



**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 and 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 ADVISOR OR YELP



ELEPHANT AND CASTLE

or any issues come and talk to us

ENTRÉES & «PETIT FAIM»

Fish Fingers ☺ 6.00€

batônnetts de poisson panés aux herbes et zeste de citron avec sauce tartare

Chicken Wings 5.00€

ailerons de poulet servis avec coleslaw et sauce BBQ maison

Deep-Fried Camembert (V) 6.20€

servi avec coulis de fruits rouges

Pint of Scampi 9.90€

beignets de crevettes avec sauce sweet chili épicé

Scotch Egg ☺ 5.50€

oeuf dur roulé de la chair à saucisse et frit, servi avec mayonnaise aux épices cajun

Soup du Jour ☺ 6.00€

Calamari Rings 6.00€

beignets de calamar servis avec avec sauce tartare

Garlic Bread / Pain à l'Ail (V) ☺ 4.50€

Bowl of Chips / Bol de Frites 3.50€

Green Salad / Salade Verte (V) 3.00€

Onion Rings (V) ☺ 3.50€

accompagnés de mayonnaise aux épices cajun

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 (V) ☺

Sandwich of the Week avec frites et salade

Plat du Jour/ Main of the Day

MAINS

Fish & Chips ☺ 11.00€

poisson pané à la bière traditionnelle Cask Ale, servi avec sauce tartare et frites

SUPPLÉMENT MUSHY PEAS 2.00€

Traditional Curry ☺ 12.00€

avec du riz, choix : poulet, cabillaud ou légumes

Sausage & Mash (15 minutes d'attente) 13.00€

3 saucisses de Cumberland, purée de pommes de terre, jus à l'oignon

Barbecue Ribs (15 minutes d'attente) 12.50€

servis avec patatas bravas et BBQ sauce

Fish Cakes ☺ 13.50€

croquettes de poisson aux herbes servi avec salade, sauce tartare et sauce sweet chilli épicé

Chicken Club Sandwich ☺ 12.00€

bacon, poulet et tomate accompagné de frites

Pulled Pork Sandwich ☺ 13.00€

porc mijoté au miel et soja, effiloché à la main, concombres mariné à la coriandre servi avec frites et coleslaw

BURGERS

SERVIS AVEC DES FRITES ET GARNITURE

Beef Cheeseburger 13.00€

cheeseburger avec fromage cheddar, bleu ou chèvre au choix

Chicken Burger 13.00€

poulet pané 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

Jambon Cru, Chèvre & Apple 12.50€

mesclun, jambon cru, pomme, tomate, noix, concombre et sauce au vinaigre balsamique

Chicken Caesar Salad 13.00€

poulet, bacon, croûtons, parmesan, laitue romaine, anchois et sauce César maison

OPTION VÉGÉTARIENNE CÉSAR 13.00€

fromage de chèvre pané, croûtons, parmesan, laitue romaine et sauce César maison

 = fait-maison (à l'exception des frites)

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

PLATTERS

PLATTERS SERVIS À PARTIR 18H

Ploughman's Platter 17.50€

scotch egg, camembert pané, pain à l'ail, ailerons de poulet, beignets d'oignon, coleslaw, salade, sauce BBQ maison et mayonnaise aux épices cajun

Fisherman's Platter 17.50€

beignets de calamars et de crevettes, 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€

Chocolate Fondant 6.00€

15 minutes d'attente pour le fondant

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 pane 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	
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.)	-	6.70€	-
---	---	-------	---

BOTTLED BEERS & CIDERS / BIÈRES ET CIDRES EN BOUTEILLE

Wells Waggle Dance bière au miel 500ml ABV 5%	6.50€	Westons Old Rosie Cider 330ml 17.3%	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 4.5%	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 56cl	Btl. 75cl
VINS ROUGES / RED WINES				
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>	6.20€	10.70€	20.90€	31.00€
VINS BLANCS / WHITE WINES				
IGP OC, Côtes de Gascogne <i>Domaine du Tariquet Ugni Blanc Colombar Sauvignon</i>	3.90€	6.90€	11.90€	18.00€
IGP OC, Chardonnay <i>La Java des EntreFaux</i>	4.80€	7.90€	14.60€	23.50€
IGP OC, Viognier <i>Les Jamelles</i>	4.80€	7.90€	14.60€	23.50€
VINS ROSES / ROSÉ WINES				
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**HOUSE COCKTAILS (alcool 4cl) 8.50€****Mojito***rhum, citron vert, menthe, brown sugar, soda***Stawberry Daiquiri***rhum, citron vert, crème de fraises des bois, jus de fraise***Maï Tusk***rhum, Malibu, jus d'orange et ananas, grenadine***Sex on the Beach***vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry***Caïpirinha***Cachaça, citron vert, brown sugar***Margarita***tequila, triple sec, jus de citron vert***Bramble***gin, jus de citron vert, crème et sirop de cassis, tonic***Whisky Sour***whisky, sucre, jus de citron vert***The Castle***bourbon, Amaretto, Pepsi***VIRGIN COCKTAILS (non-alcoolisé)****6.00€** Happy Hour **5.00€****Dragon's Dungeon***jus de pomme, jus de fraise, citron vert, limonade***Portcullis***menthe fraîche, jus d'ananas, jus de fraise***Castellan's Mojito***menthe, citron vert, jus de pomme, Pimento Ginger Ale***PREMIUM COCKTAILS (alcool 6cl) 8.50€****Bloody Hot Mary***vodka, London Stout, Porto, jus de citron, jus de tomate, Tabasco, sel, poivre, sel de celeri***Mango ou Strawberry Mojito***rhum (4cl), jus de mangue ou fraises, menthe, citron vert, sucre, soda***The Trunk***gin Bombay Sapphire, Manzana, concombre, menthe, citron vert, soda***Cosmopelephant***Grey Goose Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry, Pimento Ginger Ale***Pimm's Cocktail***Pimm's, fraises, limonade, orange, menthe, concombre***Aperol Spritz***Aperol (6cl), Prosecco, soda water***Campari Spritz***Campari (6cl), Prosecco, soda water***Martini Royale (Rose ou Bianco)***Martini (5cl - Rose ou Bianco), Prosecco*

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

SPIRITUEUX (4cl)

Vodka Smirnoff 6.50€

Vodka Grey Goose - France 9.00€

Rhum Pampero 6.50€

Captain Morgan Spiced Rhum 6.50€

Rhum Diplomatico 9.00€
reserva exclusiva, Venezuela

Rhum Matusalem 9.00€
Gran reserve, Cuba

Zacapa Rhum 11.00€
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 10.50€

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 (included with all the 6.50€ spirits)

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

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	3.20€
Vodka et sirop	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, Jack Daniel's Honey ou Jack Daniel's Fire	5.00€
Springbok <i>Baileys et Get 27</i>	5.00€
Baby London Stout <i>Kalhua et Baileys</i>	5.00€
Vodka Get	5.00€
Pepper Spray <i>Jagermeister et Pimento</i>	5.00€
Storm the Castle <i>vodka, jus de cranberry et Pimento Ginger Ale</i>	5.00€
B52 <i>Kalhua, Baileys et triple sec</i>	5.00€
<hr/>	
London Stout Bomb <i>Baileys, whisky et Young's London Stout</i>	6.50€
Jägerbomb <i>Jägermeister et Dark Dog</i>	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€
Amaretto	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	8.00€

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!

