Wanderlust
Lyon

NOTRE CARTE

04 87 38 95 07
wanderlust-lyon.com
wanderlust.lyon@gmail.com
5, cours de Verdun Gensoul - 69002 LYON

Prix nets TTC et service compris

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 3,90€

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl
Fuze tea pêche 25cl
Schweppes tonic, agrumes 25cl
Jus de fruits Granini 25cl

Bissap OBOSSO 25cl 4,50€

Le bissap est un terme wolof qui fait référence à une espèce d'hibiscus nommée Hibiscus sabdariffa. Il possèderait des vertus hypotensives et permettrait de lutter contre l'hypertension artérielle et de protéger le cœur

NOS CAFÉS ET THÉS

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

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

NOS EAUX

Perrier 33cl	4,00€
Evian ½	4,00€
Evian 1L	5,00€
Badoit 1L	5,00€

Prix nets TTC et service compris

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

NOS BIÈRES ET VINS DU MONDE

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy Hour (de 17h à 19h30)
Asahi (blonde) 5°	4,00€	7,00€	**5,00€**
St Stephanus (blonde) 7°	4,50€	8,00€	x
Bière du moment	4,50€	8,00€	x

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

Triple Karmeliet (blonde) 8,4°	5,00€	33cl
LBF (blanche artisanale) 4,5°	5,00€	33cl
LBF (ambrée artisanale) 7,5°	5,00€	33cl
Iki Beer (blonde) 4,5°	5,00€	33cl
Corona (blonde) 4,6°	4,50€	33cl
IPA Brooklyn East (blonde) 6,9°	5,00€	33cl
Cidre brut Fils de pomme 5,5°	5,50€	33cl

NOS VINS BLANCS

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
Insolito 2020	5,00€	25,00€
Côte du Rhône 2019 Belleruche – Mr Chapoutier	5,50€	30,00€

NOS VINS ROSÉS

Rosé du moment	5,00€	25,00€

NOS VINS ROUGES

Malbec 2021 El Bar Argentino	5,50€	30,00€
Insolito 2020	5,00€	25,00€
Côte du Rhône 2020 Mr Chapoutier	5,50€	30,00€

NOS PETILLANTS

Prosseco – Valmarone	7,00€	35,00€
Champagne brut Mumm Cordon rouge	x	75,00€
Spritz Chandon Garden	10,00€	70,00€

Prix nets TTC et service compris

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	5,00€
Campari 5cl	5,00€
Porto (blanc, rouge) 8cl	5,00€
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 paille**	5,00€
	Plantation Original Dark	8,00€
Gin	**Gibson's**	5,00€
	Bombay Sapphire	8,00€
	Hendrick's	8,00€
	Pointe de Marcelly K&G Green Valley	9,00€
Tequila	**San José**	5,00€

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

Courteline

Prix nets TTC et service compris

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 9,00€

Happy Hour (de 17h à 19h30)

- **Le Wanderlust** (purée de pêche, rhum blanc, liqueur de melon, jus de citron, limonade) — 7,00€
- **8ème pêché** (gin infusé maison, jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron) — 7,00€
- **Sabre d'or** (saké, whisky, jus d'ananas, rhum blanc, sirop d'orgeat) — 7,00€
- **Caïpi-berry** (cachaça, jus de citron, purée de framboise) — 7,00€
- **Le Dragon-Ly** (gin, liqueur de banane, jus de citron, purée de litchi) — 7,00€
- **Le Machu Picchu** (pisco, purée de coco, jus d'ananas, sirop de grenadine) — 7,00€
- **Le Mora-Mora** (gin, sirop de gingembre, Schweppes tonic) — 7,00€

Pichet de Wanderlust 1,5L	35,00€	30,00€
Pichet de 8ème pêché 1,5L	35,00€	30,00€
Pichet d'Ultra Fresh 1,5L *(rosé, crème de framboise, perrier, menthe fraiche)*	35,00€	30,00€

NOS MOCKTAILS ORIGINAUX 7,00€ — 6,00€

- **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)

NOS GIN'TO 12,00€

- **Gin Hendrick's,** Tonic Hysope saveur concombre
- **Gin Bombay,** Tonic Hysope saveur sureau
- **Gin Generous,** Tonic Hysope saveur classique

Sifflet Bleu

Un cocktail acheté = 1€ reversé à l'association

SIFFLET BLEU C'EST QUOI ?

Sifflet Bleu est une association qui a pour objectif d'ouvrir la parole sur les violences et agressions sexuelles, mais aussi d'accompagner les personnes concernées dans leurs combats

Elle propose :

-Des sifflets pour détourner l'attention de l'agresseur.euses

-Des ateliers de préventions

-Des ateliers de reconstruction

Viens commander le "Sifflet Bleu" !
(Cachaça, sirop de sureau, citron, crème de pêche, curaçao, perrier)

POUR PLUS D'INFOS : SIFFLET_BLEU

Prix nets TTC et service compris

L'eau tonique aurait été découverte comme étant un anti-paludisme naturel. Les soldats en buvaient alors comme répulsif interne contre les moustiques afin de prévenir l'apparition de la maladie. Pour rendre son amertume plus supportable, l'eau tonique était alors mélangée avec du gin.

NOS COCKTAILS D'AUTOMNE

Cet automne, en exclusivité, venez découvrir nos cocktails à la fois chaleureux et réconfortants! De quoi égayer vos débuts et fins de soirées!

NOS COCKTAILS D'AUTOMNE

Le Banana split 12,00€
Pisang, liqueur de chocolat, martini, jus d'ananas, mousse de lait

Le Chataigner 10,00€
Crème de châtaigne, bourbon, prosecco

L'Amaretto spicy 12,00€
Amaretto, vodka, jus de citron, miel, cannelle

	20cl	1,5L
Punch maison Rhum HSE 55°, jus de mangue, jus d'orange, jus de passion, jus de goyave, jus d'ananas, citrons, sucre de canne	5,00€	30,00€

NOS MOCKTAILS D'AUTOMNE

Eclat d'automne 8,00€
Jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat,

LES COCKTAILS DE L'EQUIPE 12,00€

Découvrez nos cocktails spécialement crées par chaque membre de l'équipe!

L'Ammarito
Gin, Passoa, jus d'orange, jus de citron, grenadine

Le Cam
Vodka, crème de mûre, jus de citron, sirop de violette

Le Clem
Gin, liqueur de fleur de sureau, prosecco, basilic, perrier

Le Mary
Bourbon, Baileys, café, sirop de spéculos, mousse de lait

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 ou à la poire 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 13,00€

- **La Capricieuse** (Gin, crème de pêche, jus de citron, purée de litchi, Naka rose)
- **La Rêveuse** (Tequila, jus de citron, crème de mûre, Naka rose)
- **La Fleur de Naka** (vodka, liqueur de fleur de sureau, jus d'orange, Naka poire)
- **L'Amoureux** (Cachaça, jus de citron, sirop de rose, Naka rose)

NOS MOCKTAILS AU CBD 9,00

- **Le Sweet Home** (Jus d'ananas, jus de citron, purée de pêche, Naka rose)
- **La Rose fraicheur** (Jus d'ananas, jus de citron, sirop de rose, Naka poire)
- **Le Freddy** (Jus de mangue, jus de citron, sirop de fraise, Naka)

Prix nets TTC et service compris

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)	10,00€
Le Blue Hawaïan (rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, curaçao)	12,00€
Mojito (rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	8,00€
Déclinaisons : *litchi / framboise / pêche*	+2€
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, gin, 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, jus de citron curaçao)	12,00€
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

Prix nets TTC et service compris

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, liqueur de chocolat)
Oslo	(Aquavit, crème de pêche)
Bogota	(rhum épicé)
Lisbonne	(Porto, liqueur de melon, jus d'orange)
Palerme	(Amaretto, Bailey's, mousse de lait)

« Around the world » 10 x 3cl 30,00€

Autre shot 4,00€

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

Philippe Léotard

Prix nets TTC et service compris

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

NOS PLANCHES & SNACKS

PLANCHE FRANCHOUILLARDE 16,00€

Rosette de l'Aveyron (tranchée finement)
Pâté de campagne
Jambon de Bayonne
Saint-Marcellin entier V
Comté affiné 12 mois V
(Charcuterie d'origine France)

PLANCHE ASIATIQUE 11,00€

Nems aux légumes V
Gyosas au poulet
Tempura de crevettes

PLANCHE EUROPÉENNE V 15,00€

Croque tomate/ mozzarella
Pain à l'ail
Tzatzíki
Camembert BIO
Olives marinées

PLANCHE VEGANE V 14,00€

Pain à l'ail
Houmous au curry
Gaspacho de tomates & poivrons
Olives marinées

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

Claude Lelouch

Prix nets TTC et service compris

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
Mozzarella
Camembert
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	5,00€
Croque-monsieur tomate mozzarella	V	6,00€
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€
Pâté de campagne Label Rouge 75g		
Saint-Marcellin entier	V	6,00€

Fait maison V Végétarien
Les coups de cœur des patrons

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

Theodore Zeldin