir Mâcon Village 12cl	4,50€	Suze 6cl	4,50€
Kir royal Champagne 12cl	9€	Suze tonic	5,50€
Pastis 51 / Ricard 2cl	4,50€	Lillet rosé 6cl	5€
Martini	5€	Lillet rosé tonic	6€
Fiero, Ambrato, Rubino ou sans alcool 6cl		Spritz	8€
Martini tonic	6€	Prosecco 6cl, Apérol 4cl, eau gazeuse.	
Campari 6cl	4,50€	Spritz St Germain	10€
Campari tonic	5,50€	Prosecco 6cl, St Germain 4cl, eau gazeuse.	
Green cadet	5€	Campari Spritz	8€
Sauvignon blanc mouton cadet (12cl), citron vert, cassonade.		Campari 6cl, prosecco 4cl, eau gazeuse, citron vert.	

## DIGESTIFS

	4cl	70cl
Four Roses / Bourbon	10€	100€
Cognac Baron Otard	11€	100€
Cognac Martell VSOP	12€	100€
Jack Daniel's Fire	10€	100€
Whiskies supérieurs	11€	120€
Armagnac Marquis de Montesquiou	8€	
Chartreuse	8€	
Limoncello	8€	
Manzana	8€	

## COCKTAILS

### CUBA LIBRE

Rhum Havana Club Anejo Especial (4cl), jus de citron vert, Coca-Cola. **9€**

### MOJITO

Rhum Havana Club 3 ans (6cl), menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse. **9€**

### MOJITO FRAISE

Rhum Havana Club 3 ans (6cl), menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de fraise, eau gazeuse. **10€**

### MOJITO PASSION

Rhum Havana Club 3 ans (6cl), menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de passion, eau gazeuse. **10€**

### LA CANCHA

Rhum Havana Club 7 ans (4cl), miel, jus de citron vert, eau gazeuse. **11€**

### PIÑA COLADA

Rhum Havana Club 3 ans (6cl), crème de coco, jus d'ananas. **10€**

### LE SUN TROPICAL

Gin Beefeater (6cl), purée de passion, citron vert, jus de cranberry, Red Bull Tropical (25cl). **10€**

### SEX ON THE BROTTAUX

Vodka Wyborowa (4cl), crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange. **10€**

### COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose (4cl), cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry. **11€**

### MARGARITA

Tequila Olmecca Altos Blanco (4cl), cointreau, jus de citron vert. **10€**

### CAÏPIRINHA

Cachaça (4cl), citron vert, cassonade. **9€**

### CAÏPIROSKA

Vodka Wyborowa (4cl), citron vert, cassonade. **9€**

### MOSCOW MULE

Vodka Absolut (4cl), citron vert, schweppes premium mixer gingerbeer. **11€**

### LE BRAMBLE

Gin Bombay Bramble (4cl), crème de mûre, jus de citron vert, sucre cassonade. **11€**

### LE PALOMA

Tequila Patron Silver (4cl), jus de pamplemousse, jus de citron vert, sucre cassonade. **11€**

### ESPRESSO MARTINI

Vodka (4cl), liqueur de café (2cl), café expresso, cassonade. **11€**

### JAMESON GINGER LIME

Jameson Irish Whiskey (4cl), Ginger beer, citron vert. **10€**

### BELLINI

Prosecco Riccadonna (12cl), purée de pêche. **8€**

## LES SANS ALCOOLS

**VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA** **6€**

### LE FRESH «B»

Purée de fraise, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, Red Bull Sugar Free (25cl). **7€**

### LE «REDBERRY»

Jus de fraise, jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise. **6€**

### LE «MIRAGE»

Gin sans alcool Ceder's, jus de pamplemousse, sirop de concombre, limonade. **8€**

## SHOOTERS

### SHOOTERS CLASSIQUES 2cl

Tous nos alcools classiques. **4€**

### MÈTRE SHOOTERS CLASSIQUES

**35€**

### SHOOTERS ALCOOLS SUPÉRIEURS 2cl

**5€**

### SHOOTERS COCKTAILS 2cl

Tous nos shooters cocktails ci-dessous. **5€**

### MÈTRE SHOOTERS COCKTAILS OU

ALCOOLS SUPÉRIEURS **45€**

### KISS COOL

Vodka Wyborowa, Get 31, curaçao. **5€**

### B52

Baileys, liqueur de café, cointreau flambé. **5€**

### BLOWJOB

Liqueur de café, Baileys, chantilly. **5€**

### CERVELLE DE SINGE

Vodka Wyborowa, sirop de grenadine, Baileys. **5€**

### DELIRIUM

Vodka Wyborowa, tequila Olmecca Altos Blanco, curaçao. **5€**

### CHERRY

Rhum Havana 3 ans, jus d'orange, sirop de cerise. **5€**

### LE CHIEN FOU

Vodka Wyborowa, sirop de violette, tabasco. **5€**

### LA MADELEINE

Cointreau, amaretto, jus d'ananas. **5€**

### LE COOKIE

Vodka Wyborowa, Baileys, sirop de noisette. **5€**

# ÉVÉNEMENTS

**VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN ÉVÉNEMENT  
PRIVÉ OU PROFESSIONNEL ?**

**Contactez-nous :**

[contact@lhorlogedesbrotteaux.fr](mailto:contact@lhorlogedesbrotteaux.fr)

06 59 13 34 55

04 37 24 30 15

[www.lhorlogedesbrotteaux.fr](http://www.lhorlogedesbrotteaux.fr)

[contact@lhorlogedesbrotteaux.fr](mailto:contact@lhorlogedesbrotteaux.fr)

34 Bis Bd des Brotteaux, 69006 Lyon

