



---

Chers Convives,  
Bienvenue à L'Officine.

Nous sommes heureux de vous présenter la carte de L'Officine, installée au cœur de ce site unique qu'est le Grand Hôtel Dieu de Lyon.

David Capdeville, Chef Barman et moi-même avons œuvré dans le but de vous proposer une sélection de cocktails classiques légèrement revisités et une sélection signature de saison, avec une légère touche lyonnaise, qui nous l'espérons vous ravira.

Le Bar, lieu de rencontre et partage, célébrant les flacons, l'art du mélange, l'équilibre des parfums ainsi que l'originalité des associations n'ont qu'un seul objectif : vous faire plaisir.

Le temps d'un cocktail ou d'un élégant moment champenois, partez à la découverte de nouvelles saveurs ou laissez vous guider par les classiques intemporels !

Dans une atmosphère feutrée, élégante et rétro-chic, notre équipe de Barladies & Barmen est là, à votre écoute et saura vous conseiller.

Ensemble, donnons du sens à la Joie de Vivre dans cet écrin mythique qui toujours célébra la Vie.

L'équipe de ce soir vous souhaite une agréable expérience parmi nous.

MARC BONNETON  
DIRECTEUR DES BARS



L'OFFICINE



# LES COCKTAILS



## CLASSICS COCKTAILS TWISTED

---

### ELIXIR OLD FASHIONED 14

Bulleit bourbon, sucre, Elixir végétal de Chartreuse et Angostura bitter.

GRAND CLASSIQUE AMÉRICAIN AUX SAVEURS DU MASSIF DE LA GRANDE CHARTREUSE.

### PINK DAIQUIRI 13

Rhum Bacardi, sucre, jus de citron vert, Peychaud bitter, noix de muscade.

LA TRINITÉ CUBAINE À L'ACCENT CRÉOLE.

### LEMON TREE COLLINS 13

Gin Bombay original, liqueur St Germain, jus de citron jaune, eau gazeuse, mandarine verte.

DES FLEURS, DES AGRUMES, DES BULLES, UN COCKTAIL RAFRAICHISSANT.

### CHAMPAGNE SUPERNOVA 16

Cognac Martell Vsop, chocolate bitter, sucre, Champagne Mumm cordon rouge.

BOISÉ ET CACAOTÉ, ALLONGÉ DE CHAMPAGNE, LES ARÔMES DE L'AUTOMNE. SERVI AVEC DEMI SPHERE CHOCOLAT NOISETTE , COEUR FRUIT DE LA PASSION PAR SEBASTIEN BOUILLET

### EAST MARTINI 14

Gin Star of Bombay & Oli gin, Noilly Pratt, saumure d'olive.

ICÔNE DES ANNÉES 50, SEC ET PUISSANT, LÉGÈREMENT SALIN.

### CHAMBÉRYTIF 13

Martini riserva speciale Rubino, Dolin bitter, vin aromatisé Bonal, eau gazeuse.

VERMOUTH DES ALPES, UNE POINTE D'AMERTUME, DÉSALTÉRANT.

TAXE ET SERVICE INCLUS, L'ÉTABLISSEMENT PRÔNE UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



## L'OFFICINE SIGNATURE COCKTAILS

---

<b>LYONNAISE</b>	13
Vodka Grey Goose, fraise, jus de citron jaune, hibiscus, Schweppes Premium mixer Ginger ale. FRUITÉ, LÉGER, PARFUMÉ.	
<b>FRENCH SEVENTY KIR</b>	16
Gin Bombay original, citron jaune, crème de cassis, Champagne Mumm cordon rouge, pétale de rose cristallisé. PÉTILLANTE BALADE FORESTIÈRE.	
<b>DESHAIES</b>	13
Rhum Havana club 3ans & rhum agricole, banane, gingembre, citron vert, sucre. Frozen ! CARTE POSTALE DES ANTILLES, ENSOLEILLÉ.	
<b>AMAURY AMARGO</b>	15
Cognac Martell Vsop, Maury, pomme, citron, sucre, émulsion d'épices. TONIQUE ET TONIFIANT, SUAVE.	
<b>EDEN FIZZ</b>	14
Calvados, carvi, sucre, jus de citron jaune, cidre. JARDIN NORMAND, MANGEZ DES POMMES !	
<b>BOCA PAILA</b>	15
Tequila Altos blanco 100% Agave, verjus de raisin, sirop de safran, jus de citron vert & d'orange, Chartreuse jaune. COLORÉ & ÉPICÉ, L'IMAGE DU MEXIQUE.	



1 LITRE DE COCKTAIL À PARTAGER,  
SERVI POUR 4 PERSONNES

### CHAMPAGNE FLOWER

Champagne Mumm cordon rouge, fleur d'oranger,  
bitter pamplemousse, sirop d'agave.

### CLEAR MILK PUNCH

Mix Rhum Havana 3ans & Bielle, jus d'ananas, citron  
jaune, noix de muscade, clou de girofle, vanille, thé noir,  
sucre, lait clarifié.

### TROPICAL CITY

Vodka Grey Goose, jus de citron jaune, sirop de fruit  
de la passion vanillée, jus d'orange, Schweppes  
Premium mixer Gingembre.

## GIN & TONIC

AU CHOIX 5 CL DE :

Bombay original, Tanqueray, Beefeater,  
Plymouth, Hendricks.

Assemblé avec un Schweppes Premium Mixer :  
Tonic, Hibiscus, Pink Pepper, Matcha, Ginger Ale,  
Ginger beer.



## BAR MENU

---

Assiette de charcuterie de la maison Bobosse et pickles de légumes	17
4 mini-burger, potatoes et sauce cocktail épicée	18
Cervelle de canut, thoinade, pain sarde et croques légumes	15
Assiette MADA : accras, boudins, féroce d'avocat	16







L'OFFICINE



LES  
CHAMPAGNES  
ET VINS



## CHAMPAGNES

---

	COUPE 12CL	BOUTEILLE 75CL	MAGNUM 150 CL
Billecart Salmon Brut	15	85	190
Billecart Salmon Rosé	18	110	
Billecart Salmon Sous Bois Brut		150	
Billecart Salmon (extra brut)		90	
Billecart Grande Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2007		280	
Piper Heidsieck Cuvée Rare 2002		275	
Ruinart Brut		90	
Ruinart Blanc de Blanc	20	140	290
Ruinart rosé		130	
Dom Ruinart		250	
Bollinger Brut		95	
Bollinger La Grande Année 2007		250	
Laurent Perrier Grand Siècle		250	
Perrier Jouët Grand Brut	13	90	190
Perrier Jouët Belle Époque		250	510
Dom Perignon 2009		290	690
Dom Perignon P2 2000		490	
Krug Grande Cuvée		310	
S de Salon 2007		410	



## VINS

12 CL

---

### ROUGE

Côte de Brouilly « Cuve c de By » 7  
2015 . PIERRE-ANDRÉ DUMAS, BOURGOGNE.

IGP Collines Rhodaniennes « L'enclume » 9  
2016 . HAMEAU DE TOUCHEBŒUF S.GASTREIN, RHÔNE.

Haut Medoc « Clos du Jaugueyron » 10  
2015 . M.THERON, BORDEAUX.

Saint Joseph « Les chênes » 12  
2016 . C.BLANC, RHÔNE.

Gevery Chambertin « Aux tuileries » 18  
2014 . DOMAINE RICHARD, BOURGOGNE.

### BLANC

IGP Collines Rhodaniennes « L'Effrontée » 8  
2017 . HAMEAU DE TOUCHEBŒUF  
S.GASTREIN, RHÔNE.

Macon-villages 9  
2015 . DOMAINE VALETTE, BOURGOGNE.

Vire Clesse 11  
2016 . DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL,  
BOURGOGNE.

AUTRES RÉFÉRENCES À LA BOUTEILLE SUR DEMANDE.





L'OFFICINE



# LES BIÈRES ET SOFTS



## BIÈRES

33 CL

---

### À LA PRESSION

Beck's 7

### BIÈRE BOUTEILLE

Goose Island IPA . 35,5 CL 6

Mont Blanc blanche 7

Corsendonk ambré 6

Orvall trappiste 7

Lefte Ruby 7

## SOFTS

---

Pepsi, Pepsi Max . 33 CL 6

Schweppes Premium Mixer . 20 CL 6

TONIC, HIBISCUS, PINK PEPPER, MATCHA,  
GINGER ALE, GINGER BEER

Jus de fruits Alain Milliat . 20 CL 8

ANANAS, TOMATE, POMME COX'S,  
PÊCHE BLANCHE, ABRICOT, MANGUE,  
POIRE, FRAISE, LITCHI, CRANBERRY, RAISIN  
ROSÉ . 33 CL

Badoit rouge . 33CL 5

Evian . 33CL 5



### APPLE PIE

Pomme Cox's Alain Millat, caramel, crème, gingembre

### KOMBUKAT

Kombucha, thé Matcha, citron jaune, sucre, arôme de pêche, Schweppes premium mixer Matcha

### LADY BISSAP

Schweppes premium mixer Hibiscus, citron jaune, sirop de grenade & vanille, fleur d'oranger







L'OFFICINE



# LES SPIRITUEUX



---

Aberlour casg annamh	14
Aberlour . 18 ANS	20
Chivas mizunara	20
Chivas Regal . 18 ANS	13
Glenlivet . 15 ANS	15
Glenlivet . 18 ANS	18
Scapa glansa	17
Aultmore . 12 ANS	15
Craiggelachie . 13 ANS	15
Ardbeg . 10 ANS	13
Ardberg uigedail	18
Caol Ila . 12 ANS	13
Lagavulin . 12 ANS	27
Talisker . 10 ANS	13
Talisker 57°3	17
Cragganmore . 12 ANS	13
Tormore . 16 ANS	20
Oban distiller edition	17
Glenmorrangie nectar d'or	16
Dewar's . 12 ANS	13
Johnny walker blue label	40
Jameson black barrel	13
Bulleit bourbon	13
Bulleit rye	13



---

Bacardi carta blanca	10
Bacardi anejo cuatro	13
Bacardi reserva ocho	13
Banks 5	13
Banks 7	15
Santa teresa	15
Havana club . 3 ANS	10
Havana club . 7 ANS	13
Havana club seleccion de maestro	15
Havana club . 15 ANS	30
Pacto navio	13
Diplomatico reserva exclusiva	13
Mount gay Eclipse	13
Mount gay XO	15
Appleton . 12 ANS	15
Zacapa 23	15
Zacapa XO	25
Leblon cachaca	13
Bielle	13
HSE Frederica Matta	13
HSE sherry finish oloroso 2004	25
HSE VSOP	15

## VODKA

5 CL

---

Grey Goose	13
Grey Goose Ducasse	20
Grey Goose VX	20
Ketel one	13
Ketel one citroen	13
Absolut Elyx	13
Beluga	13
Belvedere	13
Nikka coffey vodka	15
Siwucha	13

## TEQUILA

5 CL

---

Altos blanco	13
Altos reposado	14
Avion silver	16
Avion reposado	17
Avion anejo	18
Patron silver	18
Patron reposado	20
Patron anejo	20
Don julio blanco	17



## GIN

5 CL

---

Bombay original dry	13
Bombay sapphire	13
Bombay sapphire east	15
Star of bombay	15
Oxley	15
Beefeater	13
Beefeater 24	13
Plymouth	15
Plymouth Navy Srength	15
Tanqueray	13
Tanqueray 10	13
Hendricks	13
Nikka coffey gin	15
Monkey 47	20

## COGNAC

5 CL

---

Martell vsop	16
Martell cordon bleu	30
Martell XO	30
L'or de jean Martell	310
Delamain Pale and dry	20
Hennessy XO	30
Remy martin XO	30
Louis XIII	240
Otard XO	30





---

SI VOUS SOUHAITEZ ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT  
DANS LES ESPACES DE L'OFFICINE :  
[COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM](mailto:COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM)

DIRECTEUR BAR : MARC BONNETON  
CHEF BARMAN : DAVID CAPDEVILLE  
ASSISTANT : ADRIEN SCALESE

---



MARDI AU SAMEDI DE 17H À 1H  
DERNIER SERVICE 30 MINUTES AVANT LA FERMETURE

3 COUR SAINT HENRI  
GRAND HÔTEL-DIEU  
69002 LYON

+33(0)4 72 41 84 96  
[INFO@LOFFICINEDUGRANDREFECTOIRE.COM](mailto:INFO@LOFFICINEDUGRANDREFECTOIRE.COM)

[WWW.LOFFICINEDUGRANDREFECTOIRE.COM](http://WWW.LOFFICINEDUGRANDREFECTOIRE.COM)

---

