

TAPAS – PLATS À PARTAGER

- **Guacamole** (120g, à tartiner et servi avec une soucoupe de nachos) - **7€**
- **Tortilla de patatas** > Originale (500g) - **11€**
> Parfumée au chorizo (500g) - **11€**
- **Patatas especiada** (190 g, pommes de terre légèrement épicées) - **5,50€**
- **Palitos de mozzarella** (sticks mozza panés)
 - **4,80€ les 6**
 - **8,90€ les 12**
 - **14,90€ les 20**
- **Palitos de jalapenos** (beignets fromage & piment) - **4,00€ les 5**
- **Accra de morue au piment d'Espelette** - **7,50€ les 10**

PINCHOS (petites tartines espagnoles) - **7€ les 3** (au choix)

- **Jamón de Teruel con queso manchego** (jambon serrano et fromage ibérique) **y mermelada de higos** (confiture de figues)
- **Medallón de queso de cabra con mermelada de higos y nueces** (fromage de chèvre roti, confiture de figues et noix)
- **Salmón ahumado relleno de salsa tartar maison** (saumon fumé et sauce tartare maison)

CRUJIENTES (petites pizzas espagnoles) - **8€** (la pizza au choix)

- **5 quesos** (fromages)
- **Jamón queso** (jambon fromage)

DESSERTS - **5€**

- **Gaufre** Chocolat, nutella, sucre glace, caramel beurre salé, coulis fraise ou passion, chantilly (2 choix max)
- **Moelleux au chocolat** (avec/sans coulis caramel et/ou chantilly)
- **5 churros fourrés au chocolat** (souplepoudrés de sucre glace, 5 x 40g)

CAFÉ

- **Expresso** (3 à 7 cl) - **1,50€**
- **Allongé** (8 à 14 cl) - **1,70€**
- **Double expresso** (6 à 14 cl) - **2,80€**
- **Frappé** (16 à 20 cl) - **4,50€**



TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

(planches de charcuteries et fromages espagnols)

TABLA CLÁSICA - 18€



Jamón serrano (75g), **chorizo extra** (90g), **lomo de Teruel** (30g) y **llonganissa de pagés** (rosette espagnole, 90g), **acompañado de pan tostado con tomate, ajo y perejil** (pain toasté, frotté à la tomate et ail)

TABLA IBÉRICA (Calidad superior) - Grande 29€ / Pequeño 15€



Jamón ibérico (60/30g), **chorizo ibérico de bellota** (120/60g), **llonganissa de pagés** (rosette espagnole, 120/60g), **lomo ibérico de bellota** (60/30g) y **sobrasada de mallorca** (saucisse crue séchée à tartiner, 2/1 cuillère(s)), **acompañado de pan tostado con tomate, ajo y perejil**

TABLA DE QUESOS - 19€



Queso manchego (50g), **san simon da costa DOP** (50g), **idiazábal y de trufa** (fromages basques 40g et aux truffes 40g), **acompañados de membrillo bio** (confiture de coing 1 cuillère) y **pan tostado con tomate, ajo y perejil**

TABLA CLÁSICA MIXTA - 22€

Pequeño tabla clásica (serrano 50g, chorizo 60g, lomo 40g, llonganissa 60g) + tabla de quesos

TABLA IBÉRICA MIXTA - 29€

Pequeño tabla ibérica + tabla de quesos

TABLA CURIOSO (découverte) - 29€

Tabla classica mixta + **guacamole à tartiner** (120g) + **patatas especiada** (190g, pommes de terre légèrement épicées)

TABLA XXL - 49€

Tabla classica mixta + **guacamole à tartiner** (120g) + **1 tortilla** (500g) + **6 pinchos au choix** (jambon/manchego ou chèvres figues ou saumon tartare)

JAMBON 100% IBÉRIQUE (BELLOTA PATA NEGRA, 100g) - 30€



COCKTAILS ALCOOLISÉS

Verre 20cl  Pichet 

Sangria

5,50€ 16€

Mojito

Rhum Havana 4cl, perrier, sucre de canne, menthe fraiche, quartiers de citron vert.

7€ 26€

Parfums : classique, fraise, passion, cactus, black

 **PROMO 5,50€/22€ du dimanche au vendredi de 17h30 à 20h**

Aperol spritz

Apérol 4cl, Proseco 6cl, eau pétillante, rondelle orange



7€

Caïpirinha ou Caipiroska

Cachaça ou Vodka 4cl, citron vert, sucre de canne

Parfums : classique, fraise, passion, cactus



7€

Clara Con Limon

Bière Licorne blonde 15cl, Schweppes lemon

7€ 26€

Cuba libre

Rhum Havana 4cl, quartiers de citron vert, coca cola

7€ 26€

Margarita

Tequila 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert, sel

7€

Moscow mule

Vodka 4cl, ginger beer, jus et quartiers de citron vert

7€

Piña Colada

Rhum Havana 4cl, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

7€ 26€

Planteur

Rhum vieux ambré 2cl et rhum blanc des Antilles 2cl, jus d'orange et épices

7€ 26€

Sex on the beach

Vodka 3cl, liqueur de pêche 3cl, jus d'ananas et de cranberries

7€ 26€

Tinto de Verano / Calimocho

Vin rouge espagnol 10cl, limonade ou coca cola

7€ 26€

Tequila sunrise

Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine

7€ 26€

Ti-punch

Rhum agricole 4cl, citron vert, sucre de canne

7€


» Retrouvez nos cocktails sans alcools parmi les boissons **SANS ALCOOL**

Supplément « NUIT/WEEK-END », après 23h30 les vendredis et samedis soirs :
+1€ sur les cocktails alcoolisés au verre et +4€ sur les pichets.








BIÈRES


BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
			
 Licorne Bière blonde pur malt légère particulièrement désaltérante (4,8°)	3,50€	6,50€	12€
 Chouffe Bière blonde et belge, notes houblonnées, fruitées et épicées (8°)	4,20€	8€	15€
 O'HARA'S IPA IPA, note amère avec un final persistant, fruitée et florale (5,2°)	4€	7€	13€
 Blanche de Bruxelles rosé (ÉTÉ 2021) Douce, rafraichissante, fruits rouges, agrumes, vanille (4,5°)	4€	7€	13€
 Blanche de Bruxelles Bière blanche de blé typique de la Belgique (4,5°)	4€	7€	13€
 Slash origin Blonde française aux arômes de biscuit, malts, céréales, épices. (7,5°)	4€	7€	13€
 Slash red Bière rouge au goût cerise désaltérante et rafraichissante (8°)	4€	7€	13€
 El Grande (tequila) Bière aromatisée à la tequila, dotées de notes sucrées (8°)	4€	7€	13€
 Barbar Bière blonde au miel, douce mais pas sucrée (8°)	4€	7€	13€
Panaché Bière blonde classique + limonade	4€	7€	13€
Picon (3/6/12cl) bière	4,20€	7,50€	14€

 **PROMO sur les bières du dimanche au vendredi de 17h30 à 20h :**
LICORNE 5€ la pinte & 10€ le litre,
LES AUTRES BIERES 6€ la pinte & 11€ le litre (sauf CHOUFFE/PICON)

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl	5x 33cl
		
 Corona Bière blonde mexicaine (4,6°)	5,50€	
 Cubanisto Bière aromatisée au rhum (5,9°)	5,50€	
 San Miguel Bière blonde espagnole (5,4°)	5,50€	
 Desperados (équivalent en pression ci-dessus : EL GRANDE) Bière aromatisée à la Tequila (5,9°, 25cl)	5€	25cl
 Tourtel twist citron sans alcool La fraîcheur et les fines bulles de la bière relevées par le citron (0°)	4€	27,5cl

 **PROMO Tourtel twist 3€ du dimanche au vendredi de 17h30 à 20h**

CIDRE BOUTEILLE MAGNERS

Le numéro un des siders irlandais (4,5°)

5€

VINS



ROUGE

12cl 75cl



Côte du Rhône « Les Fouquières »

AOP, Maison Boisset, Grenache, syrah, gourmand et souple

4€ 17€

Crozes-Hermitage 2018

AOP, domaine Jean-Louis Pradelle, Syrah 100%

5€ 26€

Sangre de toro

Espagnol, AOC/DOC Cataluña, Élégant et racé

5,50€ 28€

Montecillo Crianza 2016

Espagnol, AOC/DOC Rioja, Tempranillo 85%, charnu et puissant

28€



ROSÉ

Côte de provence « Kairos »

IGP Méditerranée, Grenache, cinsault, léger et souple

4€ 18€

Bandol

AOP Bandol, Fief du Moulin, Léger et fruité

5,50€ 26€

Montecillo 2018

Espagnol, AOC/DOC Rioja, Délicat, frais & fruité

27€



BLANC

Chardonnay

IGP Pays D'oc, Souple, frais et désaltérant

3,50€ 18€

Uby

IGP Côtes de Gascogne, Sauvignon blanc, fruité et aromatique

4€ 20€

El Coto Blanco

Espagnol, AOC/DOC Rioja, Vuirá 100%, léger et fruité

5€ 24€

Bourgogne

AOC Viré-cessé

5€ 26€

Montecillo blanco

Espagnol, AOC/DOC Rioja, Élégant, savoureux, légèrement fruité

32€



EFFERVESCENTS

10cl 75cl



Prosecco

Italien, AOC/DOC Prosecco, Glera 100%, intense et fruité

5€ 30€



Mumm cordon rouge

Champagne, brut

90€



Roederer

Champagne, brut supérieur

120€



Freixenet

Cordon negro brut, cava espagnol

40€



Supplément « NUIT/WEEK-END », à partir de 23h30 les vendredis et samedis soirs :
+1€ sur les vins au verre, +5€ sur les bouteilles.

SANS ALCOOL

25cl 33cl



SODAS



Coca cola

3,50€

Coca cola zéro

3,50€

Orangina

3,50€

Ice tea

3,50€

Limonade

3,50€

Red bull (en accompagnement d'une bouteille
d'alcool : 3€ la canette ou 10€ les 6)

4€



EAUX MINÉRALES

Badoit rouge

3,50€

Vittel

3€



JUS DE FRUITS

Ananas

3,50€

Fraise

3,50€

Orange

3,50€

Pomme

3,50€

ACE

3,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

Feria

Limonade, jus de citron, jus d'orange, sirop de fraise,
sucre de canne

5,50€

Virgin mojito

Limonade, citron vert, menthe fraîche

5,50€

PROMO 4€ du dimanche au vendredi de 17h30 à 20h

Virgin piña colada

Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

5,50€

Pamplune

Schweppes lemon, ananas, sirop de grenadine

5,50€

Supplément « NUIT/WEEK-END », à partir de 23h30 les vendredis et samedis soirs :
+0,50€ sur les boissons sans alcools au verre.

ALCOOLS (WHISKY, TEQ, VODKA, RHUM..)



WHISKY

Clan Campbell (magnum 1,5L 135€)
Jameson
Glenlivet (supérieur)
Chivas (supérieur)
Jack Daniels (apple, classic, fire, honey)
Scapa (supérieur)

4cL



7€

8€

8€

8€

8€

15€

70cL



75€

90€

90€

90€

90€

135€



GIN

Beefeater, bombay
Beefeater 24 (supérieur) & **beefeater fraise**
Bombay saphir
Hendrick's (supérieur)

7€

8€

8€

10€

75€

110€



TEQUILA

Los Tequillas
Omleca altos blanco (supérieur)
Jose Cuervo Especial
Tequila avion reposado (supérieur)

7€

8€

8€

10€

75€

90€

90€

110€



VODKA

Standard (Eristoff, Poliakov...)
Eristoff black
Absolut (canette Red Bull 3€, les 6 canettes 10€, magnum 1,5L 175€)
Belvedere, Grey Goose (supérieur, magnum 1,75L 310€)

7€

7€

8€

10€

75€

90€

120€



RHUM

Captain morgan (magnum 1,5L 120€)
Havana club 3 ans, rhum pampero Blanco
Havana club especial
Havana 7 ans
Pacto navio, diplomatico
Santa teresa (supérieur)

7€

7€

8€

10€

10€

15€

75€

75€

90€



110€

110€

135€





AUTRES ALCOOLS

	4cL	70cL
Cognac (Jules robin ou Martell)	 8€	 + soft 2L
Porto offley (tawny/rouge)	6€	
Get 27	7€	75€
Jager bomb (5€ 2cL Jager + 10cl Red bull, bon plan : 17€ les 3)	7€	85€
Malibu, bailey's	(17€ les 3 x2cl + 25cl) 7€	
Lillet rose, cinzano, campari, kaluha, manzana, limoncelo	7€	
Suze	5€	
Ricard	4€ (2cL)	90€ (1L)
Aguardiente (anisé colombien, servi en chupito)	3€ (2,5cL)	70€



CHUPITOS / SHOOTERS

	2,5cL	le mètre (2,5cL x 10)
Limoncello, manzana, get 27	 3€	 25€
Tequila Paf (Tequila, tonic, sel, citron vert)	3€	25€
Vodka Paf (Vodka, tonic, sel, citron vert)	3€	25€
Ile flottante russe (Vodka, caramel & mousse de vodka)	3€	25€
Barbe russe (Gin, sirop barbe à papa, mousse vodka)	3€	25€
Cerveille de singe (Vodka, bailey's, grenadine)	3€	25€
Madeleine (Amaretto, cointreau, ananas)	3€	25€
Orgasm (Bayleys, amaretto, kahlua)	3€	25€
B-52 (Bayleys, kahlua, cointreau)	3€	25€
Kisscool (Vodka, Get 27 & curaçao)	3€	25€
Aguardiente (Anisé colombien)	3€	25€
Jägermeister	4€	30€

Règlement
en CB

dès **5€**

Nous nous
excusons de ne
pouvoir accepter
ni chèques,
ni tickets restos.

L'établissement est ouvert 7/7, dès 17h30 jusqu'à 5h le week-end, sinon 1h (ou plus tôt/tard sur réservation). Son accès est interdit aux mineurs. Il est équipé d'un système de vidéosurveillance et d'un défibrillateur.

Pour des raisons de sécurité, les animaux de compagnie et NAC ne sont pas admis à l'intérieur.

Les prix indiqués sont nets, TVA incluse (boissons alcoolisées 20%, autres produits 10% si consommés sur place ou 5,5% à emporter). L'usage des toilettes est réservée à notre aimable clientèle. Cuisine ouverte de 18h à 23h.

Lorsqu'ils sont vendus à la bouteille, les alcools sont intégrés à un pack comprenant 2L de soft.

Ceux servis au verre sont accompagnés de quelques glaçons et éventuellement d'un adjuvants au choix (jusqu'à composer une boisson de 20 cL minimum). Les sirops sont offerts en accompagnement d'une boisson commandée.

Les quantités indiquées sont données à titre indicatif et peuvent variées de ± 10%.

Les jours de forte affluence, pour des raisons d'hygiène et de sécurité, vos boissons pourront être servies dans des gobelets réutilisables consignés 0,50€ chacun. Vous serez informés par un affichage à l'entrée et pourrez vous faire restituer la consigne versée plus tôt lors de votre départ en rendant vos gobelets (ou bien les emporter chez vous).

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

La « Feria » est l'enseigne commerciale de la SAS GIRAUD-POLLET (NUMERO TVA INTRA FR71303953723).

REFRESCOS VERANO 21 (rafraichissement été)

20cL



SMOOTHIES SANS ALCOOL



Fruits rouge

Ananas coco

Fraise banane

Mangues et passion

Pêches abricots

5€



COCKTAILS ESTIVAUX AVEC ALCOOL

Piña zalamera

Rhum blanc, smoothie ananas et coco

Beso rojo

Vodka et smoothie fruits rouges

Amarillo soleado

Whisky, smoothie pêches et abricots

Abrazo exótico

Rhum blanc, passion et mangues

Chabado coñac/rõn

Cognac/rhum, smoothie fraises et bananes

7€



CAFÉS FRAPPÉS

Café con hielo (sans alcool)

Café, sucre de canne, glace

4,50€

Orgasmo (avec alcool)

Whisky, liqueur café, orgeat et glace

7€

Supplément « NUIT/WEEK-END », à partir de 23h30 les vendredis et samedis soirs :
+0,50€ sur les smoothies sans alcools au verre et cafés frappés, +1€ sur les cocktails alcoolisés

Retrouvez-nous sur les réseaux (infos, programmation..) :



LaFeriaLyon

et sur internet (réservation en ligne) :

www.LaFeriaLyon.fr



⚠ TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait ou lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites ou anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
PAIN (LES PLATS SERVIS AVEC SONT MARQUÉS D'UN ASTERISQUE *, IL PEUT ÊTRE REMPLACÉ SUR DEMANDE PAR DES GALETTES SANS GLUTEN)	X							X						
TABLA CLÁSICA*	*						X	X						
TABLA IBÉRICA *	*						X	X						
TABLA DE QUESOS*	*						X	X						
TABLA CLÁSICA MIXTA*	*						X	X						
TABLA IBÉRICA MIXTA*	*						X	X						
TABLA CURIOSO*	X		X	X			X	X		X	X			
TABLA XXL*	X		X	X		X (sauce)	X	X		X	X			
PINCHOS JAMB/MANCHEGO/FIGU.	*						X	X		X				
PINCHOS CHEVRE/FIGUES	*						X	X		X				
PINCHOS SAUMON/TARTARE	*		X	X			X			X				
PEPITAS & CHILI CHEESE	X						X			Traces				
GUACAMOLE*	*									Traces				
PATATAS ESPECIALADAS	X		X			Traces								
TORTILLA DE PATATAS*	*		X	X (sauce)		X (sauce)				X (sauce)				
CRUJIENTES (PIZZAS)	X					Traces	X							
GAUFFRE	X		X			Traces	X							
CHURROS	X							X						
CAFÉ FRAPPÉ LATTÉ							X							
VINS & CIDRE												X		
BIERES	X											X		

X = allergène présent.

Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations.

Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons hélas vous garantir l'absence fortuite de traces de ces allergènes dans les boissons et produits servis.

Consulter le responsable pour plus de renseignements.