

l'ermitage

Hôtel**** Lyon

MENU DU MARCHÉ · DAILY MENU

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, 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 € ·

LES ENTRÉES · STARTERS

-  **Terrine de chèvre frais et courgette**, cœur de poivrons confits, bouquet de mesclun 11 €
Fresh goat cheese and zucchini terrine, caramelised red peppers, mixed green salad
- Pâté en croûte de volaille aux morilles**, bouquet fraîcheur de pickles 15 €
Morels and rabbit pâté en croûte, pickles
- Filet de maquereau gravlax**, hollandaise au pamplemousse, mousseline de petits pois 12,50 €
Mackerel gravlax, grapefruit flavored hollandaise, green pea mousseline

LES PLATS · MAIN COURSES

- Rôte de lapin farci de tomates séchées et mozzarella**, polenta et petits pois frais, jus de carcasse au basilic 21 €
Saddle of rabbit, stuffed with dried tomato and mozzarella, polenta and fresh green peas, meat juice
- Omble chevalier à la grenobloise**, pousses d'épinards à l'ail et gnocchi poêlés 23 €
Artic char served "à la grenobloise", sauteed spinach leaves and roasted gnocchi
-  **Cromesqui de pois chiche menthe et coriandre**, compotée de tomate aux olives, sauce blanche au curcuma et julienne de pickles 19 €
Chickpea, mint & coriander cromesqui, olives and tomato compotée, curcuma sauce, pickles

LES FROMAGES · CHEESES

Terrine de fromages persillés aux fruits secs, pousses d'épinard 7 €
Blue cheese terrine with dried fruits, spinach leaves

Cervelle de canut maison et sucrine, toasts de pain de mie 5 €
Cervelle de canut (cheese dip) served in a sucrine salad, toast

Assiette de fromages affinés de la Mère Richard 7 €
Local affinated cheese selection from "Mère Richard"

LES DESSERTS · DESSERTS

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

Tarte fine de fraises des Côteaux du Lyonnais, chocolat blanc et basilic 10 €
Local strawberry tart, white chocolate and basil

Royal au chocolat, dacquoise et feuillantine, mousse chocolat 8,50 €
Chocolate entremet, dacquoise and leafy praline, chocolate mousse

Macaron framboise et crémeux de pistache, coulis de framboise 11 €
Raspberry macaron, pistachio cream, chocolate shaves, raspberry coulis

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

PLAT & DESSERT · STARTER & MAIN COURSE 12 €

Un menu concocté par notre chef au gré du marché, n'hésitez pas à demander à notre équipe de salle la proposition du moment !

A main and a dessert concocted by our chef following the seasons, ask our team for today's menu



Plat végétarien · Vegetarian

*Gone · patois lyonnais : gamin

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 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre 2018 8 € 45 €
Rully Blanc AOP · Domaine Sarrazin 2017 45 €
Pouilly Fuissé AOC « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 9 € 49 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Myla IGP Ardèche · Louis Chomel 2018 7 € 29 €
Crozes Hermitage AOP Mûle Blanche · Paul Jaboulet Aîné  2017 54 €
Condrieu AOP · Domaine Boissonnet 2017 13 € 84 €
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet 2018 49 €

PROVENCE

Cassis AOP · Domaine de la Ferme Blanche  2018 9 € 49 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé · Château Ste Marguerite  2019 49 €

SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux 2018 7 € 29 €

LANGUEDOC

Faugères AOP Hautes Combes · Domaine de Fenouillet 2018 38 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes d'Aix-en-Provence AOP · Château de Vauclaire 2019 7 € 29 €
Bandol AOP · Château Barthes 2018 36 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé · Château Ste Marguerite  2019 9 € 49 € 90 €
Provence Sainte Victoire AOP Pas du Moine · Domaine Château de Gassier  2019 35 €
Sable de Camargue IGP · Domaine le Pive  2019 30 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl




BEAUJOLAIS

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

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Paul Aegerter	2017		39 €
Givry AOP · Domaine Laurent Mouton	2018		54 €
Marsannay AOP · Domaine Bouvier	2017		58 €
Chorey-les-Beaunes AOP · Domaine Tolleot Beaut	2017	13 €	84 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		80 €
Nuits Saint Georges AOP · Domaine Bouchard Père et Fils	2014		72 €
Pommard AOP · Domaine Blain Gagnard	2016		95 €

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais « Les Traboules » AOP · Domaine Clusel Roch 	2018		30 €
Syrah IGP Ardèche · Domaine Louis Chomel	2018		29 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2018		29 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2017	9 €	49 €
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet	2017		49 € 97 €
Saint Joseph AOP La Tolondière · Domaine Louis Chomel	2017		50 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barge	2016	13 €	84 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch 	2016		96 €
Hermitage Petite Chapelle La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015		175 €

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » · Frédéric Mabileau 	2017		38 €
---	------	--	------

PROVENCE

Bandol AOP · Moulin des Costes 	2018		52 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Fantastique 	2019		58 €
Château Ste Marguerite			

BORDEAUX

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

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac AOP · Les Chemins de Carabote 	2015		38 €
---	------	--	------



Ermitage du Mont Cindre

COCKTAILS SIGNATURE

De 12 à 24 cl

« LA MADRAGUE »

12 €

Rhum brun et blanc - Jus d'orange, ananas, mangue, goyave - Cannelle

« HUGO »

12 €

Prosecco - Liqueur Saint Germain - Citron vert - Menthe - Eau pétillante

« LE TEMPS EST BON »

12 €

Champagne - Vodka Bissap - Sirop de miel maison

« ERMITE SPRITZ »

12 €

Picon - Nilly Prat - Bitter bois maison - Soda - FRV100

CHAMPAGNES & BULLES

12 cl 75 cl 150 cl

Haton Jean Noel · Champagne brut cuvée classique

12 € 65 € 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 €

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 ° <i>Whisky vif et légèrement tannique, arômes de vanille, miel & cannelle</i>	12 €
LAPHROAIG 10 ANS · Ecosse · 40 ° <i>Whisky rond et équilibré, aux saveurs tourbées, notes chocolatées et caramélisées</i>	14 €
JACK DANIEL'S · USA · 40 ° <i>Whisky aux notes de tabac et bois brûlé, légèrement fruité</i>	10 €
MAISON KUENTZ - VERRE PRINTANIER · France · 46 ° <i>Whisky finit en fût de cognac. Léger mais gras en bouche, notes de poire, pomme, agrumes & céréales</i>	17 €
PACTO NAVIO · Cuba · 40 ° <i>Rhum finit en fût de Sauternes. Rond et équilibré, arômes de fleurs blanches & de miel</i>	12 €
LONGUETEAU SYMPHONIE · Guadeloupe · 49.2 ° <i>Rhum vieillit en fût de Cognac, sec et équilibré, arômes pâtisseries de canne fraîche, vanille & muscade</i>	14 €
ZAKA PANAMA 7 ANS · Panama · 42 ° <i>Rhum très rond et sucré, arômes de vanille, violette, miel & café</i>	14 €
MACA · Ile Maurice · 40 ° <i>Rhum infusé aux épices fraîches, fève Tonka, muscade, cannelle & café</i>	12 €
HENDRICK'S · Ecosse · 41.4 ° <i>Gin fait d'une infusion de pétales de rose & de concombre</i>	12 €
BLURRY MOON · France · 42 ° <i>Gin 100% blé BIO, macération de genièvre, quinquina rouge, houblon sauvage & agrumes</i>	14 €

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€
Pour plus de références, n'hésitez pas à consulter la carte du bar

EAUX · WATER

25 cl 33 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 €
SCHWEPPE 25 cl			4,50 €
LIMONADE 25 cl			4,50 €
SCHWEPPE GINGER ALE · GINGER BEER 20 cl			4,50 €

JUS DE FRUITS ET SIROPS

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

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 références, n'hésitez pas à consulter la carte du bar