

Bulle

RESTAURANT DE FOURVIÈRE
GUY LASSAUSAIE

Carte du Bar

La majorité de nos produits sont fabriqués maison ou issus de producteurs locaux



CODE WIFI : wifi clients /
BULLE_RESTAU

Chefs de cuisine : Raphaël Courtin & Pierre Borrel
Chef pâtissier : Audrey Laroche
Sous la direction du chef étoilé et MOF Guy Lassausaie

Les Classiques 14 €

Mojito (*Supplément purée de fruits 1€*)

Rhum Havana Especial (4cl), citron vert, sucre de canne, angostura, menthe, eau pétillante

Pornstar Martini

Vodka Stolichnaya (4cl), purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, shot de Prosecco.

Last Word

Gin Plymouth (2cl), Chartreuse verte(2cl), liqueur de Marasquin, jus de citron vert

Espresso Martini

Vodka Stolichnaya (4cl), liqueur de café, sirop de sucre, espresso.

Cocktails sans alcool 13€

Moment Détox

Gingembre, sirop de thym maison, jus de citron vert, eau gazeuse.

Délice Vanillé

Seedlip (Spiritueux sans alcool), purée de framboise, purée de passion, sirop de vanille, jus de pomme.

Coco Mango

Purée de coco, purée de mangue, paragon, jus d'ananas, eau gazeuse.

**N'hésitez à vous rapprocher de l'équipe si vous souhaitez un autre cocktail*

Les Mules 14€

Moscow Mule

Vodka Stolichnaya (4cl), Citron vert, ginger beer, angostura.

London Mule

Gin Plymouth (4cl), Citron vert, ginger beer, angostura.

Jamaïcan Mule

Rhum Havana Especial (4cl), Citron vert, ginger beer, angostura.

Mexican Mule

Tequila Altos(4cl), Citron vert, ginger beer, angostura.

Midleton Mule

Whisky Monkey shoulder (4cl), Citron vert, ginger beer, angostura.

Les Spritz 14 €

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, eau gazeuse.

Hugo Spritz

Prosecco, liqueur de sureau, menthe, eau gazeuse

Italicus Spritz

Prosecco, liqueur de bergamote, eau gazeuse.

Limoncello Spritz

Prosecco, limoncello, eau gazeuse.

**N'hésitez à vous rapprocher de l'équipe si vous souhaitez un autre cocktail*

Créations des barmans 15€

La Belle Tonka

Rhum Havana Especial (5cl), gingembre, jus de citron jaune, sirop de tonka maison, jus de poire, blanc d'œuf*

La Bulle de Pêche

Rhum Havana Cuban spiced (5cl), sirop de pêche, jus de citron jaune, champagne.

Douceur de Malt

Whisky Monkey Shoulder (5cl), crème de framboise, jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron vert.

Le Chaperon Rouge

Tequila Altos (5cl), purée de framboise, crème de cassis, limonade

Le Turquoise

Gin Plymouth (5cl), jus de citron jaune, curaçao, sirop d'orgeat, blanc d'œuf*

Le Grain de Folie

Vodka Stolichnaya (4cl), Amaretto, purée de kiwi, paragon, sucre de canne.

**Les blancs d'œufs peuvent être remplacés par une alternative végan.*

Les Gins

Gin du Mont-Blanc 12 €

Gin français de caractère aux notes d'agrumes de genièvre et poivre. (4cl)

June Pêche 9 €

Gin français à base de raisin infusé à la pêche et fruits d'été. (4cl)

June Poire 9 €

Gin français à base de raisin infusé à la poire et cardamome. (4cl)

Plymouth 10 €

Gin doux qui se distingue par un arôme fruité et des notes terreuses. (4cl)

Malfy Original 11 €

Gin italien aux arômes de genièvre, réglisse et citron. (4cl)

Romeo's Pastèque 11 €

Gin canadien infusé à la pastèque, parfait quand il fait beau. (4cl)

Adamus 14 €

Gin sec organique produit dans la région Bairrada au Portugal. (4cl)

Ki No Bi 18 €

Gin produit à Kyoto qui signifie « La beauté des saisons », obtenu à partir d'un alcool de riz et des botaniques locales. (4cl)

N° 44 22 €

Gin produit à Grasse obtenu à partir d'un mélange de techniques traditionnelles et modernes de la parfumerie. (4cl)

Transformer son gin en gin-to 3 €

Indian Tonic

Tonic fleur de sureau et concombre

Tonic pamplemousse et bergamote

Tonic rhubarbe et hibiscus

Les Vins au verre 12cl

Blanc

2022 Menetou-Salon	Domaine Clément	10 €
2023 Saint-Peray	Les Poitiers	Domaine Cuilleron 12 €
2022 Chablis Bréchain	Vieilles Vignes	Damp-Frères 14 €

Rouge

2022 Moulin à vent	Domaine Chermette	11 €
2022 Saint-Joseph	Domaine Pichon	14 €
2022 Hautes-Côtes-de-Beaune	Domaine Delagrangé	15 €

Rosé

2023 Côte de Provence	Minuty Prestige	12 €
-----------------------	-----------------	------

Les Bulles 12cl

Champagne brut	Joseph Perrier	18 €
Champagne rosé	Drappier	22 €
Cerdon		13 €
Montagnieu		13 €

Les Bières

Bouteilles (33cl)

Brasserie Georges Alhambra IPA 33cl 5,5%	9 €
Brasserie du Mont-Blanc La blanche 4%	7 €
Maison Mauret Cider 6,6%	7 €
Paix Dieu triple 10%	8 €

Pressions (25cl)

Birra Moretti 4,6%	5 €
Picon bière	6 €
Monaco	5 €
Panache	5 €

Les apéritifs

Ricard (2cl)	4 €
Pastis des Alpes (2cl)	4 €
Anis des gones (2cl)	5 €
Kir (12cl)	10 €
Kir Royal (12cl)	18 €
Porto rouge ou blanc (4cl)	6 €
Vermouth rouge ou blanc “la Quintinye” (4cl)	7 €
Suze (4cl)	6 €

Les softs

Jus de fruits Alain Millat, verre de 25cl	6 €
<i>Abricot, Ananas, Tomate, Pomme, Orange, Pêche, Poire</i>	
Orange pressée, citron pressé ou misto, verre de 25cl	8 €
Thé glacé ChariTea - 33cl	6 €
<i>Thé vert au gingembre</i>	
<i>Rooibos infusé aux fruits de la passion</i>	
<i>Infusion pétillante au maté bio, citron et orange</i>	
Gingerbeer La French bio - 25cl	6 €
Coca cola et Coca zéro - 33cl	6 €
Orangina - 33cl	6 €
Limonade Elixia - 33cl	6 €
Franklin Tonic - 20cl	5 €
<i>Indian Tonic</i>	
<i>Tonic fleur de sureau et concombre</i>	
<i>Tonic pamplemousse et bergamote</i>	
<i>Tonic rhubarbe et hibiscus</i>	
Sirop à l'eau (1/4 Vittel + sirop Eyguebelle au choix)	5 €
<i>Framboise, Fraise, Grenadine, Orgeat, Citron, Menthe, Pêche, Violette</i>	
Perrier - 33cl	6 €
Vittel - 25cl	5 €

Les digestifs

Liqueurs de Plantes

Chartreuse Verte (4cl)	10 €
Chartreuse Jaune (4cl)	10 €
Chartreuse Cuvée MOF (4cl)	14 €
Chartreuse VEP Verte (4cl)	20 €
Chartreuse VEP Jaune (4cl)	20 €
Verveine Thomas Colmagro (4cl)	12 €
Menthe Poivrée by Jacoulot (4cl)	8€

Eaux de vie Blanches

Framboise Morand (4cl)	12 €
Williamine Morand (4cl)	12 €
Eau de vie de Cidre Drouin (4cl)	10 €

Liqueurs

Grand Marnier (4cl)	8 €
Cointreau (4cl)	8 €
Amaretto Disarono (4cl)	8 €
Meukow Xpresso au cognac (4cl)	8 €
Baileys Irish Cream (4cl)	8 €
Bumbu (4cl)	8 €
Limoncello Di Capri (4cl)	8 €

Rhums

Zacappa 23 ans Rhum du Guatemala est élaboré au moyen de la technique dite « sistema solera » pour un assemblage d'exception. 4cl	12€
Mezan XO Rhum de Jamaïque vieillit en fut de bourbon pour des saveurs complexes d'épices et un soupçon de tabac. 4cl	10€
Doorly's Rhum des Barbades à base de mélasses fermentées qui développe des arômes de mélasse et de sirop d'érable. 4cl	12 €
JM XO Rhum agricole de Martinique, développe des arômes de cacao, moka et tabac, vite rejoins par des notes d'épices. 4cl	19 €
Eminente reserva Rhum de Cuba présente toute l'esthétique d'un rhum cubain léger auquel s'ajoute un rhum hors d'âge . 4cl	14 €
Ryoma rhum agricole japonais à base de pur jus et miel de Canne 4cl	13 €

Cognacs

Hennessy VS. Lisse et complexe, développant des arômes d'épices et de fruits avec des notes de vanille. 4cl	12 €
Hennessy XO. Doux et puissant, ce cognac d'exception flattera vos sens que ce soit sec, avec glaçon ou légèrement troublé à l'eau. 4cl	30 €

Mezcals

Casamigos Élaboré uniquement avec des agaves de la variété Espadin, avant d'être grillé dans des fours traditionnels. 4cl	15 €
Clase Azul Durango Élaboré avec des agaves Cenzero qui ne pousse qu'à l'état sauvage, une cuisson sous terre avec des pierres volcaniques pour générer suffisamment de chaleur et un côté fumé équilibré. 4cl	60 €

Tequilas

Altos blanco <i>100% agave bleue, douce aux arômes d'agrumes</i>	10 €
Casamigos Reposado <i>Élaboré uniquement à partir d'agave bleue et une fermentation étendue, une fraîcheur et un gout unique. 4cl</i>	15 €

Whiskys

Sequoia 10.23 <i>Single malt bio français aux notes d'épices et de fleur d'acacia</i>	12 €
Sequoia Tourbé Réserve <i>Single malt bio français minéral aux notes de fleurs séchées</i>	11 €
Ardberg 10 ans <i>Tourbé intense et équilibré. 4cl</i>	12 €
Glenmorangie Nectar d'or <i>Finition en fut de Sauternes. 4cl</i>	14 €
Oban 14 ans <i>Single malt iodé avec des notes de feu de bois. 4cl</i>	13 €
Talisker Port Rhuighe <i>Légèrement tourbés, épîcés et fumés 4cl</i>	12 €
Knocando <i>Single malt léger et subtil parfait pour l'apéritif. 4cl</i>	10 €
Port Charlotte <i>Tourbé et fumé, vieilli sur les rives du Loch Indaal, un caractère intense, parfait en digestif. 4cl</i>	16 €
Bellevoye <i>Whisky français vieilli en fut de Sauternes. 4cl</i>	12 €
Yamazakura <i>Assemblage de whiskys japonais, léger et délicat. 4cl</i>	12 €
Chita <i>Single grain japonais d'un assemblage de 5 whiskys. 4cl</i>	14 €
Hakushu <i>Single malt japonais frais et riches en arômes fruitées, fumées et poivrées</i>	19 €
Nikka coffey grain <i>Single grain japonais, exotique et fruité</i>	12 €
Willett Pot Still Reserve <i>Bourbon aux saveurs de caramel, vanille et de chêne</i>	18 €

Les gourmandises salées*

Assiette de charcuterie artisanales : sélection de charcuteries locales 14 €

Assiette de fromages de notre terroir : Rigotte de Condrieu, Abondance, St Marcellin, Fourme d'Ambert et Saint-Nectaire 14 €

Pâté en croute à la façon du chef, foie gras, volaille fermière et ris de veau (une tranche) 14 €

Pâté pantin canard et volaille, sucrine croquante 16 €

Salade de tomates anciennes, chutney de tomate ananas et burrata crémeuse 18 €

Les gourmandises sucrées*

Soupe de fraises à la rhubarbe, mousse coco, granola maison et sorbet fraises 15 €

Crèmeux citron et gel hibiscus, émulsion acidulée, pain de gènes et sablé au sésame noir 15 €

Biscuit moelleux et crumble café, praliné amande, ganache légère et crèmeux café arabica 15 €

Fromage blanc d'Étrez, crème ou coulis de fruits rouges 8 €

***Toutes les préparations sont réalisées par le restaurant et peuvent nécessiter un certain temps d'attente**

Coupes Glacées*

Fraise Melba	12 €
Glace vanille, sorbet fraise, chantilly et amandes effilées	
Chocolat Liégeois	12 €
Glace chocolat Guanaja, sauce chocolat, crème légère à la vanille de Madagascar	
Dame Blanche	12 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées	
Coupe Exotique	13 €
Sorbet mangue, ananas, citron vert, mousse coco et granola maison	
Coupe Fruits Rouges Sorbet Yaourt	12 €
Sorbet yaourt, framboises et fraises, fruits frais et tuile	

***Les coupes de glace sont préparées par le restaurant et peuvent nécessiter un certain temps d'attente**

Caféterie

Ristretto / Espresso / Allongé	3 €
Noisette	4 €
Double Espresso	5 €
Café crème/ Capuccino	6 €
Café Latté Glacé	6 €
Chocolat Chaud	6 €
<i>Supplément chantilly ou sirop au choix</i>	1 €
<i>Sirop au choix : Noisette, Caramel, Vanille, Cookie</i>	
*Toutes ces préparations peuvent être réalisées avec du lait végétal avec un supplément de 1€	

Thés

Thé vert Sencha Bio	5 €
Thé vert Menthe Marrakech	5 €
Thé vert Citron Gingembre	5 €
Thé noir Assam Bio	5 €
Thé noir Earl Grey Agrumes	5 €
Thé noir Fraise Framboise	5 €
Infusion Thym Citron Romarin Bio	5 €
Infusion Verveine Menthe Bio	5 €
Infusion Mangue Menthe Citron	5 €
Infusion Cerise sauvage	