



# L' OFFICINE

GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

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. Adrien Scalese, 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 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.

---

## COCKTAILS

---

ELIXIR OLD FASHIONED Mix bourbon woodford, sucre, Élixir végétal de Chartreuse et Angostura bitter	14	CLEAR MILK PUNCH Mix de Rhums (Bacardi, Havana Club, Agricole), Thé noir, Epices, ananas, citron, lait clarifié	14
LEMON TREE COLLINS Gin Bombay original, Liqueur St Germain, jus de citron jaune, eau gazeuse, mandarine verte	13	DESHAIES Rhum Havana club 3ans & rhum agricole, banane, gingembre, citron vert, sucre. Frozen !	14
EAST MARTINI Gin Star of Bombay & Oli gin, Noilly Prat dry, saumure d'olive	14	ROYAL BABY Vodka Grey Goose, vin rosé, sirop de fruits rouge, Rose & fleur d'oranger, Cranberry, Champagne Mumm	16
GRACE Grey goose, vermouth ambrato martini riserva, muscat, jasmin, cordial pêche, citron, menthe	13	SANS ALCOOL BAHIA DE SAN JUAN Fruit de la passion vanillé et gingembre, orange frais, ananas, citron vert	9
LYONNAISE Vodka Grey Goose, fruits rouge, jus de citron jaune, hibiscus, Schweppes Premium mixer Ginger Ale	14	BANANA STRAWBERRY COLADA Banane, fruits rouge, coco, citron vert, ananas. Frozen !	9
ACAPULCO Tequila altos blanco 100% agave, sirop d'agave, citron vert, sel au celeri, mezcal del maguay vida, three cents pink grapefruit soda	15		

---

## CHAMPAGNES

---

CHAMPAGNES	COUPE 12CL	BTL 75CL	MAGNUM 120CL
BILLECART SALMON Brut	15	90	190
BILLECART SALMON Rosé	15	120	
BILLECART SALMON Extra Brut		100	
BILLECART SALMON Cuvée Elisabeth Salmon Rosé, 2007		280	
RUINART BLANC DE BLANCS	150	290	
LAURENT PERRIER Grand Siècle	250		
PERRIER JOUËT Grand Brut	90	190	
PERRIER JOUËT Belle époque	250	510	
DON PERIGNON 2009		690	
DON PERIGNON P2. 2000		490	
S DE SALON 2007		410	

---

## VINS

---

### VINS

#### RÉFÉRENCE DU MOMENT

Rouge/Blanc/Rosé	8
Les Terres Blanches Vieilles Vignes	10
Condrieu AOC	14

---

### TAPAS

---

PATÉ EN CROUTE	12
Pâté en crouste de foie de volaille, pickles de légumes et cerise à huile Mandja	
ASIAN CORNER	12
Crevettes panko et 4 samoussa de légumes, sauce aigre-douce	
Version XL (6 samoussa de légumes)	18
SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES	18
Bresaola, Chorizo, Rosette, Jambon de Parme	
SÉLECTION DU MOMENT DE FROMAGES AFFINÉS	18
SÉLECTION MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES	21
ASSIETTE BALTIQUE	21
Tarama d'œuf de Cabillaud et sardinette Premium	

---

Vous voilà plongé dans une ambiance jazz, bercé par les lumières feutrées et tamisées de cet incontournable repère du Grand Hôtel Dieu. Devant elles, les barmen composent, créent, s'amuse. Leurs mains dansent, les liqueurs virevoltent. Un premier cocktail signature, un autre sur-mesure. L'effervescence de ce bar vous captive.

Entre associations osées et fusions ingénieuses, la carte se propose de vous séduire, soit avec des cocktails classiques revisités pour les plus traditionnels, soit avec une sélection signature de saison pour les plus curieux. Vous hésitez ? Citez-nous juste un alcool souhaité, une tonalité ou même un fruit et tout un art opère dans cet écrin de la mixologie lyonnaise. Les mélanges fusent sous la créativité de notre équipe qui vous compose un cocktail sur-mesure. Un spectacle en bouche mais également pour les yeux.

Cette inventivité a d'ailleurs été récompensée par le Lyon d'Or 2020 pour la catégorie Cocktail et Mixologie.



NOUS SOMMES  
OUVERTS DU MARDI  
AU SAMEDI,  
DE 18H À 01H.



3 COUR SAINT HENRI  
GRAND HÔTEL-DIEU  
69002 LYON

+33(0)4 72 41 84 96  
INFO@LEGRANDREFECTOIRE.COM

WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM