

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 PASSIONNÉS DE VOYAGES

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 rencontres 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 (demandez notre sélection) 25cl

NOS EAUX

- Perrier 33cl 4,00€
- Supplément sirop 0,50€

NOS CAFÉS ET THÉS

- Espresso 1,80€
- Café allongé 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

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 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€
♥ Generous	9,00€
Tequila San José	5,00€

NOS DIGESTIFS 4cl

Amaretto	5,00€
Baileys	
Get 27	
Limoncello	
Pisco	
Cognac	
Cointreau	
Saké	
Génépi	6,50€

« 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°

5,50€

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

7,00€

35,00€



Champagne brut

x








85,00€




Mumm Cordon rouge

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^{ème} 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^{ème} 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

Certains scientifiques ont considéré que le célèbre cocktail Bloody Mary avait un meilleur goût lorsqu'il était consommé en avion. L'hypothèse initiale était que l'altitude altérerait la sensibilité des papilles gustatives. Cela viendrait en fait du bruit qu'émet l'avion.



NOS COCKTAILS PRINTANIERS

Ce printemps, en exclusivité, venez découvrir nos cocktails à la fois savoureux et frais! De quoi profiter pleinement des rayons de soleil qui pointent leur nez!

NOS COCKTAILS DE PRINTEMPS






-   **Fleur de Bissap** 12,00€
Gin, liqueur de fleur de sureau, bissap Obosso, jus de citron
-   **La rose des vents** 12,00€
Martini blanc, gin, sirop de rose, jus de citron
-  **Brise de printemps** 8,00€
Vodka, crème de cassis, jus de citron, sirop de violette
-  **Punch maison** 5,00€
Rhum HSE, jus de goyave, jus de mangue, jus de passion, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne, citrons verts, cannelle

NOS MOCKTAILS DE PRINTEMPS

-   **Rosée framboisée** 8,00€
Purée de framboise, sirop de rose, jus de citron, perrier

LES COCKTAILS DE L'ÉQUIPE 12,00€

Commande le cocktail d'un des membres de l'équipe et remporte son défi pour gagner un shot!

-  **Le Cam**
Whisky, jus d'orange, miel, cannelle
-  **Le Mary**
Cachaça, jus de mangue, jus de citron, sirop de passion, purée de litchi
-  **Le Clem**
Gin Generous, crème de pêche, jus d'ananas, jus de citron, sirop de kiwi
-  **L'Ammarito** 
Rhum paille, pissang, liqueur de passion, jus d'ananas











« Le printemps est la façon dont la nature dit « faisons la fête! » »
Robin Williams



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) <i>Déclinaisons : litchi / framboise / pêche</i>	8,00€ +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 12€**

*« 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€

Shot de Génépi

5,00€

***« 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€

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
Olives marinées

LA BOITE CHAUDE (Temps de cuisson 20min) ✓

12,00€

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

SNACKS

Portion de frites ✓	5,00€
Croque-monsieur tomate mozzarella ✓ 🏠	6,00€
Mozzarella sticks & onion rings ✓	5,00€
Garlic bread et tartinade ✓ 🏠	6,00€
Portion de camemberts frits ✓	5,00€
Portion d'olives marinées ✓	3,00€
Terrine de campagne 75g	6,00€
Saint-Marcellin entier ✓	6,00€

🏠 Fait maison ✓ Végétarien

✓ Végan

❤️ Les coups de cœur des patrons

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

Claude Lelouch

