l'ermitage
Hôtel**** Lyon

MENU DU MARCHÉ · DAILY MENU

Servi uniquement du lundi au vendredi midi & dimanche soir, hors jours fériés

ENTRÉE · STARTER

Une entrée au choix dans le menu du marché

PLAT · MAIN COURSE

Un plat au choix dans le menu du marché

DESSERT

Un dessert au choix dans le menu du marché

· Entrée + Plat ou Plat + Dessert · 26 € ·
· Entrée + Plat + Dessert · 29 € ·

Tarifs TTC service compris. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Net Prices service included. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

LES ENTRÉES · STARTERS

Dos de thon mi-cuit en chapelure de persil, gelée de soja, mousse wasabi et gingembre confit — 14 €
Half cooked tuna in a parsley crust, soja jelly, wasabi mousse and candied ginger

Consommé de canard aux épices, raviole de homard et saumon aux herbes, enoki et shitaké — 16 €
Spiced duck consommé, lobster and salmon ravioli, enoki and shitaké mushrooms

Préssé de paleron et foie gras, pesto cornichons, salade pomme de terre et mascarpone — 15 €
Beefchuck and foie gras terrine, gherkin pesto, creamy potato salad

Ceviche de maquereau mariné à la minute au combava et piment d'Espelette, légumes croquant aux deux citrons — 12 €
"A la minute" mackerel ceviche flavored with combava lemon and espelette pepper, crisp vegetables

Crème de topinambour, œuf parfait, jus truffé et tartine aux deux foies — 12 €
Jerusalem artichoke cream, soft boiled egg, truffled juice and two liver tartine

Carpaccio de betteraves et radis noirs, vinaigrette savora, éclat de noix et pickles de chou romanesco — 11 €
Beetroot and black radish carpaccio, spiced mustard dressing, walnuts, romanesco cabbage pickles

LES PLATS · MAIN COURSES

Filet de bœuf "bleu" snacké, chutney d'amandes, jus échalotes-anchois, mousseline de brocoli — 29 €
Rare cooked snacked beef filet, almond chutney, anchovies and shallots juice, broccoli mousseline

Canette pôêlée et maïs au tandoori, jus de chou rouge, écume vanillée et bok choy rôti — 27 €
Roasted duck fillet and tandoori flavored corn, red cabbage juice, vanilla flavored foam and roasted bok choy

Andouillette "Bobosse" rôtie, tapenade de boudin, compote de rhubarbe et purée de céleri — 21 €
Roasted "Bobosse" andouillette, black pudding tapenade, rhubarb compote and celery purée

Lotte rôtie au lard, écrasé de pomme de terre aux condiments, jus sarriette et raviole à la moëlle — 25 €
Roasted monkfish with bacon, mashed potatoes with condiments, savory juice and bone marrow ravioli

Dos de lieu noir cuit en vapeur d'algues, choux, marmelade kumquat, jus vert et émulsion au thé — 23 €
Seaweed steamed black Pollock, cabbage, kumquat marmelade, tea emulsion

Cocotte d'épeautre aux légumes racines, bouillon de légumes cardamome-champignons et huille de truffe — 18 €
German wheat and root vegetables "cocotte", cardamom and mushrooms broth, truffled oil

Tarifs TTC service compris. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Net Prices service included. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

LES DESSERTS · DESSERTS *Pour éviter toute attente, nous vous suggérons de choisir votre dessert au début du repas*

Sélection de fromages « Mère Richard » — 10 €
Cheese selection from « la Mère Richard »

Faisselle (nature, sucre ou coulis) — 8 €
Soft creamy cheese served plain, with sugar or fruit coulis

Banoffee pie au lait concentré, mousse banane, crème verveine et biscuit spéculos — 11 €
Banoffee pie with condensed milk, banana mousse, verbena cream and speculos biscuit

Sablé breton à la fleur de sel, crémeux gingembre, meringue et chantilly guanaja — 10 €
Slightly salted sablé, ginger cream, french meringue and guanaja whipped cream

Riz au lait parfumé au citron vert, crème anglaise au poivre Timut, crumble pamplemousse, kumquat confit — 9 €
Lime flavored rice pudding, Timut pepper custard, grapefruit flavored crumble, candied kumquat

Dôme de mousse passion en coque de chocolat, biscuit financier et sauce au kaki — 10 €
Passionfruit mousse and chocolate dome, almond biscuit and kaki fruit sauce

Moelleux au chocolat et beurre salé, sauce au caramel — 8 €
Molten chocolate cake, caramel sauce

MENU DU GONE* · KID'S MENU (moins de 12 ans - under 12's) · 19 €

ENTRÉE · STARTER

Rosette de Lyon
Pork Rosette
OU
Entrée du moment
Starter of the day

PLAT · MAIN COURSE

Volaille fermière ou Poisson du jour accompagné de pommes de terre grenailles sautées
Chicken breast or Seasonal fish with sauteed potatoes

DESSERT

Moelleux au chocolat
Molten chocolate cake
OU
Deux boules de glace
Two scoops of ice cream

Plat végétarien · Vegetarian

**Gone* · patois lyonnais : gamin*

Tarifs TTC service compris. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Net Prices service included. We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

	Millésimes	12 cl	75 cl	150 cl
BEAUJOLAIS				
Beaujolais Chardonnay AOP · Domaines des Terres Dorées JP Brun	2018		29 €	
BOURGOGNE				
Viré Clessé Tradition AOP · Domaine Michel	2017		39 €	
Saint Véran AOP « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize	2017		39 €	78 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes AOP · Comte de Montebello	2016	8 €	39 €	
Rully Blanc AOP · Domaine Sarrazin	2017		45 €	
Pouilly Fuissé AOP « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize	2017	9 €	49 €	
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Gagnard Delagrange	2016		98 €	
VALLÉE DU RHÔNE				
Viognier Myla IGP Ardèche · Louis Chomel	2018	7 €	29 €	
Côtes du Rhône AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015		29 €	
Crozes Hermitage AOP Mûle Blanche · Paul Jaboulet Aîné Bio	2017		54 €	
Condrieu AOP · Domaine Boissonnet	2017	13 €	84 €	
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet	2017		49 €	
VAL DE LOIRE				
Sauvignon VDF · Henri Bourgeois	2018		34 €	
SUD-OUEST				
Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liquoreux	2017	7 €	29 €	

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	12 cl	75 cl	150 cl
PROVENCE				
Côtes d'Aix-en-Provence AOP Symphonie · Château Ste Marguerite Bio	2018		39 €	81 €
Bandol AOP · Château Barthes	2017		36 €	

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

LES VINS ROUGES · RED WINES

	Millésimes	12 cl	75 cl	150 cl

BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly « Pierre Bleue » · Dominique Blain Soeurs et Frères	2016		42 €	
Saint Amour AOP · Domaine Didier Poitevin	2018	7 €	36 €	
Morgon · Domaine Passot	2018		35 €	

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Paul Aegerter	2017		39 €	
Givry Les Dracy AOP · Domaine Sarrazin	2017		54 €	
Bourgogne Monthélie AOP · Domaine Bouzereau	2016		58 €	
Beaune du Château 1er cru AOP · Domaine Bouchard P&F	2016	13 €	74 €	
Chassagne Montrachet 1er cru AOP · Domaine Gagnard Delagrange	2016		80 €	
Nuits Saint Georges AOP · Domaine Bouchard Père et Fils	2014		72 €	
Volnay 1er cru Champans AOP · Domaine Gagnard Delagrange	2016		98 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais « Les Traboules » AOP · Domaine Clusel Roch (Bio)	2017		29 €	
Réméage IGP · Vins de Vienne	2017		29 €	
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot (Bio)	2017		29 €	
Brézème Côtes du Rhône Village · Domaine Lombart	2016		49 €	
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2017	9 €	42 €	
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet	2017		47 €	97 €
Saint Joseph AOP La Tolondière · Domaine Louis Chomel	2017		50 €	
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barge	2016	13 €	78 €	
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch (Bio)	2016		96 €	
Hermitage Petite Chapelle La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Ainé	2015		170 €	

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Roullières » · Frédéric Mabileau (Bio)	2017		38 €	

BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2014	9 €	49 €	
Margaux AOP · Château La Tour de Mons	2010		70 €	
Moulis en Médoc AOP · Château Poujeaux	2010		99 €	

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac AOP · Les Chemins de Carabote (Bio)	2015		37 €	

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

Ermitage du Mont Cindre

COCKTAILS SIGNATURE

« BLOODY UMAMI » 12 €
Vodka infusée au Nori - Bloody Mix maison - Citron - Jus de tomate

« ERMITE SPRITZ » 12 €
Picon - Noilly Prat - Bitter bois maison - Soda - FRV100

« VIVE NOUS » 12 €
Champagne - Crème de Cassis - Sirop de Coriandre maison

CHAMPAGNES & BULLES

	12 cl	75 cl	150 cl
Haton Jean Noel · Champagne brut cuvée classique	12 €	62 €	130 €
« R » de Ruinart · Champagne		90 €	180 €
Ruinart Rosé · Champagne rosé		120 €	
Ruinart Blanc de Blancs · Champagne		140 €	
Jean-Paul Brun · Effervescent · Vin pétillant naturel rosé	8 €	36 €	

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

LES BIÈRES · BEERS

1664 · Blonde · 5,5 ° · France · 25cl	5 €
DUVEL · Blonde · 8,5 ° · Belgique · 33cl	5,50 €
HOEGAARDEN · Blanche · 4,9 ° · Belgique · 33cl	5,50 €
LEFFE · Brune · 6,3 ° · France · 27,5cl	5 €
DESPERADOS · Blonde Tequila · 5,9 ° · France · 33cl	5,50 €

SPIRITUEUX

4 cl

MONKEY SHOULDER · Ecosse · 40 ° — 12 €
Whisky vif et légèrement tanique, arômes de vanille, miel & cannelle

LAPHROAIG 10 ANS · Ecosse · 40 ° — 14 €
Whisky rond et équilibré, aux saveurs tourbées, notes chocolatées et caramélisées

JACK DANIEL'S · USA · 40 ° — 10 €
Whisky aux notes de tabac et bois brûlé, légèrement fruité

MAISON KUENTZ - VERRE PRINTANIER · France · 46 ° — 17 €
Whisky finit en fût de cognac. Léger mais gras en bouche, notes de poire, pomme, agrumes & céréales

PACTO NAVIO · Cuba · 40 ° — 12 €
Rhum finit en fût de Sauternes. Rond et équilibré, arômes de fleurs blanches & de miel

LONGUETEAU SYMPHONIE · Guadeloupe · 49.2 ° — 14 €
Rhum vieillit en fût de Cognac, sec et équilibré, arômes pâtissiers de canne fraîche, vanille & muscade

ZAKA PANAMA 7 ANS · Panama · 42 ° — 14 €
Rhum très rond et sucré, arômes de vanille, violette, miel & café

RUM AND CANE JAMAICA XO · Jamaique · 46 ° — 16 €
Rhum puissant mais gourmand, arômes de banane flambée, noix de coco & camphre

HENDRICK'S · Ecosse · 41.4 ° — 12 €
Gin fait d'une infusion de pétales de rose & de concombre

BLURRY MOON · France · 42 ° — 14 €
Gin 100% blé BIO, macération de genièvre, quinquina rouge, houblon sauvage & agrumes

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€

POUR PLUS DE REFERENCES N'HÉSITEZ PAS A CONSULTER LA CARTE DU BAR

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

EAUX · WATER

	25 cl	50 cl	100 cl
VITTEL	3 €	4,50 €	6 €
EAU DE PERRIER		4,50 €	6 €
PERRIER		4,10 €	

SODAS

COCA COLA · COCA COLA LIGHT · ZERO 33 cl	5 €
ORANGINA 33 cl	5 €
SCHWEPPES 25 cl	4,50 €
LIMONADE 25 cl	4,50 €
SCHWEPPES GINGER ALE · GINGER BEER 20 cl	4.50 €

JUS DE FRUITS ET SIROPS

Notre sélection de jus et nectars Alain Millat: 20 cl ABRICOT BERGERON, ANANAS, POMME COX'S, FRAISE SENGANA, POIRE D'ÉTÉ, MANGUE, TOMATE	6 €
ORANGES ou CITRONS PRESSÉS 25 cl	6 €
CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT *Servi avec 25 cl de VITTEL*	3,50 €

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

ESPRESSO, EXPRESSO DECAFEINE	2,90 €
NOISETTE	3 €
DOUBLE EXPRESSO	5 €
CAPPUCINO	4.50 €
INFUSIONS · THÉ	4 €

DIGESTIFS · SPIRITS & LIQUEURS

	4 cl
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE · 55 ° · 40 °	11 €
COGNAC REMY MARTIN VSOP · 40 °	12 €
ARMAGNAC JANNEAU 5 ANS · 40 °	12 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 5 ANS PORTO FINISH · 45 °	14 €
GET 27 - GET 31 · 21 ° · 24 °	10 €

POUR PLUS DE REFERENCES N'HÉSITEZ PAS A CONSULTER LA CARTE DU BAR

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.