

# *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

---

	<b>Poulpe de Galice en carpaccio</b> , avocat et condiments <i>Galicia octopus carpaccio, avocado and condiments</i>	18 €
	<b>Foie gras de canard du Domaine de Limagne cuit en terrine</b> , gelée de coing & toasts <i>Domaine de Limagne foie gras terrine, quince Jelly and toasts</i>	21 €
	<b>Escargots de M. Martin à Quincieux en cromesquis</b> , mousseline de patate douce et cresson <i>Sir Martin's snails cromesqui, sweet potato mousseline, watercress</i>	16.50 €
	<b>Langoustine des côtes de l'Atlantique crue et cuite</b> , jus de têtes aux agrumes <i>Atlantic coast jumbo shrimp, raw and panseared, citrus flavored jumbo shrimp jus</i>	26.50 €
	<b>Champignons d'automne en velouté</b> , oeuf mollet frit, cappuccino arabica <i>Fresh mushrooms velouté, fried soft boiled egg, arabica emulsion</i>	14.50 €
	<b>Jamón Pata Negra 100% ibérique de Bellota</b> , taillé à la minute et servi avec un pan con tomate <i>Jabugo Cured Ham 100% ibérico, served with a pan con tomate</i>	20 €

## LES PLATS · MAIN COURSES

---

	<b>Barbue des côtes bretonnes cuite au plat</b> , butternut, beurre blanc aux coquillages <i>Brittany coasts brill, butternut, seashells beurre blanc</i>	28.50 €
	<b>Bœuf de Salers taillé dans le filet</b> , champignons des bois, pomme paillasson, sauce vigneronne <i>Salers beef filet, fresh mushrooms, "paillasson" potato, redwine sauce</i>	29.50 €
	<b>Ris de veau rôti en cocotte</b> , salsifis au jus, champignons des bois, mousseline de pomme de terre <i>Roasted calf sweetbread, sauteed salsifis, fresh mushrooms, potato mousseline</i>	39 €
	<b>Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc rôties</b> , endives crues et cuites, zestes d'oranges, sauce maltaise <i>Roasted seascallops, raw and cooked endives, orange zest, maltese sauce</i>	31 €
	<b>Pintade des Dombes</b> , le suprême rôti & déclinaison de choux au lard <i>Roasted guinea fowl breast, brussel sprouts, cabbages, cauliflowers</i>	24 €
	<b>Épeautre du pays de Sault</b> , cuisiné comme un risotto au parmesan & champignons des bois <i>Spelt risotto with fresh mushrooms</i>	21.50 €

## LES FROMAGES · CHEESES

---

Assiette de fromages affinés de la Ferme de l'Hermitage 9.50 €  
*Cheese selection from "La Ferme de l'Hermitage"*

Faisselle au lait bio de la Fromagerie Neuvilleoise 9.50 €  
*Cottage cheese*

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

---

Demi-sphère de banane flambée au rhum, cœur de passion et coque au chocolat 11 €  
*Banana dome, heart of passionfruit and dark chocolate hull*

Soufflé chaud à la Chartreuse verte 13 €  
*Green Chartreuse liquor soufflé*

Tartelette chaude au chocolat "Grand Cru" Valrhona, crème glacée au safran 12 €  
*Hot dark chocolate tart, saffron ice cream*

Tiramisu poire et chocolat 9,50 €  
*Pear and chocolate tiramisu*

Pomme tatin déstructurée, crémeux pistache et streusel 9.50 €  
*Deconstructed apple tatin pie, pistachio cream and streusel*

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

---

### PLAT + DESSERT

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*

La "Cuisine-à-manger" vous offre une expérience unique par la qualité de ses produits locaux, frais et de saison avec une traçabilité optimale qui apportent des saveurs locales à vos papilles !

Notre carte vous permet d'apprécier la richesse gastronomique de notre région tout en respectant et préservant l'environnement.



Plat végétarien · Vegetarian

\*Gone · patois lyonnais : gamin

## LES FROMAGES · CHEESES

---

Assiette de fromages affinés de la Ferme de l'Hermitage 9.50 €  
*Cheese selection from "La Ferme de l'Hermitage"*

Faisselle au lait bio de la Fromagerie Neuvilleoise 9.50 €  
*Cottage cheese*

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

---

Demi-sphère de banane flambée au rhum, cœur de passion et coque au chocolat 11 €  
*Banana dôme, heart of passionfruit and dark chocolate hull*

Soufflé chaud à la Chartreuse verte 13 €  
*Green Chartreuse liquor soufflé*

Tartelette chaude au chocolat "Grand Cru" Valrhona, crème glacée au safran 12 €  
*Hot dark chocolate tart, saffron ice cream*

Tiramisu poire et chocolat 9,50 €  
*Pear and chocolate tiramisu*

Pomme tatin déstructurée, crémeux pistache et streusel 9.50 €  
*Deconstructed apple tatin pie, pistachio cream and streusel*

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

---

### PLAT + DESSERT

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

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 2018-19 29 €

### BOURGOGNE

Pouilly Fuissé AOC « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize 2018 54 €  
Saint Véran AOP « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize 2018 7.50 € 39 € 80 €  
Chablis AOP · Domaine William Fèvre 2018 49 €  
Bourgogne Chardonnay AOP · Maison Laroche 2018 44 €  
Viré Clessé Tradition AOP · Domaine Michel 2018 44 €  
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau 2017 98 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Myla IGP Ardèche · Louis Chomel 2019 7 € 29 €  
Crozes Hermitage AOP · Domaine Combat 2017 8 € 48 €  
Condrieu AOP · Domaine Barge 2017 96 €  
Saint Joseph AOP « Lucie » · Domaine Louis Chomel 2019 53 €

### PROVENCE

Cassis AOP · Domaine de la Ferme Blanche  2019 51 €  
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé  2019 49 €  
Château Sainte Marguerite

### SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux 2019 7 € 29 €

### LANGUEDOC

Faugères AOP Hautes Combes · Domaine de Fenouillet 2019 40 €  
Chardonnay IGP OC « Le Chevalier » · Domaine Laroche 2019 29 €

## LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP · Château de Vauclaire 2019 29 €  
Bandol AOP · Château Barthes 2019 36 €  
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé  2019 48 € 91 €  
Château Ste Marguerite  
Provence Sainte Victoire AOP Pas du Moine  2019 40 €  
Domaine Château de Gassier  
Sable de Camargue IGP · Domaine le Pive  2019 7 € 30 €

## LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl




### BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly AOP · Domaine Piron	2018		50 €
Saint Amour AOP · Domaine Didier Poitevin	2019	7.50 €	39 €
Morgon AOP · Domaine Passot	2019		40 €

### BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Comte de Montebello	2017		41 €
Givry AOP · Domaine Laurent Mouton	2018		54 €
Marsannay AOP · Domaine Bouvier	2017		65 €
Beaune du Château Premier Cru AOC · Bouchard Père & Fils	2016	15 €	90 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		87 €
Volnay Premier Cru AOC « Pitures » · Domaine Blain Gagnard	2016		97 €
Pommard AOP · Domaine Blain Gagnard	2016		95 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais « Les Traboules » AOP · Domaine Clusel Roch 	2019		30 €
Syrah & Viognier VDP Drôme « La Renomé » · Domaine Lombard	2016/17		39 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2018	7 €	29 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2018		48 €
Saint Joseph AOP · Domaine Pichon	2017		55 €
Saint Joseph AOP La Tolondière · Domaine Louis Chomel	2018		50 € 99 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barge	2017	15 €	90 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch 	2017		106 €
Hermitage Petite Chapelle La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015		185 €

### VAL DE LOIRE

Saumur Champigny AOP « Vieilles vignes » · Château du Bellay 	2016		46 €
---	------	--	------

### PROVENCE

Bandol AOP · Moulin des Costes 	2017		52 €
--	------	--	------

### BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2012/14	9 €	54 €
Moulis en Médoc AOP · Château Poujeaux	2010		105 €

### LANGUEDOC

Minervois AOP « Le plan du Roy » · Domaine Benazeth	2017		30 €
Pic Saint Loup AOP · Domaine des Rocs 	2018		39 €



Ermitege du Mont Cindre

## COCKTAILS SIGNATURE

De 12 à 24 cl

### « SOUVENIRS D'ETE »

12 €

*Rhum brun - Vin rouge - Miel - Agrumes - Epices & gingembre (disponible en vin chaud)*

### « HUGO »

12 €

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

### « KIR LYONNAIS »

12 €

*Champagne - Sirop de praline rose maison*

### « ERMITE SPRITZ »

12 €

*Lillet blanc - Suze - Prosecco - Soda*

## 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

---

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

## SPIRITUEUX

---

4 cl

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

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 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 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.