

BANGKOK 9 409 KM



NOTRE CARTE

TROMSO 2 967 KM



04 87 38 95 07

wanderlust-lyon.com

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
- Jus de fruits Granini 25cl

NOS EAUX

- Perrier 33cl 4,00€
- Evian ½ 3,00€
- Evian 1L 4,50€
- 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€
- Café frappé 3,50€
- Thé glacé maison 4,50€

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	5,00€

NOS DIGESTIFS 4cl 5,00€

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

NOS SPIRITUEUX 4cl

Vodka	Absolut	6,50€
Whisky	Clan Cambell	5,00€
	Whisky du mois	8,00€
Rhum	Saint James brun	5,00€
	Plantation Original Dark	8,00€
Gin	Gibson's	5,00€
	Bombay Sapphire	8,00€
	Hendrick's	8,00€
	Gvine Poire	7,00€
Tequila	San José	5,00€

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

Courteline



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

NOS BIÈRES ET VINS DU MONDE

Happy Hour (de 17h à 19h30)

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	
 Asahi (blonde) 5°	4,00€	7,00€	5,00€
 St Stephanus (blonde) 7°	4,00€	7,00€	x
 Grolsch (blanche) 5°	4,00€	7,00€	x

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

 Triple Karmeliet (blonde) 8,4°	4,50€	33cl
 Cobra (blonde) 4,8°	4,50€	33cl
 Hoeraarden (blanche) 4,9°	3,50€	25cl
 Iki Beer (blonde) 4,5°	5,00€	33cl
 Corona (blonde) 4,6°	4,00€	33cl
 IPA Brooklyn East (blonde) 6,9°	4,50€	33cl
 Bière « La Berlue » BIO	5,00€	33cl

De la blanche à la IPA, découvrez notre sélection au bar

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

NOS VINS BLANCS

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
 Insolito 2020	4,50€	20,00€
 Côte du Rhône 2019 Belleruche – Mr Chapoutier	5,50€	25,00€
Vin du Moment – sur l'ardoise du bar	5,00€	23,00€

NOS VINS ROSÉS

 Terre Marine – Gris 2021 Vin du Pays du Var	4,50€	20,00€
---	-------	--------

NOS VINS ROUGES

 El BAR Argentino – Malbec 2020 commerce équitable	5,50€	25,00€
 Insolito 2020	5,00€	23,00€
 Côte du Rhône 2020 Mr Chapoutier	5,50€	25,00€

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** (purée de pêche, rhum blanc, liqueur de melon, jus de citron, limonade) **6,50€**
-  **8^{ème} pêché** (gin infusé maison, jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron) **6,50€**
-  **Sabre d'or** (saké, whisky, jus d'ananas, rhum blanc, sirop d'orgeat) **6,50€**
-  **Caïpi-berry** (cachaça, jus de citron, purée de framboise) **6,50€**
-  **Le Dragon-Ly** (gin, liqueur de banane, jus de citron, purée de litchi) **6,50€**
-  **Le Machu Picchu** (pisco, purée de coco, jus d'ananas, sirop de grenadine) **6,50€**
-  **Le Mora-Mora** (gin, sirop de gingembre, Schweppes tonic) **6,50€**

-  **Pichet de Wanderlust 1,5L** 30,00€
-  **Pichet de 8^{ème} pêché 1,5L** 30,00€
-  **Pichet d'Ultra Fresh 1,5L** 30,00€
(rosé, crème de framboise, perrier, menthe fraîche)

Happy Hour

(de 17h à 19h30)

- 6,50€**
- 6,50€**
- 6,50€**
- 6,50€**
- 6,50€**
- 6,50€**
- 6,50€**

- 25,00€**
- 25,00€**
- 25,00€**



NOS MOCKTAILS ORIGINAUX 6,50€

-  **Peachy Dream** (purée de pêche, menthe fraîche, jus de citron, jus d'orange)
-  **Pink-Ale** (purée de framboise, menthe fraîche, jus de citron, ginger ale)
-  **Strawby** (sirop de fraise, jus de cranberry, jus de citron, perrier)
-  **Aloha** (purée de coco, jus d'ananas, sirop de grenadine)

5,00€

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

Adolphe d'Houdetot



Chaque année, la hauteur de la tour Eiffel varie de 20cm. Elle grandit en été et rétrécit en hiver

NOS COCKTAILS DE L'ETE

Cet été, en exclusivité, venez découvrir nos cocktails à la fois rafraîchissants et désaltérants! De quoi profiter pleinement du soleil et de la terrasse!

NOS COCKTAILS ESTIVAUX

- | | |
|--|--------|
|  Haig Julep | 8,00€ |
| Whisky Haig, sucre de canne, menthe fraîche | |
|  Haig Mojito | 10,00€ |
| Whisky Haig, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier | |
|  Aguacana Green Fizz | 10,00€ |
| Cachaça, jus d'ananas, persil, ginger ale | |
|  Pimm's Cocktail | 10,00€ |
| - Une recette tout droit venue de nos chers voisins anglais! Topé à la limonade et servi avec des fruits frais. | |
|  Spritz Chandon | 12,00€ |
| - Elaboré avec la méthode Champenoise, bien moins amère qu'un Apérol spritz, il se caractérise par sa finesse et sa délicatesse. | |
|  Pichet de Pimm's 1,5L | 35,00€ |

« L'été arrive et la vie devient facile »

Jra Gershwin



NOS COCKTAILS AU CBD

« NAKA »



Le CBD, c'est quoi ?

Le cannabidiol (ou CBD) est un cannabinoïde que l'on retrouve dans le cannabis. Il est le second cannabinoïde le plus étudié après le THC, la substance psychotrope de la plante.

Bien loin de l'usage d'une drogue, le CBD possède des vertus bienfaitrices sur la santé, et ne constitue en rien une substance récréative ou néfaste. En médecine, le CBD est d'ailleurs une substance utilisée pour traiter et soulager différentes maladies et leurs symptômes.



Et NAKA dans tout ça ?

Avec Naka, boisson pétillante au CBD aromatisée à la rose et 100% locale, nous avons décidé de vous faire voyager à travers de nouveaux cocktails hauts en saveurs et en originalité.

NOS COCKTAILS AU CBD

12,00€

- 🍸 **La Capricieuse** (Gin, crème de pêche, jus de citron, purée de litchi, Naka)
- 🍸 **La Rêveuse** (Tequila, jus de citron, crème de mûre, Naka)
- 🍸 **L'Exotique** (Rhum blanc, liqueur de banane, jus d'ananas, purée de coco, Naka)
- 🍸 **L'Amoureux** (Cachaça, jus de citron, sirop de rose, Naka)

NOS MOCKTAILS AU CBD

8,00

- 🍸 **Le Sweet Home** (Jus d'ananas, jus de citron, purée de pêche, Naka)
- 🍸 **Le Flower** (Jus de citron, Jus de cranberry, sirop de rose, Naka)
- 🍸 **Le Freddy** (Jus de mangue, jus de citron, sirop de fraise, Naka)

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 (rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, curaçao)	10,00€
 Mojito (rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade) <i>Déclinaisons : litchi / framboise / pêche</i>	8,00€ +1€
 Caïpirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne)	8,00€
 Piña Colada (rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne)	10,00€
 Long Island Ice Tea (rhum blanc, vodka, tequila, triple sec, jus de citron, coca-cola)	12,00€
 Tequila Sunrise (tequila, grenadine, jus de citron, jus d'orange)	10,00€
 Baby Yoda (Rhum blanc, rhum épicé, liqueur de melon, jus d'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 !
Cocktail sur mesure 10€**

**« 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, sirop de grenadine, crème de pêche)
 Denver	(bourbon, jus d'orange, sucre de canne)
 Rio	(cachaça, jus de citron, sucre de canne)
 Tokyo	(saké, vodka, jus de citron)
 Nairobi	(vodka, citron vert, miel)
 Berlin	(Jägermeister, crème de chocolat)
 Oslo	(Aquavit, crème de pêche)
 Bogota	(rhum épicé maison)
 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 FRANCHOUILLARDE

16,00€

Saucisson sec de l'Aveyron (tranché finement)

Terrine de campagne Jean Brunet

Jambon de Bayonne

Saint-Marcellin ✓

Comté affiné 12 mois ✓

(Charcuterie d'origine France)

PLANCHE ASIATIQUE

10,00€

Nems aux légumes ✓

Gyosas au poulet

Tempura de crevettes

PLANCHE EUROPÉENNE ✓

15,00€

Croque tomate/ mozzarella 🏠

Pain à l'ail 🏠

Tzatziki 🏠

Camembert BIO

Olives marinées au citron et aux poivrons

LA VEGANE ✓

14,00€

Houmous au curry 🏠

Garlic bread 🏠

Olives marinées au citron et aux poivrons

Gaspacho tomates & poivrons

*« 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

OH MY CHEESE! **V**

15,00€

Comté affiné 12 mois
Bûche de chèvre
Camembert **BIO**
Mozzarella
Camemberts frits

LA BOITE CHAUDE (Temps de cuisson 20min) **V** 12,00€

Notre camembert **BIO** rôti aux herbes,
accompagné d'un pot de miel et de tranches de
pain

NOS SNACKS INDIVIDUELS



Portion de frites V	4,00€
Croque-monsieur tomate mozzarella V 	5,00€
Mozzarella sticks & onion rings V	5,00€
Garlic bread et tzatziki V	6,00€
Portion de camemberts frits V 	5,00€
Portion de Jalapenos au cheddar V 	6,00€
Terrine de campagne Jean Brunet	6,00€
Saint-Marcellin entier V	6,00€

 Fait maison

V Végétarien

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

Theodore Zeldin