

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

-  **Velouté de petits pois servi froid, ravioles de chèvre frais, croustons dorés** 14 €
Green peas velouté (served warm or cold), fresh goat cheese raviolis, roasted croutons
- Escalopes de foie gras poêlées aux pointes d'asperges** 25 €
Pan seared foie gras and asparagus tips
- Le veau français de nos régions cuisiné comme un Vitello tonnato** 20 €
Local french veal cooked as a Vitello tonnato

LES PLATS · MAIN COURSES

- Filet de canette de la Dombes, asperges rôties, mousseline de pommes de terre, sauce Apicius** 25 €
Dombes' duck breast, roasted asparagus, potato mousseline, Apicius sauce
- Cœur de filet de bœuf de Salers, pommes Darphin et noisettes torrifiées** 35 €
Salers beef filet, Darphin potato, roasted hazelnuts
- Tronçon de lotte rôti, barigoule de légumes à la fleur d'hibiscus** 29 €
Roasted monkfish, hibiscus flavored vegetables cooked "à la barigoule"
- Filet de rouget Barbet, fleurs de courgette farcies, écume aux coquillages** 36 €
Red mullet filet, stuffed zucchini flowers, seashells foam

LES FROMAGES · CHEESES

Assiette de fromages affinés de la Mère Richard, confiture de fruits de saison

11 €

Cheese selection from "La Mère Richard", seasonal fruits jam

LES DESSERTS · DESSERTS

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

Tartelette vanille de Madagascar, framboises

12 €

Madagascar vanilla tart, fresh raspberries

Intensément chocolat · mousse au chocolat, cœur caramel & biscuit Joconde

12 €

Intensively chocolate · chocolate mousse, caramel heart & Joconde biscuit

Brioche perdue aux fruits du moment

10 €

French toast & seasonal fruits

MENU DU GONE* · KID'S MENU (moins de 12 ans - under 12's) · 15 €

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 des produits sélectionnés, frais et de saison !



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 Blanc AOC Chardonnay · Terres Dorées - JP Brun 2018 29 €

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé AOC « Nuance » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 56 €
Saint Véran AOP « en Crèches » · Jacques & Nathalie Saumaize 2019 8 € 40 € 80 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre 2018 49 €
Bourgogne AOC Chardonnay · Comte de Montebello 2019 42 €
Viré Clessé AOC « Tradition » · Domaine Michel 2018 46 €
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau 2018 99 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP Gard · Domaine du Vieux Lavoir 2020 7 € 29 €
Réméage VDF · Les Vins de Vienne 2019 29 €
Lirac AOP · Domaine du Vieux Moulin 2019 35 €
Luberon AOP · Château de Fonvert 2018 36 €
Crozes Hermitage AOC · Domaine des Combat 2017 48 €
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet 2018 9,5 € 55 €
Condrieu AOC « La Solarie » · Domaine Barge 2017 96 €

PROVENCE

Cassis AOP · Domaine de la Ferme Blanche  2019 51 €
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite  2019 49 €
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC · Château de Beaulieu 2018 7,5 € 39 €
Bandol AOC « Moulin des Costes » · Domaine Bunan  2019 52 €
Palette AOC Grand cru · Château Simone 2015 96 €

SUD-OUEST

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

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Faugères AOP « Hautes Combes » · Domaine de Fenouillet 2019 40 €
Picpoul du Pinet AOP · Domaine des Terres Blanches  2019 40 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP · Château de Vauclair 2020 7 € 29 €
Bandol AOP · Château Barthes 2018 36 €
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite  2019 9 € 49 € 95 €
Côtes de Provence AOP « Le Pas du Moine » · Château Gassier  2019 40 €
Sable de Camargue IGP · Domaine le Pive  2020 30 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly AOC · Château Thivin	2018		38 €
Saint Amour AOC · Domaine Piron	2018	7,5 €	39 €
Morgon AOC · Domaine Passot	2019		40 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Comte de Montebello	2017	8 €	41 €
Givry AOC · Domaine Laurent Mouton	2018		54 €
Marsannay AOP · Domaine Bouvier	2017		65 €
Monthélie AOC · Domaine Bouzereau	2018		85 €
Beaune du Château AOC · Domaine Tolleot Beaud	2016		90 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		90 €
Volnay Premier Cru AOC « Pitures » · Domaine Blain Gagnard	2016		97 €

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais AOP « Les Traboules » · Domaine Clusel Roch	2019		30 €
Réméage VDF · Les Vins de Vienne	2018		29 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2018		29 €
Beaume de Venise AOP · Domaine du Vieux Pigeonnier	2018		34 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2018	8,5 €	48 €
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2019		50 € 99 €
Saint Joseph AOC · Domaine Pichon	2019		64 €
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	2016		185 €

VAL DE LOIRE

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

PROVENCE

Bandol AOP · Moulin des Costes 	2017		52 €
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2017	9 €	49 €

BORDEAUX

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

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac AOC · Domaine du Causse d'Arboras	2018		39 €
---	------	--	------



Ermitage du Mont Cindre

COCKTAILS SIGNATURE

12 c à 18 cl

« PALMIER SUR LA COLLINE »

12 €

Ron Havana 3 ans infusé à l'huile de coco - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Jus de citron vert

« L'AMER DOUCE »

12 €

Apérol - Cinzanno Rosso - Gin - Schweppes tonic premium

« L'ORAGE DE MOSCOU »

12 €

Vodka infusée au poivre Timut - Jus de citron vert - Peychaud Bitter - Schweppes ginger beer premium

« BASIL »

12 €

Liqueur de fleur de sureau infusée au basilic - Jus de citron vert - Prosecco

« BULLE DE MIEL »

12 €

Sirop de camomille maison - Champagne

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 vieilli 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>Cin fait d'une infusion de pétales de rose & de concombre</i>	12 €
BLURRY MOON · France · 42 ° <i>Cin 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

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 · ZÉRO 33 cl			5 €
ORANGINA 33 cl			5 €
SCHWEPES 25 cl			4,50 €
LIMONADE 25 cl			4,50 €
SCHWEPES GINGER ALE · GINGER BEER 20 cl			4,50 €

JUS DE FRUITS ET SIROPS

NOTRE SÉLECTION DE JUS ET NECTARS ALAIN MILLAT 20 cl			6 €
<i>Abricot bergeron, ananas, pomme cox's, fraise sengana, poire d'été, mangue, tomate</i>			
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 DÉCAFÉINÉ			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'HÉSITÉS PAS À 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.