

THE HILL CLUB



MENU DRINK



MENU FOOD

MENU DRINK

» **Beer**

» **Soft & Juices**

» **Mocktails**

» **Cocktails**

» **Vins Blancs**

» **Vins Rouges**

» **Vins Rosés & Sparklings**

» **Apéritif & Alcools Forts**

» **Pastries & Milkshakes**

» **Coffee & Water**

DRAFT BEER (PRESSION)

	25 cl	50 cl
HEINEKEN	4	7
LAGUNITAS IPA	5	8.5
BIÈRE DE SAISON	5	8.5

Sunset Lover / 17h - 19h

-25% sur les cocktails, bières pression et softs.

		2 cl
SHOT JACK DANIEL'S		4

BEER BOTTLED (BOUTEILLE)

	35.5 cl
ANCHOR BREWING COMPANY - SAN FRANCISCO	7.5
California lager (blonde au houblon cluster)	
Liberty Ale (ambrée au houblon cascade)	

CORONA	6
Blonde mexicaine, malt et citron	

	33 cl
BUDWEISER	6
Fraîche et unique, double fermentation	

DUFF	5.5
Fraîche et unique, double fermentation	

LA CANUTE LYONNAISE	6
Tête d'Or (American Pale Ale - Fruits jaunes)	
Confluence (Belgian Blonde Ale - Fleurie et épicée)	
X Rousse (Amber Ale - Caramel & orange amère)	

CIDRE SASSY BIO	5
HEINEKEN 00 - SANS ALCOOL	5



SOFTS

THÉ VERT CITRON FLEUR DE SUREAU Bio tensai tea	33 cl	4
JARRITOS GRAPEFRUIT Pamplemousse	37 cl	4
BUHO CITRON & MENTHE Vegan	35.5 cl	4
BUHO ORANGE & MANDARINE Vegan	35.5 cl	4
DR PEPPER	33 cl	3.5
COLA COLLA Original ou Zero	33 cl	4
FANTA ORANGE	33 cl	4
SCHWEPPEES Tonic ou Agrum	25 cl	4
SPRITE	33 cl	3.5
FUZE TEA PÊCHE	20 cl	3.5
Supplément sirop monin		0.5

Sunset Lover / 17h - 19h

-25% sur les cocktails, bières pression et softs.

Jusqu'à 20h pour les membres du Club.

JUICES

25 cl

MARCEL BIO - FABRICATION ARTISANALE Jus de tomate, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, nectar d'abricot	4.5
JUS DE FRUITS FRAIS Orange, citron, pamplemousse	5



MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

MANGO	6
Nectar de mangue, fruits de la passion, ananas, ginger ale	
FRESH	6
Grenade, carotte, citron vert	
PINEAPPLE	6
Jus d'ananas, lait de coco	
BERRY	6
Jus de cranberry, purée de framboise, citron vert	

HOME MADE LIMONADE

	25 cl	100 cl
MENTHE, CITRON JAUNE & VERT	3.5	11

CBD DRINKS

20 mg Cannabidiol

CHILLED	25 cl	4
Eau pétillante hibiscus blanc		
BAGA	33 cl	4.5
Infusion framboise & mélisse		



COCKTAILS

PINK LEMON Gin, limoncello, sirop hibiscus	9
FIRST CLASS AVIATION Gin, liqueur de cerise, jus de citron, St-Germain	9
SPRING FIZZ Gin, purée de pêche, citron jaune, sucre de canne, eau gazeuse	9
PORNSTAR MARTINI Vodka, vanille, citron, passoa, fruits de la passion + shot d'espumante	9
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, jus cranberry	9
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	9
GINGER PALM Spiced rum, falernum, citron vert, ginger beer	9
MOJITO Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	9
PINA COLADA Rhum, jus d'ananas, lait de coco	9
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine	9
TOMMY'S MARGARITA Tequila, sirop agave, lime	9
OLD FASHIONED Bourbon, sucre, angostura	9
ST-GERMAIN SPRITZ Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier	9
BLUSH BERRY Vodka, purée de framboise, eau de coco, menthe, eau pétillante	9
Daily Cocktail Cocktail du jour	9



VINS BLANCS

15 cl 46 cl 75 cl

ARGENTINE - 2021

5 14 22

Fantelli Chardonnay & Torrontes

Souple et frais, aux arômes d'agrumes et de fruits de la passion

CALIFORNIE - 2020

5.5 16 25

Gallo Chardonnay

Rond et plein, nez de beurre frais, sur un fond boisé. Finale suave

CALIFORNIE - 2015

- - 25

Beringer Classics Napa Valley

Chardonnay de la côte californienne, arômes de poire, fruits exotiques et agrumes

CÔTES DU RHÔNE AOC - 2020

6 17 28

Domaine A. Jaume & Fils

Grand Veneur - BIO

Notes florales et de pêche blanche. Gourmandise et fraîcheur. Roussane, Viognier, Clairette

CÔTEAUX DE L'AIN IGP - 2020

- - 29

Domaine De Mucelle - VIN NATUREL

Biologique sans sulfites ajoutés. Chasselas nature. Pomme verte et touches fleuries

MINERVOIS AOP - 2021

- - 32

Domaine Vordy, Les Pegounels

VIN BIOLOGIQUE

Sans sulfites ajoutés. Frais, fruité, avec une belle longueur en bouche

CHABLIS AOC - 2010

8 23 37

Château de Fleys

Du volume, un joli gras et des notes de noisette

SAINT-JOSEPH AOC - 2019

- - 42

Deschants M. Chapoutier

Franc et rond, finale florale et miellée

GAILLAC DOUX AOP - 2015

6 17 28

Château Labastidié

Loin de l'œil près du cœur

Fruits secs et confits. Notes fraîches de fruits exotiques et de fruits à chair blanche



VINS ROUGES

15 cl 46 cl 75 cl

ARGENTINE - 2021 Bodega Piedra Negra Malbec - BIO Notes de fruits rouges, pointe de fougère. Appellation de la Vallée de Uco, à 1100 m d'altitude	5.5	16	25
ARGENTINE - 2017 Flechas de Los Andes Domaine Rothschild Malbec avec des tanins puissants, goût de prune et de violette	-	-	38
CALIFORNIE - 2019 Gallo Zinfandel Charnu et bien enrobé, au nez de fruits confiturés, de fumée et d'épices douces	5	14	22
CALIFORNIE - 2017 Beringer Founders' Estate Napa Valley Boisé et fruité, alliant puissance du soleil californien et légèreté du cabernet sauvignon	-	-	25
CALIFORNIE - 2018 Buena Vista Winery Petite Syrah Ample, généreux et velouté, notes cacaotées, mentholées, pointe animale	6	17	28
CÔTES DU RHÔNE AOP - 2021 Belleruche - M. Chapoutier Grenache et syrah. Notes de fruits rouges et de torréfaction.	5.5	16	25
PAYS DU GARD IGP - 2020 Escattes, Freebird - VIN BIOLOGIQUE Vinification naturelle. Finesse et accessibilité avec un style « glouglou ». Notes de cerise	-	-	29
SAINT ESTÈPHE AOC - 2017 Cru Bourgeois Château La Commanderie Elevage en fûts de chêne. Reflète les épices, le cacao, les fruits noirs	-	-	45
CÔTES DU ROUSSILLON AOP - 2021 Les Sorcières du Clos des Fées Impression « pulpeuse » en bouche, finale rafraîchissante, tannins doux, fins et ronds	-	-	39
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC - 2018 16^{ème} génération - Dufouleur Pinot noir avec des notes de bois, vanille et fruits rouges	-	-	42



VINS ROSÉS

	15 cl	46 cl	75 cl
DUCHÉ D'UZÈS AOP - 2021 Mathilde Chapoutier Grenache noir et Cinsault. Arômes puissants de fraises écrasées, d'agrumes et notes florales	5	-	22
CÔTES DE PROVENCE AOP - 2021 Château Saint Marguerite CRU CLASSÉ BIO Eclat de saveurs intenses en fruits tel que la fraise et le pomelo	7	-	32
<hr/>	50 cl	75 cl	150 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC - 2021 Château Minuty Cuvée Prestige Délicatesse et équilibre entre rondeur et acidité. Notes florales	25	35	68

SPARKLINGS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
ESPUMANTE BRUT TATIÉ - CHILI	6.5	-	40
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	10	-	55
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE	12	35	65



APERITIFS

RICARD / PASTIS 51	2 cl	4
MARTINI BIANCO / ROSSO	6 cl	4.5
KIR ROYAL		11
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche de vigne		

SPIRITUEUX

4 cl

TEQUILA PATRON SILVER	11
TEQUILA REPOSADO JOSÉ CUERVO	8
CACHAÇA YAGUARA - ORGANICA	6
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	6
VODKA SKYY FROM SAN FRANCISCO	7
VODKA GREY GOOSE	9
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8
GIN CITADELLE	8
GIN HENDRICK'S	9
BOURBON BULLEIT RYE	8
JACK DANIEL'S	8
JACK DANIEL'S HONEY	8
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	11
OBAN 14 ANS	11
LAGAVULIN 16 ANS	11
LIQUEUR JÄGERMEISTER	6
Supplément accompagnement soft	3

DIGESTIFS

4 cl

VODKA KETEL ONE CITROEN	8
TEQUILA PATRON XO CAFÉ	9
SPICED CARIBBEAN RUM SAILOR JERRY	7
RHUM DON PAPA BAROKO	9
RHUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	9
COGNAC COURVOISIER VSOP	9
CHARTREUSE VERTE	8
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	7
EAUX DE VIE POIRE WILLIAMS OU MIRABELLE	7
BAILEY'S / GET 27	6
TEQUILA REPOSADO JOSÉ CUERVO	8



PASTRIES TIME TO “GOUTER”

CHOCO CHAMALLOWS 4.5
Chocolat chaud avec mini chamallows

COOKIE CRANBERRY & CHOCOLAT BLANC 3

MILK & COOKIE 4
Verre de lait et cookie

4.5

MUFFIN OF THE DAY 3.5

PECAN PIE 4
Sans gluten

CARROT CAKE 4

CINNAMON ROLL 4

MILKSHAKES

CHOCOLAT 5

VANILLE OREO 5

CERISE 5



HOT DRINKS

EXPRESSO OU DECAFFEINATO	2
AMERICANO	2.5
DOUBLE EXPRESSO	3
LATTE	3
CAPPUCCINO	3
LATTE MACCHIATO	3.5
CHOCOLAT CHAUD BIO	4
THÉS & INFUSIONS PALAIS DE THÉS	3.5

LATTE (HOT OR ICED)

MATCHA LATTE	4
Lait, poudre de thé vert matcha bio	
CHAÏ LATTE	4
Lait, mélange d'épices, cannelle	
GOLDEN LATTE	4
Lait, curcuma, cannelle, gingembre	
Option laits végétaux	0.5
Amande / coco / avoine	

EAUX

	33 cl	50 cl	1L
PERRIER	3.5	-	-
EVIAN	-	3.5	4.5
BADOIT	-	3.5	4.5
			75cl
EAU PLATE OU GAZEUSE			2.5
Microfiltrée Purezza - À discrétion			



MENU FOOD

» **After Work**

» **Cool Salads**

» **Tartines**

» **Bowls**

» **Warm / Hot**

» **To Share**

» **Sides**

» **Sweeeeet**

AFTER WORK

EGGPLANTS HUMMUS	5
Aubergine, pistaches, coriandre	
CHICKPEA HUMMUS	5
Pois chiche, huile de sésame, grenades	
HUMMUS OF THE DAY	5
RICOTTA	7
Ricotta, sel fumé, pickles d'oignons rouges	
RAW VEGETABLES	5
Dips de légumes crus, sauce aux herbes	
CHEESE CROQUETAS	7
Croquettes au fromage, sauce Bloody Mary	

COOL SALADS

Starter Main

CAESAR SALAD

8 16

Poulet snacké, romaine, croûtons, parmesan, œuf dur, sauce caesar

CRISPY RICE HERBS

7 14

Chou kale, riz sauté grillé, concombre, menthe, chou fleur, sumac, raisins sultanine, coriandre



TARTINES

AVOCADO TOAST

12

Pain de campagne, cream cheese, avocat, œuf poché, baies roses

THE FAMOUS B.L.T.

11

Pain de campagne, bacon, laitue, tomate, mayonnaise

CRAB ROLLS

15

Pain brioché, chair de crabe, écrevisses, mayonnaise, céleri, citron



BOWLS

SEASONAL BOWL

Quinoa, carotte, radis, betterave,
mangue, hummus, pousses d'épinards,
pois chiche, coriandre

14

SUPPLÉMENTS

tofu fumé **+3**

œuf mollet **+2**

CALI BOWL

Avocat, crevettes, pamplemousse,
concombre, riz, fèves, carotte, cranberry

16

CEVICHE

Daurade royale, oignon rouge, gingembre,
ail, concombre, piment, coriandre, citron vert

14



WARM / HOT

REAL MAC & CHEESE Macaronis, sauce cheddar	15
GRILLED MISO EGGPLANTS Aubergines, miso, cébette, sésame	10
BABY TACOS Galette x 3, effiloché de poulet, tomate, oignon, guacamole, fromage	12.5
DOUBLE SMASH BURGER (BEEF OU VEGGIE) Potato buns, steak de bœuf limousin ou beyond meet, cheddar, oignon, salade, cornichon, sauce Hill Club	12.5
SWEET SALMON Filet de saumon, julienne de betteraves, cumbawa, cébette, sésame blanc	16
SLICED BEEF CHIMICHURRI Bavette d'aloiau charolaise tranchée, sauce chimichurri	19



TO SHARE

À partir de 2 personnes

INCREDIBLE RIBS

par pers. 14

Travers de porc cuisson «slow & low»,
peri peri

EGGS & PEPPERS

par pers. 12

Tomates, œufs Bio, oignons, poivrons verts,
persil, zaatar

ROASTED CAULIFLOWER STEAK

11

Chou-fleur, tomates séchées, câpres, pois
chiches grillés, basilic, sauce hummus



SIDES

QUINOA & FRESH HERBS 4
Mélange de quinoa, salade d'herbes fraîches

FRENCH FRIES 4
Frites fraîches

CREAM FRIES 5
Frites fraîches, sauce waldorf, lardons grillés

SPINACH 4
Epinards, parmesan, pop corn curcuma

GREEN SALAD 3.5
Romaine, roquette, vinaigre de pomme

SWEET

MARSHMALLOW ICE CREAM Cornet, sorbet black berry & lemon, chamallow grillé	6
OREO & LEMON MATCHA CHEESE CAKE Gâteau au fromage frais, biscuit croquant Oreo	6
WAFFLES Gaufres, crème fouettée, sirop d'érable & toppings	7
CHOCOLAT & CARAMEL BROWNIE Brownie mi-cuit, noix de pécan, caramel	6
CHIA PUDDING Graines de chia au lait de coco, fruits frais	6
CRAZY PINEAPPLE (TO SHARE) Ananas à partager, glace vanille, sorbet citron, menthe	12
CHOU COFFEE Café ou thé, chou à la crème	5



CALI FORNIAN VIBES & FOOD

 [the_hillclub](#)

Prix nets en euros service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande.

Adhèrent Mr Goodfish pour une pêche durable et responsable.
Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont à base d'amidon de maïs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.