

BANGKOK 9 409 KM



# NOTRE CARTE

TROMSO 2 967 KM



04 87 38 95 07

[wanderlust-lyon.com](http://wanderlust-lyon.com)

[wanderlust.lyon@gmail.com](mailto: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

3,90€

- Coca-Cola, Coca Zéro 33cl
- Fuze tea pêche 25cl
- Schweppes tonic, agrumes 25cl
- Jus de fruits Granini (demandez notre sélection) 25cl

### NOS EAUX

Perrier 33cl 4,00€

### 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 !*



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

## NOS BOISSONS

### NOS APÉRITIFS

<b>Pastis</b> 2cl	3,00€
<b>Martini</b> (blanc, rouge) 5cl	5,00€
<b>Campari</b> 5cl	5,00€
<b>Porto</b> (blanc, rouge) 8cl	5,00€
<b>Kir</b> (pêche, framboise, mûre, cassis) 14cl	5,00€

### NOS DIGESTIFS 4cl

5,00€

<b>Amaretto</b>
<b>Baileys</b>
<b>Get 27</b>
<b>Limoncello</b>
<b>Pisco</b>
<b>Cognac</b> (Courcel)
<b>Cointreau</b>
<b>Saké</b>

### NOS SPIRITUEUX 4cl

<b>Vodka</b> Absolut	6,50€
<b>Whisky</b> Clan Cambell	5,00€
Whisky du mois	8,00€
<b>Rhum</b> Saint James paille	5,00€
Plantation Original Dark	8,00€
<b>Gin</b> Gibson's	5,00€
Bombay Sapphire	8,00€
Hendrick's	8,00€
♥ Generous	9,00€
<b>Tequila</b> 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

5,00€



**Asahi** (blonde) 5°

4,00€

7,00€



**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



**Brewdog Punk IPA** (blonde) 0,5°

4,50€

33cl

Verre  
14cl

Bouteille  
75cl

### NOS VINS DU MOMENT



**Vin blanc**

5,50€

30,00€



**Vin rosé**

5,00€

25,00€



**Vin rouge**

5,50€

30,00€

### NOS PETILLANTS



**Prosecco** – Valmarone

7,00€

35,00€



**Champagne brut**  
Mumm Cordon rouge

x

80,00€



**Spritz Chandon Garden**

x

70,00€



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 9,00€

-  **Le Wanderlust** (purée de pêche, rhum blanc, liqueur de melon, jus de citron, limonade) **7,00€**
-  **8<sup>ème</sup> 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€
-  **Pichet de 8<sup>ème</sup> pêché 1,5L** 35,00€
-  **Pichet d'Ultra Fresh 1,5L** 35,00€  
*(rosé, crème de framboise, perrier, menthe fraîche)*

### Happy Hour (de 17h à 19h30)

- 7,00€**
- 7,00€**
- 7,00€**
- 7,00€**
- 7,00€**
- 7,00€**
- 7,00€**



- 30,00€**
- 30,00€**
- 30,00€**

### NOS MOCKTAILS ORIGINAUX 7,00€

-  **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)

**6,00€**

### NOS GIN'TO 12,00€

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





# 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)



11€

POUR PLUS D'INFOS :



SIFFLET\_BLEU

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

## NOS COCKTAILS D'HIVER

Cet hiver, en exclusivité, venez découvrir nos cocktails à la fois chaleureux et réconfortants! De quoi réchauffer vos gosiers pour toute la saison!

### NOS COCKTAILS D'HIVER

-  **La Mère Noël** 12,00€  
Rhum blanc, Aperol, jus de citron, sirop de grenadine
-   **Le « Mary » Christmas** 12,00€  
Bourbon, Baileys, sirop de spéculos, espresso, mousse de lait
-   **Le Wandergrog** 8,00€  
Rhum, jus de citron, miel, eau chaude
-  **Vin chaud** 3,00 €

### NOS MOCKTAILS D'HIVER

-   **Le Rudolphe** 8,00€  
Jus d'ananas, purée de litchi, perrier

### LES COCKTAILS DE L'EQUIPE 12,00€

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

-  **L'Ammarito**  
Rhum paille, pissang, liqueur de passion, jus d'ananas
-  **Le Cam**  
Vodka, crème de cassis, jus de citron, sirop de rose
-  **Le Clem**   
Gin, liqueur de fleur de sureau, limoncello prosecco, basilic, perrier
-  **Le Mary**  
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, purée de framboise, sirop de rose, Perrier

*« Il faut toujours un été pour bercer un hiver »*

*Anonyme*



# 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 fraîcheur** (Jus d'ananas, jus de citron, sirop de rose, Naka poire)
-  **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

 <b>Le Caribou</b> (vin rouge, whisky, sirop d'érable, perrier)	10,00€
 <b>Le Blue Hawaïan</b> (rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, curaçao)	12,00€
 <b>Mojito</b> (rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade) <i>Déclinaisons : litchi / framboise / pêche</i>	8,00€ +2€
 <b>Caïpirinha</b> (cachaça, citron vert, sucre de canne)	8,00€
 <b>Piña Colada</b> (rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne)	10,00€
 <b>Long Island Ice Tea</b> (rhum blanc, vodka, gin, tequila, triple sec, jus de citron, coca-cola)	12,00€
 <b>Tequila Sunrise</b> (tequila, grenadine, jus de citron, jus d'orange)	10,00€
 <b>Baby Yoda</b> (Rhum blanc, rhum épicé, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de citron, curaçao)	12,00€
 <b>Le Clover</b> (whisky, cointreau, martini rouge, angostura)	10,00€
 <b>Alcool + soft</b>	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, 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***



**L'origine du mot « copain » remonte au 18<sup>e</sup> 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  
Terrine de campagne  
Jambon de Bayonne  
Saint-Marcellin entier ✓  
Comté affiné 12 mois ✓  
(Charcuterie d'origine France)

### PLANCHE ASIATIQUE (Temps de cuisson 10min)

11,00€

Nems aux légumes ✓  
Gyosas au poulet  
Tempura de crevettes

### PLANCHE EUROPÉENNE ✓ (Temps de cuisson 20min)

15,00€

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

### PLANCHE VEGANE ✓ (Temps de cuisson 20min)

14,00€

Pain à l'ail 🏠  
Tartinade 🏠  
Gaspacho de tomates & poivrons  
Olives marinées

**« 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  
Tartinade  
Camembert  
Camemberts frits

### LA BOITE CHAUDE (Temps de cuisson 20min) V

12,00€

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

## NOS SNACKS INDIVIDUELS

Portion de frites <span style="color: green;">V</span>	5,00€
Croque-monsieur tomate mozzarella <span style="color: green;">V</span>	6,00€
Mozzarella sticks & onion rings <span style="color: green;">V</span>	5,00€
Garlic bread et tartinade <span style="color: green;">V</span>	6,00€
Portion de camemberts frits <span style="color: green;">V</span>	5,00€
Portion d'olives marinées <span style="color: green;">V</span>	3,00€
Terrine de campagne 75g	6,00€
Saint-Marcellin entier <span style="color: green;">V</span>	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**