



**ELEPHANT  
& CASTLE**

*A real taste of England*

 [elephantandcastlelyon](#)

 [EandCpubLyon](#)

 [elephantcastleLyon](#)

## «SUNDAY SESSIONS» MUSIQUE "LIVE"

Concert acoustique tous les  
dimanches soir. Entrée libre

Acoustic concert every Sunday  
evening. Free entry

---

## JEUDI SOIR À PARTIR DE 21H QUIZ NIGHTS

Le fameux quiz de l'Elephant & Castle

*Quiz bilingue, parfait pour s'amuser entre  
amis et gagner des prix liquides*

*Our famous pub quiz, in French and English  
for a great evening with friends. Liquid prizes  
to be won, every Thursday from 9 pm*

---

## LIVE SPORTS EVERY DAY

### 5 SCREENS ON 3 FLOORS

Rugby, football, American sports, handball,  
tennis & swimming among many others...

And of course all LOU RUGBY matches!



---

## ENJOYED YOUR VISIT?

SHARE YOUR THOUGHTS  
& REVIEW US ON  
TRIP AIVSOR OR YELP



ELEPHANT AND CASTLE

---

or any issues come and talk to us

Elephant & Castle  
16 Quai de Bondy  
Lyon, 69005  
04 72 26 63 86

## ENTRÉES & «PETIT FAIM»

<b>Fish Fingers</b> 𠄎	<b>6.00€</b>
<i>batônnetts de poisson panés aux herbes et zeste de citron avec sauce tartare</i>	
<b>Chicken Wings</b>	<b>5.00€</b>
<i>ailerons de poulet servis avec coleslaw et sauce BBQ maison</i>	
<b>Baked Camembert</b> ⑤ 𠄎	<b>6.20€</b>
<i>cuit au four avec d'ail, persil et huile d'olive</i>	
<b>Chicken Tenders</b> 𠄎	<b>6.00€</b>
<i>batônnetts de poulet - saveurs thym et l'ail, cajun et "sweet and spicy" - servis avec sauces BBQ, cajun et fromage bleu</i>	
<b>Calamari Rings</b> 𠄎	<b>6.00€</b>
<i>beignets de calamari servis avec sauce tartare</i>	
<b>Garlic Bread / Pain à l'Ail</b> ⑤ 𠄎	<b>4.50€</b>
<b>Bowl of Chips / Bol de Frites</b>	<b>3.50€</b>
<b>Green Salad / Salade Verte</b> ⑤	<b>3.00€</b>
<b>Onion Rings</b> ⑤ 𠄎	<b>3.50€</b>
<i>accompagnés de mayonnaise aux épices cajun</i>	

## EXPRESS MENU 10.00€

EN SEMAINE LE MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Entrée du Jour + Main/ Plat + Café

Main/ Plat + Dessert du Jour + Café

PLAT AU CHOIX / CHOICE OF MAIN

Traditional Curry légumes ⑤ 𠄎

Sandwich of the Week avec frites et salade

Plat du Jour/ Main of the Day

## MAINS

<b>Fish &amp; Chips</b> 𠄎	<b>11.00€</b>
<i>poisson pané à la bière traditionnelle Cask Ale, servi avec sauce tartare et frites</i>	
<b>SUPPLÉMENT MUSHY PEAS</b>	<b>2.00€</b>
<b>Traditional Curry</b> 𠄎	<b>12.00€</b>
<i>avec du riz, choix : poulet, cabillaud ou légumes</i>	
<b>Chicken Club Sandwich</b> 𠄎	<b>12.00€</b>
<i>bacon, poulet et tomate accompagné de frites</i>	
<b>Pan-fried Salmon</b> 𠄎	<b>15.00€</b>
<i>pavé de saumon cuit à la poêle servi avec une salade de pomme de terre chaude avec radis, mange-tout, oignon nouveau et beurre noisette</i>	
<b>Pulled Pork Sandwich</b> 𠄎	<b>13.00€</b>
<i>porc mijoté au miel et soja, effiloché à la main, concombres marinés à la coriandre servi avec frites et coleslaw</i>	

## BURGERS

SERVIS AVEC DES FRITES ET GARNITURE

---

**Elephant & Castle Burger** 🍷 **15,50€**  
*burger du mois maison (180g de boeuf Black Angus), fromage, sauce et toppings changeant selon l'humeur du chef*

---

**Beef Cheeseburger** **13,00€**  
*cheeseburger avec fromage cheddar, bleu ou chèvre au choix*

**Chicken Burger** **13,00€**  
*poulet grillé et sauce BBQ maison*

**Fish Burger** 🍷 **11,50€**  
*filet de cabillaud « façon fish 'n' chips » servi dans un pain burger*

**Vegetarian Burger** 🍷 **12,50€**  
*burger végétarien aux pois chiches et haricots rouges, sauce chili et soja*

### SUPPLÉMENTS BURGERS

Bacon +1.00€ Oignons +0.50€  
Fromage +1.00€ Steak Haché +5.00€

## SALADS

**Prawn Salad** **13,00€**  
*crevettes, oeuf dur, mesclun, tomate et pain grillé servi avec une mayonnaise citron et aneth*

**Chicken Caesar Salad** **12,50€**  
*poulet, bacon, croûtons, oeuf dur, parmesan, laitue romaine, anchois et sauce César maison*

**OPTION VÉGÉTARIENNE CÉSAR** 🍷 **13,00€**  
*fromage de chèvre pané, croûtons, oeuf dur, parmesan, laitue romaine et sauce César maison*

## PLATTERS

PLATTERS SERVIS À PARTIR 18H

**Ploughman's Platter** **17,50€**  
*½ rib, camembert cuit au four avec d'ail, persil et huile d'olive, pain à l'ail, ailerons de poulet, beignets d'oignon, batônnets de poulet, coleslaw, salade, sauce BBQ maison et mayonnaise aux épices cajun*

**Fisherman's Platter** **17,50€**  
*beignets de calamars, crevettes marinées, beignets d'oignon, bâtonnets de poisson pané aux herbes et zeste de citron, croquette de poisson, coleslaw, salade, purée de petits pois à la menthe et sauce tartare*

## DESSERTS

**Cheesecake du Jour** 🍷 **6,00€**

**Brownie** 🍷 **6,00€**  
*servi avec glace à la vanille*

**Gino** 🍷 **5,00€**  
*salade de fruits servi avec un nappage de chocolate blanc rôti au four*

**Dessert du Jour** 🍷 **4,50€**

**Café Gourmand** **5,50€**  
*3 petits desserts et un café*

**Ice Cream x 3 Boules** **5,50€**



INSTALLEZ-VOUS, FAITES VOTRE  
CHOIX DANS LE MENU, PUIS PASSEZ  
VOTRE COMMANDE AU BAR  
NOUS NOUS OCCUPONS DU RESTE

## SUNDAY ROAST

SERVI LE DIMANCHE DE 12H À 16H

Le repas traditionnel anglais 14.00€  
du dimanche ☺

*rôti de bœuf, porc, agneau ou poulet selon  
l'humeur du chef, servi avec pommes de terre  
rôties, légumes de saison, un yorkshire pudding  
et l'incontournable sauce 'gravy'*

## KITCHEN OPENING TIMES

MON TO FRI : 12 - 15PM AND 18 - 22:30PM

LUN AU VEN : 12 - 15PM ET 18 - 22:30 PM

SATURDAY / SAMEDI : 10AM - 15PM

SATURDAY / SAMEDI : 18 - 22:30 PM

DIMANCHE / SUNDAY : 10AM - 16PM

DIMANCHE / SUNDAY : 18 - 22:30 PM

PENDANT LA JOURNÉE, SERVICE À TABLE

LA SOIRÉE, SERVICE AU BAR!

## BRUNCH

SERVI LE WEEKEND DE 10H À 15H  
ET JOURS FÉRIÉS

Full English Breakfast 13.00€

*deux tranches de bacon, deux saucisses, boudin  
noir, 'baked beans', un œuf au plat, champignons  
poêlés, 'hash brown', une tomate grillée  
et un toast*

Vegetarian Breakfast  10.50€

*deux 'hash browns', deux œufs au plat, un 'patty  
végétarien', champignons poêlés, 'baked beans',  
une tomate grillée et un toast*

## CHILDREN'S MENU

*(jusqu'à 12 ans)*

Main (plat) 8.00€ ou

Main + Dessert 10.00€

PLAT AU CHOIX

Fish Fingers & Chips ☺

*bâtonnets de poisson pané aux herbes et  
zeste de citron servi avec frites*

Breaded Chicken & Chips ☺

*blanc de poulet pané servi avec frites*

Steak Haché & Chips

DESSERT

Glace x 2 Boules

## SOFT DRINKS

Sirop et d'eau	2.00€
Jus de fruits 33cl <i>orange, pomme, ananas, cranberry, mangue, abricot, fraise, tomate</i>	3.50€ <i>Happy Hour</i> 3.00€
Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Lipton Ice Tea 33cl -	3.50€ <i>Happy Hour</i> 3.00€ pint 56cl 4.50€
Perrier 33cl	4.00€
Orangina 25cl	4.00€
Schweppes Indian Tonic, Citron ou Agrum'	4.00€
Pimento Spicy Ginger Ale 25cl	4.50€
Orange Pressée 20cl <i>freshly squeezed orange juice</i>	4.60€
Badoit ou Vittel 50cl	5.00€
Dark Dog 25cl	5.00€
Bundaberg Ginger Beer 37cl	5.50€

## HOT DRINKS

### BOISSONS CHAUDES SERVIES JUSQU'À 16H

Espresso (ou Décafé)	2.10€
Café Allongé	2.10€
Noisette	2.10€
Café Double	3.50€
Café Crème	3.50€
Cappucino	3.90€
Thé <i>thé noir (Yorkshire Tea), vert, menthe, canelle et orange, vanille, chamoile</i>	3.00€
Thé Pot <i>deuxième pot d'eau chaude gratuit / 1 free refill</i>	5.00€
Chocolat Chaud	3.90€
Lait	2.50€

Prix nets et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Si vous souffrez d'allergies, prévenez-nous SVP

## DRAUGHT BEERS CIDERS / BIÈRES ET CIDRES PRESSION

Free sample of any draught available on request at the bar / échantillon gratuit de toutes les pressions sur demande au bar

Happy  
Hour, Pint  
56cl

### TRADITIONAL CASK CONDITIONED ALES

	Half 28cl	Pint 56cl	56cl
Wells Bombardier Cask Ale (Amber) ABV 4.1%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
Guest Ales demandez au bar pour la sélection du mois	4.00 €	6.90 €	5.90 €

### LAGERS / BLONDES

Charlie Wells Dry Hopped Lager ABV 4.7%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
John Bull Classic (Lager) ABV 5%	3.90 €	6.40 €	5.40 €

### ALES / AMBREES

Charlie Wells Triple Hopped IPA ABV 5.2%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
Courage Directors (Amber) ABV 5.3%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
Wells Banana Bread Beer (Amber) ABV 5.2%	4.00 €	6.90 €	5.90 €

### STOUT / BRUNES

Young's London Stout ABV 5.2%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
Mc Ewans Scotch (Brune) ABV 8%	4.00 €	7.00 €	6.00 €

WHEAT BEER / BLANCHES Wells No. 8 ABV 4.5%	4.00 €	7.00 €	6.00 €
--	--------	--------	--------

CIDERS / CIDRES Westons Stowford Press ABV 4.5%	4.00 €	6.90 €	5.90 €
---	--------	--------	--------

DÉGUSTATION PLATTER 3 bières au choix (3 x 17cl.)	-	6.90 €	-
---	---	--------	---

## BOTTLED BEERS & CIDERS / BIÈRES ET CIDRES EN BOUTEILLE

Wells Waggle Dance bière au miel 500ml ABV 5%	6.50 €	Westons Old Rosie Cider 330ml 7.3%	5.00 €
Young's Special London Ale 500ml 6.4%	6.80 €	Bière du Pilat - bières artisanales bio	6.00 €
Young's Double Chocolate Stout 500ml ABV 5.2%	6.80 €	Hoegaarden Blanche 330ml ABV 4.9%	6.20 €
Henry Westons Vintage Cider 500ml ABV 8.2%	6.50 €	Budweiser Lager 330ml ABV 5.0%	6.20 €
Henry Westons Perry Cider 500ml ABV 7.4%	6.50 €	Cubanisto 330ml ABV 5.9%	6.20 €
		Corona Extra 355ml ABV 4.5%	6.20 €
		Stella Artois 350ml ABV 0.5%	5.00 €
		bière sans alcool / non-alcoholic beer	

---

---

## WINE LIST

	Verre 15cl	Pot 25cl	Pot 46cl	Btl. 75cl
<b>VINS ROUGES / RED WINES</b>				
IGP OC, Merlot <i>Les Jamelles</i>	4.10€	7.20€	12.50€	19.50€
Côtes du Rhône, <i>Les Caprices d'Antoine</i>	4.60€	8.10€	14.80€	22.50€
Crozes Hermitage, <i>Les Monts Taris</i>	-	-	-	31.00€
<b>VINS BLANCS / WHITE WINES</b>				
IGP OC, Côtes de Gascogne <i>Domaine du Tariquet Ugni Blanc Colombard Sauvignon</i>	3.90€	6.90€	11.90€	18.00€
IGP OC, Chardonnay <i>Les Jamelles</i>	4.80€	7.90€	14.60€	23.50€
IGP OC, Viognier <i>Les Jamelles</i>	4.80€	7.90€	14.60€	23.50€
<b>VINS ROSES / ROSÉ WINES</b>				
IGP Var, <i>Vin du Pays des Maures n°2</i>	3.90€	6.90€	11.90€	16.00€
Côte de Provence, <i>Le Cap des Pins</i>	4.60€	8.10€	14.80€	22.50€

\*IGP= Indication Géographique Protégée / IGP= Protected geographical indication

## CHAMPAGNE

	Verre 15cl	Btl. 75cl
Martini Prosecco	6.50€	22.50€
Champagne Charles Antoine Brut	-	49.00€

---

---



## COCKTAILS

8.50€

### VODKA-BASED COCKTAILS

#### Sex on the Beach

*vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry*

#### Bloody Stout Mary

*vodka, London Stout, jus de citron, jus de tomate, Tabasco, sel, poivre, sel de celeri*

#### Cosmopolitan

*vodka, triple sec, sour mix, jus de cranberry*

#### Blue Lagoon

*vodka, Curaçao, sour mix, lemonade*

#### Summer Breeze

*vodka, Chambord, jus de cranberry et orange*

### RUM-BASED COCKTAILS

#### Mojito

*rhum, citron vert, menthe, brown sugar, soda*

#### Stawberry Daiquiri

*rhum, citron vert, crème de fraises des bois, jus de fraise*

#### TI Punch

*rhum, citron vert, sucre*

### TEQUILA-BASED COCKTAILS

#### Twelfth Night

*El Jimador tequila, Curaçao, sour mix*

#### Margarita

*El Jimador tequila, Triple sec, jus de citron vert, citron vert, sel*

#### Tequila Sunrise

*El Jimador tequila, jus d'orange, syrup de grenadine*

### GIN-BASED COCKTAILS

#### Bramble Black

*gin, sour mix, crème et sirop de cassis, tonic*

#### Gin Fizz

*gin, sour mix, soda water*

### COCKTAILS WITH OTHER SPIRITS

#### Caïpirinha

*Cachaça, citron vert, brown sugar*

#### Whisky Sour

*whisky, sucre, jus de citron vert*

#### Aperol Spritz

*Aperol, Prosecco, soda water*

#### Campari Spritz

*Campari, Prosecco, soda water*

#### Martini Royale (Rose ou Bianco)

*Martini (Rose ou Bianco), Prosecco*

#### Long Island Ice Tea

*Vodka, Gordon's gin, El Jimador, Triple sec, rhum, sour mix, pepsi*

#### Lynchburg Lemonade

*Jack Daniels, lemonade*

### VIRGIN COCKTAILS (non-alcoolisé)

#### Virgin Bloody Mary

6.00€ HH 5.00€

*jus de citron, jus de tomate, Tabasco, sel, poivre*

#### Castellan Mojito

6.00€ HH 5.00€

*menthe, citron vert, jus de pomme*

#### Sober Charlie

6.00€ HH 5.00€

*jus de pomme, jus de fraise, citron vert, limonade*

## SPIRITUEUX (4cl)

Vodka Smirnoff 6.50€

Vodka Grey Goose - France 9.00€

---

Rhum Pampero 6.50€

Captain Morgan Spiced Rhum 7.50€

Rhum Diplomatico 9.00€  
*reserva exclusiva, Venezuela*

Rhum Matusalem 9.00€  
*Gran reserve, Cuba*

Zacapa Rhum 10.00€  
*23 ans, Guatemala*

---

Gin Gordon's - England 6.50€

Gin Tanqueray - England 6.50€

Gin Bombay Sapphire - England 7.50€

Gin Hendricks - England 9.00€

---

Tequila El Jimador Blanca 6.50€

Tequila Jose Cuervo Reposado 7.00€

Tequila Herradura Reposado 10.00€

Tequila Patron Café XO 10.00€

---

Cachaca 6.00€

Kahlúa 6.00€

Malibu 6.50€

## WHISKIES (4cl)

Jim Beam - Bourbon 6.00€

Tullamore Dew - Irish 6.00€

J&B 6.50€

Southern Comfort 7.00€

Jack Daniel's 7.00€

Jack Daniel's Honey 7.50€

Jack Daniel's Tennessee Fire 7.50€

Nikka - Japanese 8.50€

Glenkinchie - 10 ans, Scotch 9.00€

Balvenie Double Wood - 12 ans, Scotch 9.00€

Gentleman's Jack 10.00€

Woodford Reserve - Bourbon 10.00€

Talisker Distillers Edition - Scotch 10.00€

Oban - 14 ans, Scotch 10.00€

Dalwhinnie - 15 ans, Scotch 10.00€

Lagavullin - 16 ans, Scotch 12.00€

## MIXERS

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Schweppes  
Indian Tonic +1.00€

Fruit juice/ Jus de fruit +1.30€

Dark Dog +1.50€

Pimento Ginger Ale +3.00€

Bundaberg Ginger Beer +3.00€

## SHOOTERS (3,4cl)

Vodka et sirop	3.00€
Vodka	3.20€
J&B	3.20€
Rhum ( <i>Pampero Blanco</i> ) ou Gin ( <i>Gordon's</i> )	3.50€
Manzanita ou Sambuca	4.00€
Tequila ou Jägermeister	4.00€
Tullamore Dew	4.00€
Jack Daniel's Classic, Honey ou Fire	5.00€

---

Appletini - vodka, Manzana	5.00€
Flatline - sambuca, El Jimador, Tabasco	5.00€
Bloody Brain <i>crème de pêche, Baileys, sirop de grenadine</i>	5.00€
Kiss Cool - vodka, Get 27	5.00€
Springbok - Baileys, Get 27	5.00€
B52 - Kalhua, Baileys, triple sec	5.00€
Storm the Castle <i>vodka, sirop de cranberry, Pimento Ginger Ale</i>	5.00€
Pepper Spray - Jagermeister, Pimento	5.00€
Monkey Brain <i>vodka, Baileys, sirop de grenadine</i>	6.00€
Baby London Stout - Kalhua, Baileys	6.00€
French Flag <i>crème de pêche, sirop de grenadine, Curaçao</i>	6.00€
Jägerbomb - Jägermeister, Dark Dog	6.50€

## APERITIFS & DIGESTIFS (5cl)

Pastis 51 (2cl)	3.20€
Kir <i>cassis, pêche, fraises des bois (17cl)</i>	4.50€
Martini Blanco, Rosso ou Rosato	5.50€
Campari	5.50€
Soho litchi liqueur	5.50€
Manzanita	5.50€
Jägermeister	6.00€
Porto Rouge	6.00€
Get 27	6.00€
Baileys	6.50€
Calvados	6.50€
Grog rhum ou Cognac	6.50€
Cognac Gauthier	6.50€
Cognac Rémy Martin VSOP	8.50€
Disaronno	8.50€

Prix nets et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## **ELEPHANT & CASTLE**

During his reign, King Charles I of England was engaged to a Spanish Princess known as the “Infanta de Castille”. Londoners misheard the Spanish name as “Elephant and Castle”. This name was then swiftly adopted by one of the local pubs and has since become one of the most popular pub names in the UK.

This is just one of the many stories about our pub name, however, whichever original story you might like, we have one of our own. Our story begins in Bedford, just outside of London in 1876. Here, Charles Wells bought his first brewery on the banks of the river Ouse.

Five generations later, the Wells family still runs the brewery, one of the UK’s largest private brewing companies. Today, you can enjoy Charles Wells beers all over the world, including in our traditional English pubs throughout France.

Elephant and Castle Lyon opened its doors in Septemeber 2013 bringing to this corner of France traditional English food and live sports, along with a cosy place to enjoy a “Real Taste of England” with family and friends.

**Welcome to the Charles Wells family!**

