

# *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 · 28 € ·

· Entrée + Plat + Dessert · 32 € ·

## LES ENTRÉES · STARTERS

---

Coeur de saumon fumé, fleur de courgette farcie, coulis basilic 26 €  
*Heart of smoked salmon, stuffed zucchini flower, basil coulis*

Foie gras de canard cuit en terrine, figue fraîche, bouquet de salade 25 €  
*Foie gras terrine, fresh fig, green salad*

## LES PLATS · MAIN COURSES

---

Filet de Maigre, fèves, girolles, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive 29 €  
*Filet of lean, beans, chanterelles and mashed potatoes perfumed with olive oil*

Homard grillé entier de Nouvelle Ecosse, fèves, girolles, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive aux olives 52 €  
*Grilled Nova Scotia whole lobster, beans, chanterelles and mashed potatoes perfumed with olive oil*

Quasi d'agneau d'allaiton rôti, girolles, fèves, mousseline de pommes de terre 29 €  
*Roasted rump of lamb, chanterelles, beans and mashed potatoes*

Coeur de filet de bœuf de Salers, girolles, fèves, mousseline de pommes de terre 35 €  
*Salers beef filet, chanterelles, beans and mashed potatoes*

## 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*

Baba Mojito, crème au citron vert 10 €  
*Mojito Baba, lime flavored cream*

Tartelette à la vanille de Madagascar & framboises fraîches 12 €  
*Madagascar Vanilla & Raspberry tart*

## 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 !*

## COCKTAILS SIGNATURE

---

12 cl à 18 cl

### PALMIER SUR LA COLLINE

*Ron Havana 3 ans, sirop de vanille, jus d'ananas, citron vert*

Sans alcool 9 €  
12 €

### L'AMER DOUCE

*Apérol, Cinzanno Rosso, Gin, Schweppes tonic premium*

12 €

### L'ORAGE DE MOSCOU

*Vodka infusée au poivre Timut, jus de citron vert, Schweppes ginger beer premium  
Peychaud Bitter*

12 €

### BASIL

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

Sans alcool 9 €  
12 €

### BULLE DE MIEL

*Sirop de camomille maison, Champagne*

12 €

### VIRGIN MOJITO

*Eau pétillante, sirop de sucre maison, menthe, citron vert*

9 €

### LES INCONTOURNABLES DU SOIR · Tous les soirs du mercredi au dimanche

*Margarita, Daiquiri, Caipirinha, Old Fashioned, Cosmopolitan, Moscow Mule, Negroni ...*

13 €

### LE "SUR-MESURE"

Sans alcool 10 €  
14 €

## 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 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 2019 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 2019 46 €  
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau 2018 99 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP Gard · Domaine du Vieux Lavoir 2018 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 2019 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  2020 49 €  
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC · Château de Beaulieu 2019 7,5 € 39 €  
Bandol AOC « Moulin des Costes » · Domaine Bunan  2020 52 €  
Palette AOC Grand cru · Château Simone 2015 96 €

### SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux 2020 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	2019	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 Bouchard Père et Fils	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 	2019	9 €	49 €

### BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2016		54 €
Moulis en Médoc AOP · Château Poujeaux	2010		105 €

### LANGUEDOC

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

## 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>Cin fait d'une infusion de pétales de rose &amp; de concombre</i>	12 €
<b>BLURRY MOON</b> · France · 42 ° <i>Cin 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 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'HÉSITEZ PAS À CONSULTER LA CARTE DU BAR