

MOMENTO

COCKTAILS CRÉATIONS 12

MA P'TITE GAULOISE

Gin Acmé, La Gauloise verte, nuage d'oeuf
sirop de romarin maison, citron vert

UNE POIRE SANS HÉLÈNE

Monkey Shoulder, liqueur whisky épicé à la cannelle
purée de poires, sirop de falernum, citron vert

ET MERCI QUI?

Vodka, citron vert, wasabi, nuage d'oeuf
sirop concombre maison

BONNE COMME MAMAN

Gin Brockmans, confiture de fraises, citron vert
vermouth rubino, champagne

MIMISIKU

Mezcal Mahini infusé au thé vert, pommes & violette
jus de pommes bio, gimber, crème de mures

SIGNATURE

Une création sur-mesure du bartender

LITRON A PARTAGER

Cocktails servis au litre.
Le deal c'est de partager... ou pas !

SPRITZ

Aperol, prosecco, soda water

MOJITO

Classico

Poires Romarin

SANGRIA BLANCA

Vin blanc infusé épices & fruits frais, cointreau

MOCKTAILS

TO BE FREE OR NOT TO BE

Gin Ceder's 0%, jus de pommes bio, citron vert
sirop d'érable épicé, nuage d'oeuf

ASEREJÉ JA DE RÉ (de bougui an de buidipi)

Purée de poires, citron vert, sirop de romarin
maison, soda water

JEAN-MICHEL AMOITIÉ

Jus pamplemousses pressés, purée passion,
gimber, sirop vanille, soda water



CRÉATIONS BARISTA 12

CAHOUAH

Single Malt infusé au café façon cold brew, fireball
bitter chocolat, oleo saccharum orange cannelle

TAKI TAKI

Tequila reposado, liqueur café vanille maison, espresso

C'EST QUI LE PATRON ?!

Rhum Secha Da Silva, sucre muscovado,
bitter angostura, ristretto - cocktail fumé -

LOS CLASSICOS 10

PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur & purée passion,
citron vert, sirop vanille, shot champagne

NEGRONI

Gin, campari, vermouth

PALOMA

Tequila, jus de pamplemousses pressés,
sucre bio français, citron vert, soda water



BIÈRES PRESSIONS

ASAHI - 4,4°

25CL - 50CL
3,50 - 6,50

Blonde italienne à la douce amertume

GROLSH WIESEN - 5,1°

4,00 - 7,50

Blanche à haute fermentation



ST STEFANUS - 8°

4,50 - 8,50

Brune d'abbaye aux notes caramélisées

BIÈRES BOUTEILLES 6

Demandez à notre équipe pour
connaître la pépite du moment !

HH
17H-19H

CHUPITOS ! BAR À SHOOTERS

A l'unité 4€ ou au mètre 30€

CHOCO CAKE

Vodka, liqueur chocolat mozart, liqueur frangelico

ORGASME

Bailey's, amaretto, cointreau

MI AMOR

Rhum, citron, sirop falernum

PEPERE - sans alcool -

Citron, vanille, purée poires



VINS AU VERRE



FOND CROZE BIO	125cl - 45cl
Rouge - Cotes du Rhone - AOC - 2021	5 - 20
OPALINE	4 - 16
Blanc - Gard- IGP - 2021	
NOISETTE BIO	5 - 20
Blanc - Côtes de Gascogne - IGP - 2020	
CHATEAU FAVORI BIO	4 - 16
Rosé - Méditerranée - IGP - 2021	

VINS BOUTEILLES



FAUGERES LE SILLON BIO	75cl
Languedoc - AOP - 2021	36
LES ADHEMAR VIEILLES VIGNES	32
Grignan - AOP - 2021	
CHAI ST OLIVE	28
Syrah - VFD - 2022	



CHAI ST OLIVE	30
Viognier - VDF - 2021	
LE PETIT MONT	25
Sauvignon - IGP - 2021	
NOISETTE BIO	30
Côtes de Gascogne - IGP - 2020	



CHATEAU FAVORI BIO	24
Méditerranée - IGP - 2021	

POUR PLUS D'INFOS SUR NOS VINS ET SPIRITUEUX, DEMANDEZ À L'ÉQUIPE !



6

Fils de Pomme s'appuie sur 2 siècles de tradition familiale cidricole et revisite la tradition du cidre avec une vision engagée et contemporaine.

1^{ère} cidrerie française engagée 100% biologique, récompensée par deux fois vice-meilleur cidre du monde.

Deux recettes au choix :



BRUT

Un brut hors norme et peu sucré, avec des notes subtiles de pommes sauvages caramélisées

POIRÉ

Un cidre envoûtant par ses notes parfumées de fleurs de sureau et la fraîcheur de la poire

BEWIZ

4,50

Hard Seltzer, c'est quoi?

Bewiz, c'est un mix subtil d'alcool issu de la fermentation de poire, d'arômes naturels de fruits et de plantes, et de quelques bulles faibles en calories.

CITRON, GINGEMBRE, PAMPLEMOUSSE
La touche acidulée

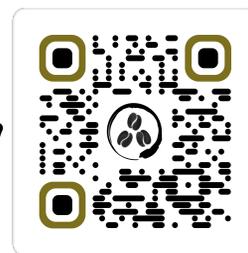


BOISSONS FRAÎCHES

RECETTES MAISON



LIMONADE ou CITRONNADE	30CL	
Classic		3,50€
Concombre & Menthe		4,00€
Poires & Romarin		4,00€
THÉ GLACÉ	30CL	3,50€
Recette du moment		
JUS PRÉSSÉS	35CL	4,50€
Oranges		
Pamplemousse		
Pommes BIO		
SHOT DE CAFÉ	+ 1€	
SOFTS		
Coca - classic & zero	33CL	3,50€
Sirop & Diabolo	35CL	2,50€



Infos & Actus

MOMENTO COFFEE

PRIVATISATIONS
ÉVÉNEMENTS
ÉCOLE BARISTA

49 GRANDE RUE DE LA
CROIX ROUSSE, LYON 4

49 RUE SALOMON REINACH
LYON 7

TAPAS y MAS

PARA COMPARTIR



THE MIXTE BY MOMENTO 18
Sélection de charcutaille & frometon



DIP MY NACHOS 9
Guacamole maison
Houmous maison
DUO 12

MI CASITA 6
Aioli maison, olives & focaccia



INCEPTION 10
Spicy falafel & houmous maison

ST FELICIEN AU FOUR 8

PATÉ EN CROUTE 5
Pintade aux morilles et champignons noirs



BURRATA 10
Servi avec jambon sec à la truffe

SMOCKED BEEF 9
Roti de boeuf en carpaccio, poire & romarin fumé

SALAMANCA 10
Truite fumé & guacamole

GRATINÉS 14

Gratins maison de Ravioles de Royans Label Rouge gratinés de mozzarella & servi avec salade verte



FERMIER 8
Poulet rôti & crème de champignons truffé

CHEESY 6
Manchego, miel & béchamel

SALAD BOWL 11

Nos salad bowls sont composées de salade verte, crudités de saisons & vinaigrette soja sésame

A vous de choisir une gartinure au choix parmi :

Poulet rôti
Truite fumé
Rôti de boeuf
Falafel spicy

CROQ' MAISONS 8,50

FRENCHIE
Jambon, béchamel & mozza

3 FROMAGES
Manchego, bleu du vercors, mozza

POGO
Poulet rôti, Manchego & miel

SALAMANCA
Truite fumé & guacamole

BEEF BOF
Rôti de boeuf, bleu du vercors, poires

LA TRUFFE !
Jambon sec truffé & crème de champignons truffé

Nos croq' sont servis gratinés & salade verte



NOS DOUCEURS

BROOKIE 3,50
Le mix génial entre le brownie et le cookie

BROWNIE PEANUT BUTTER 3,50
Chocolat & noix

CHEESECAKE 4,50
Nature
Coulis au choix
Mangue Passion
Myrtilles

TIRAMISU MAISON 8
Folie furieuse servi par le chef devant vos yeux

GAUFRE DE LIEGE 6
Gaufre garnie de perles de sucre, bananes spéculoss & pate à tartiner

COULIS
Caramel beurre salé
Pâte à tartiner artisanale
Fruits rouges



Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Provenance Viandes
Boeuf - France
Poulet - UK
Truite fumé - France



BRUNCH

→ INCLUS

Espresso
Doppio
Americano
Cappuccino
Latté
Chocolat au lait
Mokaccino



Chai latté
Dirty Chai
Matcha
Golden Latté

+1€ ←

Sunday



CAFÉ CLASSIQUE ou THÉ

Au choix à la carte

JUS D'ORANGES PRÉSSÉES

PANCAKES

Topping - caramel beurre salé ou sirop d'érable
ou pate à tartiner artisanale

ou

GRANOLA MAISON

Yaourt frais, fruits de saisons, muesli aux noix, miel

HOT DOGGY DOGGY

Pain brioché de région, recette du jour accompagnée de salade verte

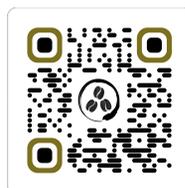
DESSERT

Un large choix de gourmandises à la carte, n'hésitez pas à consulter
la team ou aller directement choisir en vitrine, le plus dur c'est de choisir..

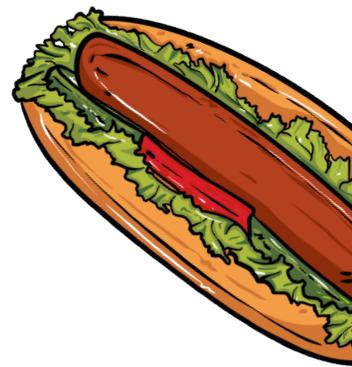
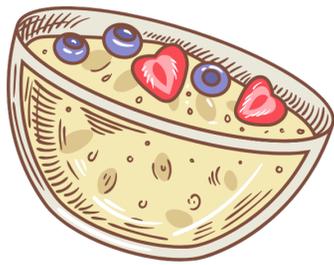
26,90€

BRUNCH SERVI TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 15H
RESERVATIONS FORTEMENT CONSEILLÉES

LA FORMULE BRUNCH EST SERVIE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



Infos & Actus



WWW.MOMENTO-COFFEE.FR