

NOTRE HISTOIRE



WANDERLUST LYON, LE RÊVE UN PEU FOU DE DEUX PASSIONNÉS DE VOYAGES

Après un roadtrip 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

3,50€

Coca-Cola 25cl Fuze tea pêche 25cl Schweppes tonic 25cl

Jus de fruits (demandez notre sélection) 25cl

El tony Maté 4,50€

(Cest un thé maté infusé à froid)

NOS FAUX

Eau gazeuse 25cl 3,50€ Evian 50cl 4,50€ Supplément sirop 0,50€

NOS CAFÉS ET THÉS

Espresso Café allongé Capuccino Latte Chocolat chaud Thé (demandez notre sélection) Café frappé	1,80€ 2,00€ 4,00€ 4,50€ 4,00€ 3,50€ 4,50€
Café frappé Thé glacé maison	4,50€ 4,50€
•	

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



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

NOS BOISSONS

NOS APÉ	RITIFS	NOS SPIRITUEUX 4cl

Pastis 2cl Martini (blanc, rouge) 5cl Campari 5cl	3,00€ 5,00€ 5,00€	Vodka	Sobieski Absolut	6,50€ 8,00€
Porto (blanc, rouge) 8cl Kir (pêche, framboise, mûre, cassis) 14cl	5,00€ 5,50€	Whisky	Cutty Sark Whisky du mois	5,00€ 8,00€
		Rhum	Saint James paille	5,00€

NOS DIGESTIFS 4cl 5,00€ Gin Gibson's 5,00€

9,00€

Plantation Original Dark

Amaretto
Baileys
Get 27

Limoncello

Bombay Sapphire
Hendrick's
Senerous $8,00 \in 8,00 \in 9,00 \in 9,00$

6,50€

Cognac Cointreau Génépi

Alcool + Soft8,00€Jägermeister + Energy drink7,00€Turbo Tony (El tony maté + vodka)9,00€

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



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

NOS BIÈRES ET VINS DU MONDE

Hapr	ov Ha	our(d	e 17h	à 10	han
Happ	уутк	Jui (u	e 1/11	a 19	1150

NOS BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	Happy Hour (de 17h à 19h3o)
Forster's (blonde) 5°	4,00€	7,00€	5,00€
Chouffe (blonde) 8°	4,50€	8,00€	X
Bière du moment	4,50€	8,00€	X

NOS RIÈRES EN ROLITEILLE

	NOS BIEKES EN BO	OUTEILLE		
	Triple Karmeliet ((blonde) 8,4°	5,50€	33cl
	Bière du momen	t	5,00€	33cl
	Corona (blonde)) 4,6°	4,50€	33cl
	IPA Brooklyn Eas	t (blonde) 6,9°	5,00€	33cl
Tripel	Cidre brut		5,50€	33cl
Grand	Bière sans alcoo	l (blonde)	4,50€	33cl
NOS VINS	DU MOMENT	Verre 14cl	Bouteille 75cl	•
Vin blanc		5,50€	30,00€	
Vin rosé		5,50€	30,00€	
Vin rouge		5,50€	30,00€	-
NOS PETI	LLANTS			
Prosecco		7,00€	35,00€	
Champaan	e brut	Y	85.00€	

Prosecco	7,00€	35,00€
Champagne brut Mumm Cordon rouge	x	85,00€

NOS SPRITZ 10,00€

- Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau pétillante)
- Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau pétillante)
- **Hugo Spritz** (Liqueur fleur de sureau, menthe fraîche, Prosecco, eau pétillante)
- 🚩 Campari Spritz (Campari, Prosecco, eau pétillante)

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€

7.00€

8ème pêché (gin infusé maison, jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron)

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)

NOS PICHETS

Pichet de Wanderlust 1,5L

35,00€

Pichet de 8ème pêché 1,5L

40,00€

40,00€

35,00

Pichet d'Ultra Fresh 1,5L

40,00€

35.00€

(rosé, crème de framboise, perrier, menthe fraiche)

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





Un cocktail acheté = 1€ reversé à l'association

SIFFLET BLEU C'EST QUOI?

Viens commander le "Sifflet Bleu"!

(Cachaça, sirop de sureau, citron, crème de pêche, curaçao, perrier)

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







SIFFLET_BLEU

An début du XXº siècle à New York, les barmen servaient le Hot Toddy whisky, miel et eau chaude — pour réchauffer les dockers et marins transis par le froid. C'est devenu le cocktail hivernal par excellence, réconfortant et chaud.

NOS COCKTAILS RECONFORTANTS

Les jours se raccourcissent, les nuits s'allongent et la grisaille s'installe. Pas de panique, nos cocktails réconfortants sont là pour te faire aimer cette période!

NOS COCKTAILS RECONFORTANTS

d Le Palerme cocktail
Baileys, Amaretto, lait

T'L' Espresso Martini by Wanderlust 12,00€ Vodka, Baileys, espresso, sucre de canne

L'éclat ambré
Rhum paille, jus de citron, jus d'orange, sirop de caramel

Le Plaisir coupableBaileys, Amaretto, Liqueur de châtaigne, bourbon, purée de coco

NOTRE MOCKTAIL ROSE

Le cocon d'ananas Lait, purée de coco, jus d'ananas, sirop d'orgeat 8,00€

« L'Aiver est la saison du repos, mais aussi du réveil de l'âme.» Victor Hugo



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

▼ Erable des Highlands				
Trania des Highianas		4	 	
	Franie	ges i	Hianianas	

Bourbon, sirop d'érable, jus de citron, angostura bitters

12,00€

Le Blue Hawaïan

Rhum blanc saint James, purée de coco, jus d'ananas, curaçao

12,00€

Mojito

Rhum blanc saint James, citron vert, menthe, sucre de canne,

€00.8

limonade

Déclinaisons: litchi / framboise / pêche

+2,00€

€00,8 Caïpirinha

Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne

10.00€ Piña Colada

Rhum blanc saint James, rhum ambré saint James, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

Long Island Ice Tea

12,00€

Rhum blanc saint James, vodka sobieski, gin Gibson, tequila san José, triple sec, jus de citron, coca-cola

Tequila Sunrise

10,00€

Tequila san José, grenadine, jus de citron, jus d'orange

Baby Yoda



12,00€

Rhum blanc saint James, rhum paille saint James, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de citron curação

Le Clover

10,00€

Whisky cutty sark, cointreau, martini rouge, angostura

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.»





An 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 (alcool japonais, vodka, jus de citron)

Nairobi (vodka, citron vert, miel)

Berlin (Jägermeister, liqueur de chocolat)

Oslo (Aquavit, crème de pêche)

Bogota (rhum caramel)

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° 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 Rillettes du Mans Jambon de Bayonne Saint-Marcellin entier V Comté V (Charcuterie d'origine France)

PLANCHE EUROPÉENNE V (Temps de cuisson 20min)

16,00€

Croque double fromages (comté, mozzarella, moutarde à l'ancienne) V Pain à l'ail V 🙃 Tartinade V Camembert V Olives marinées V

HOT DOG 6,00€

(ketchup, moutarde, oignons 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

SNACKS

Croque-monsieur double fromages V 句 Pain à l'ail et tartinade V 句 Portion d'olives V Rillettes 75a Saint-Marcellin entier V Saucisson sec entier Saucisson sec au Beaufort

€00.6 €,00€ 3,00€ 6,00€ 6,00€ 7,00€

(Temps de cuisson 10min) (Temps de cuisson 20min)



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

Claude Lelouch

