



BANGKOK 9 400 KM



NOTRE CARTE

TROMSO 2 967 KM



04 87 38 95 07

wanderlust.lyon@gmail.com

5, cours de Verdun Gensoul - 69002 LYON

NOTRE HISTOIRE



WANDERLUST LYON, LE RÊVE UN PEU FOU DE DEUX AMOUREUX DU VOYAGE

Après un roadtrip d'un mois en Australie, Marie et Clément, potes dans la vie comme au travail, ont décidé de poursuivre leur envie d'aventure en ouvrant ensemble un lieu qui leur ressemble pour partager leur amour pour le voyage et les rencontres.

Le Wanderlust Lyon ce n'est pas un simple bar pour boire un verre et manger un bout, c'est un véritable lieu de rencontre et de partage où la convivialité et la bonne humeur sont de mise, à l'image de l'équipe ! Enjoy !

NOS BOISSONS

NOS SOFTS

3,50€

- Coca-Cola, Coca Zéro** 33cl
- Ice Tea pêche** 25cl
- Sprite** 33cl
- Schweppes tonic, agrumes** 33cl
- Orangina** 25cl
- Jus de fruits Granini** 25cl

NOS EAUX

- | | |
|---------------------|-------|
| Perrier 33cl | 4,00€ |
| Evian ½ | 3,00€ |
| Evian 1L | 4,50€ |
| Badoit ½ | 3,00€ |
| Badoit 1L | 4,50€ |

NOS CAFÉS ET THÉS

Espresso	1,80€
Café américain	1,80€
Capuccino	3,50€
Latte	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thé (demandez notre sélection)	3,50€
FORMULE CAFÉ COOKIE	3,00€
Café frappé	3,50€
Thé glacé maison	4,00€

Honoré de Balzac pouvait boire jusqu'à 50 cafés par jour !



Partout dans le monde, l'apéritif est considéré comme un digne représentant du savoir-vivre à la française.

NOS BOISSONS

NOS APÉRITIFS

Pastis 2cl	3,00€
Martini (blanc, rouge) 5cl	4,00€
Campari 5cl	5,00€
Porto (blanc, rouge) 8cl	3,50€
Kir (pêche, framboise, mûre, cassis) 14cl	4,00€

NOS DIGESTIFS 4cl

5,00€

Amaretto
Baileys
Get 27
Limoncello
Pisco
Cognac (Courcel)
Cointreau
Saké

NOS SPIRITUEUX 4cl

Vodka	Absolut	6,50€
Whisky	Jameson	5,00€
	Whisky du mois	8,00€
Rhum	Bacardi blanc	5,00€
	Saint James brun	5,00€
Gin	Gordon's	5,00€
	Bombay Sapphire	6,50€
Tequila	San José	5,00€

« Pour savoir qu'un verre était de trop, encore faut-il l'avoir bu. »

Courteline



La cénosilliphobie est la crainte d'avoir un verre de bière vide.

NOS BIÈRES ET VINS DU MONDE

NOS BIÈRES PRESSION



- Asahi** (blonde) 5°
Kasteel (rouge) 8°
St Stephanus (blonde) 7°

25cl

4,00€

7,00€

5,00€

4,50€

8,00€

x

4,00€

7,00€

x

Happy Hour (de 17h à 19h30)

50cl

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE 33cl



Triple Karmeliet (blonde) 8,4°	4,50€
Cobra (blonde) 4,8°	4,50€
Blanche de Namur (blanche) 4,3°	3,50€
Iki Beer (blonde) 4,5°	5,00€
Lion Stout (brune) 8,8°	5,00€
Corona (blonde) 4,6°	3,50€
IPA Brooklyn East (blonde) 6,9°	4,50€

On compte au maximum 4 pépins dans un grain de raisin.

NOS VINS BLANCS



Vereda Mayor 2018 **BIO**

Joostenberg Chenin blanc 2019 **BIO**

La Ciboise 2019

AOC Luberon – Mr Chapoutier

Verre

14cl

4,50€

Bouteille

75cl

20,00€

5,50€

25,00€

5,00€

23,00€

NOS VINS ROSÉS



Di Vins - Gris - Côté Presqu'île

Vin du Pays du Var

4,50€

20,00€

NOS VINS ROUGES



Tamari Malbec 2019

commerce équitable

5,00€

23,00€



Joostenberg Family Red 2017 **BIO**

Côtes du Rhône 2020

5,50€

25,00€



Côte du Rhône 2020

Mr Chapoutier

5,00€

23,00€

Une étude de l'institut Max Planck a conclu que le centre de la Voie Lactée aurait un goût de framboise et une odeur de rhum.

NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS ORIGINAUX 8,00€

Le Wanderlust (pêche, rhum, melon, citron)	6,50€
8ème pêché (gin, cranberry, pêche, citron)	6,50€
Sabre d'or (saké, whisky, ananas, rhum, orgeat)	6,50€
Caïpi-berry (cachaça, citron, framboise)	6,50€
Le Dragon-Ly (gin, banane, citron, litchi)	6,50€
Le Machu Picchu (pisco, coco, ananas, grenadine)	6,50€
Le Mora-Mora (gin, gingembre, Schweppes tonic)	6,50€

Pichet de Wanderlust 1L 30,00€

Pichet de 8ème pêché 1L 30,00€

Happy Hour (de 17h à 19h30)

6,50€
25,00€
25,00€

NOS MOCKTAILS ORIGINAUX 6,50€

5,00€

Peachy Dream (pêche, menthe fraîche, citron, jus d'orange)

Pink-Ale (framboise, menthe fraîche, citron, ginger ale)

Strawby (fraise, cranberry, citron, perrier)

Aloha (coco, ananas, grenadine)

« L'ivresse est un changement de pays, on est à mille lieues de chez soi quand on est ivre. »

Adolphe d'Houdetot



Le rhum était autrefois utilisé par les pirates pour recruter : ils enivraient les marins de la Royal Navy qui rataient ainsi le départ de leur bateau... et n'avaient plus qu'à s'engager dans la piraterie !

NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

Le Caribou (vin rouge, whisky, sirop d'érable, perrier)	8,00€
Le Blue Hawaïan (rum blanc, coco, ananas, curaçao)	10,00€
Mojito (rum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	8,00€
Déclinaisons : litchi / framboise / pêche	+1€
Caïpirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne)	8,00€
Piña Colada (rum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, coco, sucre de canne)	10,00€
Long Island Ice Tea (rum blanc, vodka, tequila, triple sec, citron, coca-cola)	12,00€
Tequila Sunrise (tequila, grenadine, citron, orange)	10,00€
Baby Yoda (Rhum blanc, rhum épicé, liqueur de melon, ananas, curaçao)	10,00€
Le Clover (whisky, cointreau, martini rouge, angostura)	10,00€
Alcool + soft	7,00€

Envie d'un cocktail en particulier ?
Demandez le nous et on essaiera de vous satisfaire !

« Ce n'est pas parce que l'étiquette tourne le dos à la bouteille qu'elle en méprise le contenu. »

Grégoire Lacroix



Au Mexique, des chercheurs ont réussi à obtenir des diamants à partir de vapeur de tequila.

NOS SHOTS

NOS SHOTS ORIGINAUX

3,50€

	Moscou	(vodka, grenadine, crème de pêche)
	Denver	(bourbon, jus d'orange, sucre)
	Rio	(cachaça, jus de citron, sucre)
	Tokyo	(saké, vodka, citron)
	Nairobi	(vodka, citron vert, miel)
	Berlin	(Jägermeister, crème de chocolat)
	Oslo	(Aquavit, crème de pêche)
	Bogota	(rhum épicé)
	Lisbonne	(Porto, liqueur de melon, jus d'orange)
	Palerme	(Amaretto, crème de café, mousse de lait)



« Around the world » 10 x 3cl

30,00€

« L'ivresse c'est l'art d'être plein comme la plénitude est l'art d'être ivre. »

Philippe Léotard



L'origine du mot « copain » remonte au 18^e siècle. Il désignait la personne avec qui l'on partage son pain lors des repas.

NOS PLANCHES & SNACKS

PLANCHE FRANCHOUILARDE

16,00€

Saucisson sec

Pâté croute blanc de poulet/moutarde à l'ancienne/citron

Jambon de Bayonne

Saint-Marcellin

Comté affiné 12 mois

(charcuterie de chez Bobosse – origine France)

PLANCHE ASIATIQUE

10,00€

Nems aux légumes

Gyosas au poulet

Tempura de crevettes

PLANCHE EUROPÉENNE V

15,00€

Croque tomate mozzarella

Pain à l'ail

Tzatziki

Camembert

Olives vertes

**Vous mangez végan ?
N'hésitez pas à le mentionner,
nous nous ferons un plaisir de
vous concocter quelque chose !**

*« Le monde du partage devra
remplacer le partage du monde. »*

Claude Lelouch



*Les rires éclatent mieux lorsque la nourriture est bonne.
(proverbe irlandais)*

NOS PLANCHES & SNACKS

PLANCHE DE LA MER

14,00€

Accras de morue
Beignets de calamars
Saumon fumé et ses toasts

PLANCHE DU MOMENT

Descriptif sur le tableau à l'intérieur

NOS SNACKS INDIVIDUELS

Planche de frites	✓	4,00€
Croque-monsieur tomate mozzarella	✓	5,00€
Saucisson sec nature		6,00€
Mozzarella sticks & onion rings	✓	5,00€
Planche de poutine		7,00€
Portion d'accras de morue		5,00€
Portion de beignets de calamars		5,00€
Pain à l'ail	✓	5,00€

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Theodore Zeldin