

VELGROG

BISTRO - VÉLO

COIN CAFÉ • SOFTS

BIÈRES • VINS • APÉRITIFS

DIGESTIFS • SPIRITUEUX • SHOOTERS

COCKTAILS • MOCKTAILS

FOOD BY TOASTÉ

INFOS SUPPLÉMENTAIRES

COIN CAFÉ • SOFTS



COIN CAFÉ

EXPRESSO	2 €
ALLONGÉ	2,2 €
NOISETTE	2,2 €
DÉCAFÉINÉ	2,2 €
CAFÉ AU LAIT	3,5 €
THÉ/INFUSION	3,8 €
TISANE CHARTREUSE	4 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €



	Happy Hour	
CAPPUCCINO		4,5 €
CAFÉ VIENNOIS		5 €
CHAÏ LATTE		5 €
CHOCOLAT CHAUD		5 €
CHOCOLAT VIENNOIS		6 €
CAFÉ FRAPPÉ 50 cl	4 €	6 €

Supplément Crème fouettée 1 €

Nous sélectionnons notre café chez Mokxa, un torréfacteur lyonnais engagé pour des saveurs authentiques et responsables.

Sans alcool, mais jamais sans saveur !

SOFTS

SIROP VEDRENNE 50 cl	3 €
CITRON PRESSÉ 50 cl	3 €
DIABOLO 50 cl <i>Limonade et sirop.</i>	3,5 €
EAU GAZEUSE 50 cl	3,5 €
JUS DE FRUITS 20 cl <i>• Abricot • Pomme • Tomate • Ananas • Orange...</i>	4,5 €
COLA ARTISANAL 33 cl	4,5 €
LIMONADE 33 cl	4,5 €
GINGER BEER 33 cl	4,5 €



	Happy Hour	
GINGER ALE 20 cl		4,5 €
SÉLECTION DE TONICS 20 cl		4,5 €
SCHORLES 33 cl <i>• Le Cassis Truculant • La Menthe Fougueuse • La sélection du moment</i>		6 €
EL TONY MATÉ 33 cl		6 €
THÉ GLACÉ MAISON 50 cl <i>• Pêche citron • Hibiscus fruits rouges</i>	4 €	6 €

Notre sélection de sirop Vedrenne : cassis, concombre, cerise, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, menthe, mûre, orgeat, pêche, violette, châtaigne, vanille, caramel, noisette pain d'épices, cannelle chocolat.

BIÈRES • VINS • APÉRITIFS

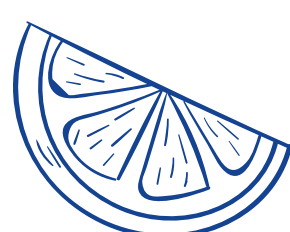
La seule pression qui fait du bien !



BIÈRES PRESSIONS*

	Happy Hour	25 cl	50 cl	150 cl
BLONDE • NINKASI 4 % Vol. <i>Allie houblon aromatique et douceur céréalière. Notes fruitées et amertume fine.</i>	5 €	3,5 €	6 €	17 €
BLANCHE • NINKASI 4,8 % Vol. <i>Allie blé malté cru et malté, offrant une texture veloutée, fraîche et vive.</i>	6 €	4 €	7 €	19 €
NINKASI DU MOMENT <i>Bière Ninkasi choisie avec soin par notre équipe.</i>	6 €	4 €	7 €	19 €
DELTA IPA • BRUSSELS BEER PROJECT 6 % Vol. <i>Notes de litchi et fruit de la passion, suivies d'une amertume désaltérante et d'un côté épicé et sec grâce à la levure Saison.</i>	8 €	5 €	9 €	25 €
BBP DU MOMENT <i>Bière signée Brussels Beer Project soigneusement sélectionnée par l'équipe.</i>	8 €	5 €	9 €	25 €
NEIPA CÂLISSE • LA CHOUETTE 6,5 % Vol. <i>Cette NEIPA infusée au Citra offre des notes de fruits exotiques sans amertume, un vrai nectar de houblon.</i>	8 €	5 €	9 €	25 €
BIÈRES ARTISANALES DU MOMENT <i>Bière artisanale sélectionnée avec soin par l'équipe.</i>	-	5 €	9 €	25 €
CIDRE • APPIE 4,7 % Vol. <i>Création de la cidrerie Appie, ce cidre mélange pommes et poiré, offrant un goût fruité, sec et légèrement acidulé.</i>	7 €	4,5 €	8 €	22 €
MONACO / PANACHÉ <i>Bière, limonade & sirop de grenadine / Bière blonde & limonade.</i>	5 €	3,5 €	6 €	-
PICON OU CYNAR & BIÈRE BLONDE	6 €	4,5 €	7 €	19 €

*Supplément Sirop 0.3 €



BIÈRES • VINS • APÉRITIFS

BIÈRES BOUTEILLES

LAGER DU MOMENT

0 % 33 cl

Change en fonction des envies de l'équipe.

NEIPA SIMCOE • PRIZM NOLO

0 % 33 cl

Un concentré de saveurs exotiques : ananas juteux, litchi délicat, et une touche acidulée pour une fraîcheur immédiate !

5.5 €

5.5 €



SOUR ANANAS • PRIZM NOLO

0 % 33 cl

Une Neipa équilibrée aux notes de pamplemousse, fruits de la passion et délices tropicaux.

5.5 €

VINS

VIN ROUGE DU MOMENT

VIOGNIER LES ASSEMBLEURS

Star du Rhône, il offre des vins frais, ronds et fruités, avec des notes d'abricot.

ROSÉ LES ASSEMBLEURS

Issu du Grenache, il séduit par sa fraîcheur et ses notes florales et d'agrumes.
Disponible à partir du mois d'avril.

FRIZENTE

Vin blanc effervescent.



12,5 cl

50 cl

75 cl

100 cl

5 €

-

30 €

-

4,5 €

16 €

-

25 €

4,5 €

16 €

-

25 €

6 €

-

-

-

APÉRITIFS

CYNAR 6 cl

Bitter italien à l'artichaut, au goût amer-sucré.
Idéal en soda, cocktail ou bière.

5 €

FERNET-BRANCA 4 cl

Digestif aux plantes du monde, vieilli en fût.
À savourer nature, avec cola ou café.

5 €

KIR 12,5 cl

Vin blanc, Liqueur : cassis, pêche, mûre, framboise.

4.5 €

RICARD 2 cl

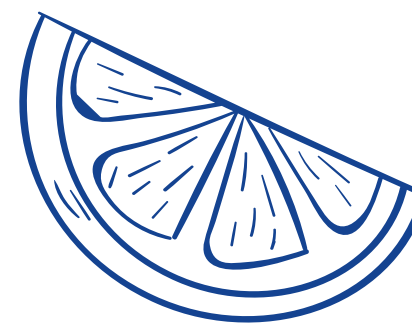
Depuis 1932, Ricard incarne le pastis de Marseille authentique.

3 €

RICARD 4 cl

Depuis 1932, Ricard incarne le pastis de Marseille authentique.

5 €



SUZE 6 cl

Apéritif à la gentiane, allie douceur et amertume.

4 €

VERMOUTH ROUTIN BLANC 6 cl

Macéré de plantes, fleurs et épices dans du vin de Chambéry.

6 €

VERMOUTH ROUTIN ROUGE 6 cl

Apéritif savoyard aux 24 plantes et épices, vieilli à 50 % en fût de chêne.

6 €

KIR ROYAL 12,5 cl

Frizzante, Liqueur : cassis, pêche, mûre, framboise.

6.5 €

DIGESTIFS • SPIRITUEUX • SHOOTERS



Notre équipe sélectionne avec soin des alcools de qualité.

SPIRITUEUX

BOURBON BUFFALO TRACE 4 cl	7 €
BOURBON 4 cl Woodford Reserve.	9 €
COGNAC HINE VSOP 4 cl	9 €
VODKA GREY GOOSE 4 cl	10 €
COGNAC P. FERRAND AMBRÉ 4 cl	12 €

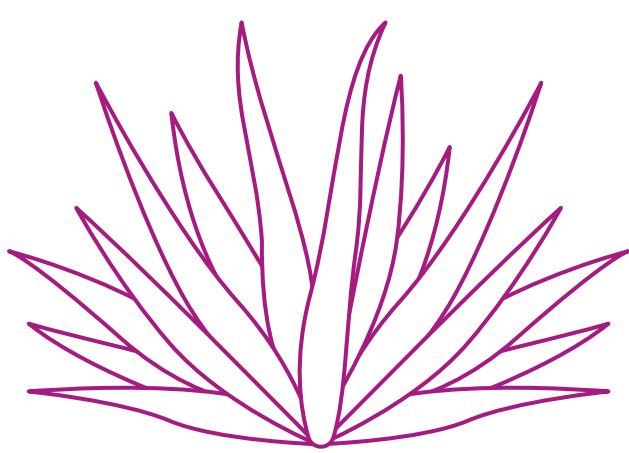


LES RHUMS

RHUM PLANTERAY 4 cl Blanc ou Ambré.	7 €
RHUM NEISSON 4 cl	8 €
RHUM NAVY FOGG PLANTERAY 4 cl	10 €
RHUM FLOR DE CANA 4 cl 12 ans.	10 €
RHUM BACARDI 4 cl 10 ans.	11 €
RHUM SANTA TERESA 4 cl	12 €
RHUM DU MOMENT 4 cl Sélection de l'équipe.	12 €

LES WHISKY

WHISKY ARLETT 4 cl	7 €
WHISKEY TEMPLETON RYE 4 cl	9 €
WHISKY ROZELIEURES 4 cl Single Malt.	9 €
YOICHI SINGLE MALT 4 cl 90th anniv.	12 €
WHISKEY RYE TEQUILA CASK 4 cl	12 €
WHISKY LAGAVULIN 4 cl 16 ans.	12 €



LES TEQUILAS

TEQUILA EL TEQUILEÑO 4 cl	9 €
TEQUILA PATRON REPOSADO 4 cl	12 €
TEQUILA PATRON ANEJO 4 cl	14 €



DIGESTIFS • SPIRITUEUX • SHOOTERS

LIQUEURS VEDRENNE

LIMONCELLO 6 cl 5 €

LIQUEUR DE MENTHE 4 cl 5 €
• Menthe blanche • Menthe Verte.

LIQUEUR DE VERVEINE 4 cl 6 €

DIGESTIFS

BAILEY’S 4 cl 5 €

LE BIRLOU 4 cl 5 €

GÉNÉPI 4 cl 6 €

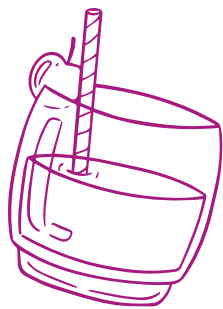
LA YUZU 6 cl 6 €

LA BLANCHE C. DROUIN 4 cl 8 €

NOIX DES PÈRES CHARTREUX 8 cl 8 €

CHARTREUSE 4 cl 8 €
Jaune ou verte.

CHARTREUSE 4 cl 18 €
VEP Verte ou jaune.



Des verres, des rires, et du beaucoup plaisir !



SHOOTERS

ACIDE 3 €
Vodka, jus de citron vert, sirop framboise.

CAGETTE 3 €
Vodka, liqueur de menthe verte.

ORGASME 3,5 €
Liqueur de menthe verte, Bailey’s.

BIRLOU 3,5 €
Liqueur de pomme/châtaigne.

CERVELLE DE SINGE 3,5 €
Vodka, sirop de grenadine, bailey’s.

JAMAICA 3,5 €
Rhum, purée de coco, jus d’ananas.

KISS COOL 3,5 €
Vodka, liqueur de menthe pastille, Curaçao.

GÉNÉPI 2 cl 4 €

TEQ’PAF 4 €
Tequila accompagné d’un citron vert et sel.

MADELEINE 4 €
Liqueur de café, Cointreau, Amaretto, jus d’ananas.

B-52 4 €
Liqueur de café, Bailey’s, Cointreau flambé.

BAMBINO 4 €
Sirop de piment, jus de citron vert, Tequila.

COOKIE 4 €
Liqueur de café, jager, Bailey’s.

CHARTREUSE 2 CL 5 €
Chartreuse verte ou jaune.

PLATEAU DE SHOOTERS 30 €
10 pièces, hors Chartreuse.

COCKTAILS • MOCKTAILS

LA SÉLECTION DE L'ÉQUIPE

LE DAWA

Quartier de citron vert, miel (4 cl), Vodka (6 cl).

8 €

RUSSE BLANC

Liqueur de café (2 cl), Vodka (4 cl), crème liquide (8 cl).

10 €

ALEXANDER

Liqueur de cacao brun (3 cl), Gin (3 cl), crème liquide (3 cl).

10 €

DARK'N'STORMY

Jus de citron vert (2 cl), Rhum épicé (5 cl), Ginger beer (10 cl).

10 €

PIÑA CHOCOLADA

Rhum blanc (4 cl), sirop de chocolat (2 cl), jus ananas (8 cl), purée de coco Ponthier (6 cl).

10 €



BLUE JEAN

Gin (5 cl), jus de citron vert (3,5 cl), Curaçao (1,5 cl), Tonic (10 cl).

10 €

CABRÓN

Tequila (4 cl), liqueur de banane Vedrenne (2 cl), sirop de kiwi Vedrenne (2 cl), jus ananas (4 cl).

10 €

WHITE LADY

Gin (5 cl), Cointreau (2,5 cl), Jus de citron vert (2,5 cl), 1 blanc d'oeuf.

12 €

TENNESSEE TWIST

Jus de citron vert (1 cl), Whisky (2 cl), Amaretto (4 cl), top Cola.

12 €

LES CLASSIQUES

On shake, tu sirotes et tu savoures !

CAIPIRINHA

Quartier de citron vert, sucre de canne (2 cl), Cachaça (6 cl).

9 €

TI-PUNCH

Quartier de citron vert, sucre de canne (2 cl), Clairin Communal (4 cl).

9 €

DAIQUIRI

Jus de citron vert (2,25 cl), sucre de canne (2,25 cl), Rhum blanc (6 cl).

10 €

ESPRESSO MARTINI

Sucre de canne (1 cl), espresso, liqueur de café (2 cl), Vodka (4 cl).

10 €

NEGRONI

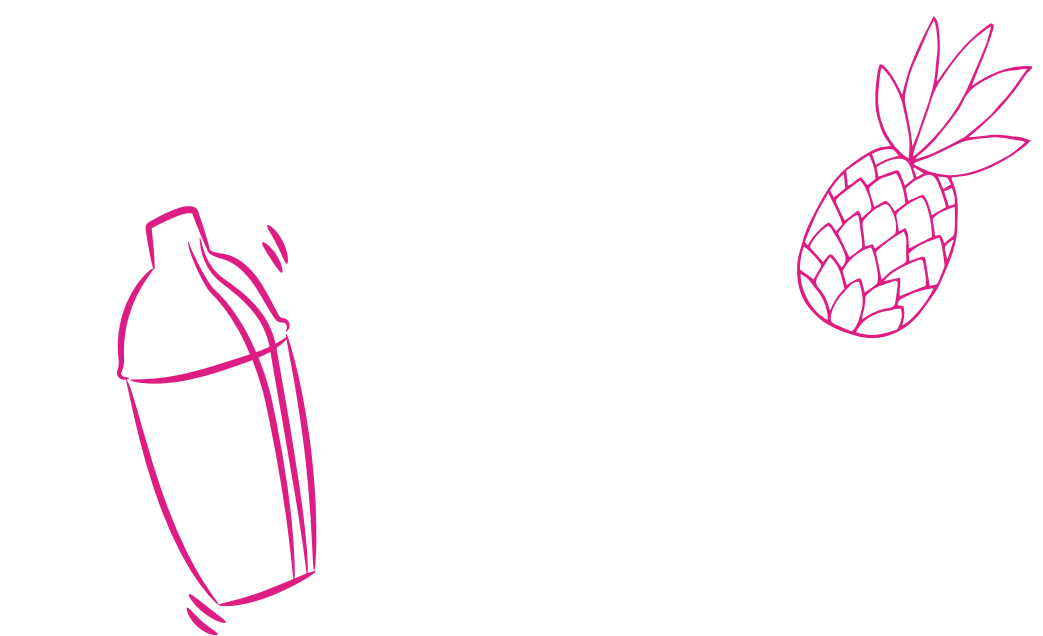
Gin (3 cl), Campari (3 cl), Vermouth rouge (3 cl).

10 €

BLOODY MARY

Jus de tomate (16 cl), jus de citron jaune (2 cl), Vodka (4 cl), worcestershire 1 dash, sel de céleri, Tabasco.

12 €



CUBA LIBRE

Quartier de citron vert (4), Rhum ambré (6 cl), top Cola.

12 €

MAÏ TAÏ

Sirop d'orgeat (1,5 cl), jus de citron vert (2,5 cl), Triple Sec (1 cl), Rhum blanc (2,5 cl), Rhum ambré (2,5 cl).

12 €

MARGARITA

Jus de citron vert (2,25 cl), Triple Sec (2,25 cl), Tequila (6 cl).

12 €

PORNSTAR MARTINI

Purée de passion Ponthier (2,25 cl), Vodka (6 cl), Sirop de vanille (1,5 cl), jus de citron vert (2,25 cl), Prosecco (3 cl).

14 €

LONG ISLAND

Tequila (1,5 cl), Gin (1,5 cl), Vodka (1,5 cl), Cointreau (1,5 cl), Rhum blanc (1,5 cl), citron vert (1,5 cl), top Cola.

14 €

L'équipe du Vélcroc prépare maison le sirop de sucre de canne et les jus de citron.

COCKTAILS • MOCKTAILS

MOCKTAILS

MOCKTAIL DU MOMENT 7,5 €

Tous les mois l'équipe te propose un nouveau mocktail !

RED GARDEN 7,5 €

Purée fruits rouge Ponthier, jus de cranberry (4 cl), jus de pomme (4 cl), jus de citron vert (2 cl), eau gazeuse (6 cl).

SPICY MANGO 7,5 €

Jus de citron vert (2 cl), framboise, purée de mangue Ponthier (4 cl), sirop de piment (2 cl), menthe fraîche, top Tonic.

VIRGIN COLADA 7,5 €

Sirop de vanille Vedrenne (2 cl), crème de coco (4 cl), jus d'ananas (12 cl).

VIRGIN MOJITO 7,5 €

Quartiers de citron vert, sucre de canne (2 cl), sirop de Rhum (2 cl), menthe fraîche, top eau gazeuse.

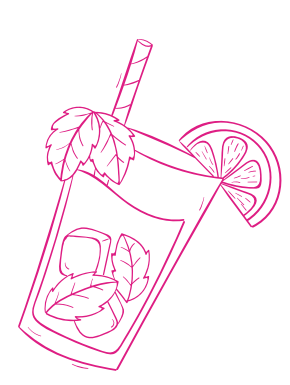
TATIN 7,5 €

Sirop de caramel Vedrenne (1,5 cl), jus de pomme (6 cl), jus de poire (8 cl).

VIRGIN GIN TONIC 8 €

Hyper Low Gin (1 ml), Tonic Fever Three (20 cl).

LES MOJITOS



MOJITO VERVEINE 9 €

Quartier de citron vert, sucre de canne (2 cl), menthe fraîche, Verveine Vedrenne (6 cl), top eau gazeuse.

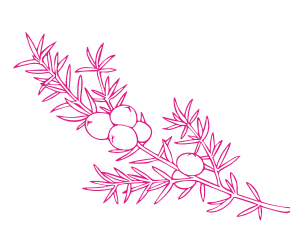
MOJITO 10 €

Quartier de citron vert, sucre de canne (2 cl), menthe fraîche, Rhum blanc (6 cl), top eau gazeuse.

MOJITO AUX FRUITS FRAIS 11 €

Quartier de citron vert, fruits du moment, sucre de canne (2 cl), menthe fraîche, rhum blanc (6 cl), top eau gazeuse.

LES MULES



MOSCOW MULE 10 €

Quartiers de citron vert, Vodka (5 cl), Ginger beer (15 cl).

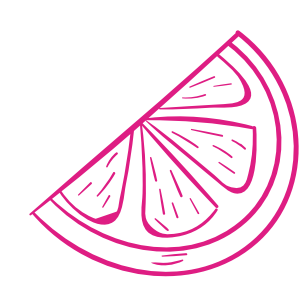
CARIBBEAN MULE 10 €

Quartiers de citron vert, Rhum blanc (5 cl), Ginger beer (15 cl).

LONDON MULE 10 €

Quartiers de citron vert, Gin (5 cl), Ginger beer (15 cl).

LES SPRITZ



APÉRITIVO SPRITZ 8 €

Apéritivo (6cl), Prosecco (9 cl), eau gazeuse (3 cl).

CAMPARI SPRITZ 8 €

Campari (6 cl), Prosecco (9 cl), eau gazeuse (3 cl).

LIMONCELLO SPRITZ 9 €

Limoncello (4 cl), Prosecco (9 cl), eau gazeuse (3 cl).

HUGO SPRITZ 10 €

Liqueur de sureau (4 cl), Prosecco (9 cl), eau gazeuse (3 cl), menthe fraîche.

ST-GERMAIN SPRITZ 14 €

Liqueur St-Germain (4 cl), Prosecco (9 cl), eau gazeuse (3 cl).

LES SOURS

AMARETTO SOUR 11 €

Amaretto (5 cl), Jus de citron vert (2,5 cl), Sucre de canne (2,5 cl), 1 blanc d'oeuf.

WHISKY SOUR 11 €

Whisky (5 cl), jus de citron vert (2,5 cl), sucre de canne (2,5 cl), 1 blanc d'oeuf.

PISCO SOUR 12 €

Pisco (5 cl), jus de citron vert (2,5 cl), sucre de canne (2,5 cl), 1 blanc d'oeuf.

LES TONICS



SUZE TONIC 8 €

Suze (6 cl), Tonic en bouteille (20 cl).

LILLET TONIC 8 €

Lillet Blanc ou Rouge (6 cl), Tonic en bouteille (20 cl).

GIN TONIC 10 €

Gin Bombay Sapphire (5 cl), Tonic la French (20 cl).

GIN TONIC PREMIUM 12 €

Gin au choix (5 cl), Tonic bouteille au choix (20 cl).

FOOD BY TOASTÉ

TAPAS À PARTAGER

PLANCHE VEGAN 14 €

Houmous au poivron rouge, houmous nature, légumes croquants et fruits de saison.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 12 €

320 g
Pain grillé & pickles.

CAMEMBERT RÔTI 10 €

Granola salé, abricots secs & sirop d'érable.
Servi avec du pain grillé.

PIZZAS 14 €

- La Veggie : sauce tomate, légumes marinés, mozza fumée, parmesan.
- La Carni : sauce tomate, speck, burrata truffée, roquette.

PATATAS BRAVAS 7 €

Pommes de terre grenailles, sauces tartare et mayonnaise épicée.

SMASH BURGERS

BURGER SMASH EVER 13 €

Steak smashé, double cheddar mature, pickles, oignons, salade, sauce Ever (sauce « gros mac » maison).

BURGER SMASH VEGGIE 13 €

Aubergines panées, mozzarella, roquette, tomate, oignons frits, mayonnaise, sauce verte.

MENU 16 €

Burger et pommes de terre grenailles.

DESSERTS

MAXI COOKIE 4 €

FONDANT 7 €

Chocolat et cacahuètes caramélisées.

GLACES ARTISANALES 120 ml 4 €

LA MANUFACTURE DES BELLES GLACES
Fraise, citron vert, chocolat, vanille ou mangue.

Pains Bun's de la Maison O Tao Bom // Toutes nos viandes sont d'origine française, Boeuf haché des Monts du Lyonnais.

RESPECTER

Zéro plastique, recyclage des déchets alimentaires et non alimentaire (compost des biodéchets avec Les alchimistes), zéro déchet quand c'est possible, alternative à des produits controversés et a fort impact environnemental.

RÉGALER

Des pièces généreuses & gourmandes élaborées dans le respect des saisons, en favorisant les produits locaux, les viandes françaises, avec des oeufs plein air ou bio. Des menus de cocktail qui intègrent au moins 60 % de pièces végétariennes.

COMBLER

Toujours aux petits soins pour vous et avec l'idée que chaque événement est unique. Nos menus s'adaptent à vos envies et sont personnalisables.

toasté
& A P P R O U V É

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES



ENVIE DE PRIVATISER LE VÉLCROC ?

On vous comprend et c'est possible, on le fait souvent !

Qu'elle soit partielle ou complète, **une équipe dédiée vous accompagnera** dans votre projet de privatisation de ce lieu emblématique du paysage lyonnais.

Disposant en intérieur de 100 places, d'un emplacement de choix et d'une des meilleures terrasses de la ville ; Vélcroc peut s'imaginer comme le lieu parfait pour **tout type d'événements**, qu'ils soient **professionnels ou privés** !

N'hésitez pas à nous contacter par mail en nous précisant en quelques lignes votre projet et nous vous recontacterons pour élaborer ensemble l'offre qui convient le mieux à vos besoins et votre budget.

ÉCRIVEZ-NOUS :

contactvelcroc@gmail.com

VOUS AVEZ PASSÉ UN BON MOMENT ?

Nous sommes là pour vous régaler, mais ce qui nous fait vraiment plaisir, c'est de savoir que vous avez apprécié votre passage chez nous. Si c'est le cas, n'hésitez pas à nous laisser un petit avis sur Google !

Vos mots doux nous aident à grandir et à continuer de faire du Vélcroc un endroit où il fait bon vivre. Merci pour votre soutien !

