

BANGKOK 9 400 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 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€

(C'est un thé maté infusé à froid)

NOS EAUX

Eau gazeuse 25cl 3,50€

Supplément sirop 0,50€

NOS CAFÉS ET THÉS

Espresso	1,80€
Café allongé	2,00€
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	5,50€

NOS DIGESTIFS 4cl

5,00€

Amaretto
Baileys
Get 27
Limoncello
Pisco
Cognac
Cointreau

❤️ **Génépi**

6,50€

Alcool + Soft	8,00€
Jägermeister + Energy drink	7,00€
Turbo Tony (El tony maté + vodka)	9,00€

NOS SPIRITUEUX 4cl

Vodka Sobieski	6,50€
Absolut	8,00€
Whisky Cutty Sark	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€

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

CourteLINE



La cénosilliphobie 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)
	 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 BIÈRES EN BOUTEILLE



	Triple (blonde) 8°	5,50€	33cl
	Bière du moment	5,00€	33cl
	Corona (blonde) 4,6°	4,50€	33cl
	Session IPA Brooklyn (blonde) 4,6°	5,00€	33cl
	Cidre KUPELA brut 6°	5,50€	33cl
	Bière sans alcool (blonde)	4,50€	33cl

NOS VINS DU MOMENT

	Vin blanc	Verre 14cl	Bouteille 75cl
	Vin rosé	5,50€	30,00€
	Vin rouge	5,50€	30,00€

NOS PETILLANTS

	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€

-  **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€
-  **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 grenade) 7,00€
-  **Le Mora-Mora** (gin, sirop de gingembre, Schweppes tonic) 7,00€

Happy Hour
(de 17h à 19h30)

7,00€
7,00€
7,00€
7,00€
7,00€
7,00€

NOS PICHETS

-  **Pichet de Wanderlust** 1,5L 40,00€
-  **Pichet de 8ème pêché** 1,5L 40,00€
-  **Pichet d'Ultra Fresh** 1,5L 40,00€
-  (rosé, crème de framboise, perrier, menthe fraîche) 35,00€

35,00€
35,00€
35,00€

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 grenade)

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)



POUR PLUS D'INFOS : **SIFFLET_BLEU**

Pendant la Prohibition aux États-Unis, certaines brasseries ont survécu en produisant de la bière sans alcool. Elle était légale car titrant moins de 0,5 %. En réalité, certaines donnaient des astuces pour la refermenter à la maison. Le sans alcool a donc permis de sauver l'industrie tout en contournant la loi.

NOTRE CARTE DRY JANUARY

Cette année tu es prêt à faire le dry January? Ca tombe bien, on t'a concocté une carte spéciale!

NOTRE SELECTION DRY JANUARY

 	Tropical Kiwi Splash	8,00€
	Jus d'ananas, jus de goyave, jus de citron, sirop de kiwi	
 	Litchi Sunrise	8,00€
	Jus d'orange, jus de citron, purée de litchi, grenadine	
 	L'éclat ambré	8,00€
	Jus de mangue, jus de citron, sirop de rose, eau gazeuse	
 	Le Plaisir coupable	8,00€
	Jus de citron, jus de cranberry, purée de pêche, limonade	

NOTRE COCKTAIL JANUARY

 	Rhum St James, jus de citron, miel, eau chaude	10,00€
---	--	--------

«Sans alcool, la fête est plus folle!..»
Mister cocktail



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**

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, limonade

8,00€

Déclinaisons : litchi / framboise / pêche

+2,00€

▀ **Caïpirinha**

Cachaça **Aguacana**, citron vert, sucre de canne

8,00€

▀ **Piña Colada**

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

10,00€

▀ **Long Island Ice Tea**

Rhum blanc **Saint James**, vodka **Sobieski**, gin **Gibson**, tequila **San José**, triple sec, jus de citron, coca-cola

12,00€

▀ **Tequila Sunrise**

Tequila **San José**, grenadine, jus de citron, jus d'orange

10,00€

▀ **Baby Yoda**



Rhum blanc **Saint James**, rhum paille **Saint James**, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de citron curaçao

12,00€

▀ **Le Clover**

Whisky **Cutty Sark**, cointreau, martini rouge, angostura

10,00€

**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	(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^e siècle. Il désignait la personne avec qui l'on partage son pain lors des repas.

NOS PLANCHES & SNACKS

PLANCHE FRANCHOUILARDE 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€

Heart 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 ♫	6,00€	(Temps de cuisson 10min)
Pain à l'ail et tartinade V ♫	6,00€	(Temps de cuisson 20min)
Portion d'olives V	3,00€	
Rillettes 75g	6,00€	
Saint-Marcellin entier V	6,00€	
Saucisson sec entier	7,00€	
Saucisson sec au Beaufort	8,00€	

House Fait maison

Vegan Végétarien

Vegan

Heart Les coups de cœur des patrons

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

Claude Lelouch

