

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

Langoustines en feuille de brick, confit de courgette au parmesan, bisque réduite et bouquet d'herbes 27 €

Langoustines in filo pastry, zucchini confit with parmesan, reduced bisque and bouquet of herbs

Ceviche de daurade royale au lait de coco 26 €

Coconut royal seabream ceviche

Foie gras cuit en terrine, figue fraîche, bouquet de salade 25 €

Foie gras terrine, fresh fig, green salad

LES PLATS · MAIN COURSES

Filet de Maigre rôti, escalivade catalane aux anchois et olives taggiasche 29 €

Roasted filet of lean, roasted vegetables with anchovies and taggiasche olives

Homard grillé entier de Nouvelle Ecosse, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive 53 €

Nova Scotia grilled whole lobster, olive oil flavored mashed potatoes

Le poulpe rôti, escalivade catalane aux anchois et olives taggiasche 35 €

Roasted octopus, roasted vegetables with anchovies and taggiasche olives

Suprême de volaille fermière, girolles et haricots vert 29 €

Farm raised chicken breast, chanterelles and green beans

Cœur de filet de bœuf de Salers, girolles, haricots vert et mousseline de pommes de terre 36 €

Salers beef filet, chanterelles, green 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

Intensément Chocolat · Mousse chocolat, cœur coulant au caramel, biscuit dacquoise 12 €

Chocolate mousse, soft caramel heart, dacquoise biscuit

Figues de Solliès rôties, crème glacée à l'huile d'olive 13 €

Roasted fig from Solliès, olive oil ice cream

Tartelette à l'abricot et à la verveine 12 €

Apricot and verbena 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 »	Version sans alcool	9 €
<i>Ron Havana 3 ans - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Citron vert</i>		12 €
« L'AMER DOUCE »		12 €
<i>Apérol - Cinzano Rosso - Gin - Schweppes tonic premium</i>		
« L'ORAGE DE MOSCOU »		12 €
<i>Vodka infusée au poivre Timut - Jus de citron vert - Schweppes ginger beer premium Peychaud Bitter</i>		
« BASIL »	Version sans alcool	9 €
<i>Liqueur de fleur de sureau infusée au basilic - Jus de citron vert - Prosecco</i>		12 €
« BULLE DE MIEL »		12 €
<i>Sirop de camomille maison - Champagne</i>		
« VIRGIN MOJITO »		9 €
<i>Eau pétillante, sirop de sucre maison, menthe, citron vert</i>		
« LES INCONTOURNABLES DU SOIR »	Tout les soirs du mercredi au dimanche	13 €
<i>Margarita, Daiquiri, Caipirihna, Old Fashioned, Cosmopolitan, Moscow Mule, Negroni ...</i>		
« LE SUR MESURE »	Version 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

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