

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

Panna cotta de chou-fleur, tartare de gambas et citron vert <i>Cauliflower panna cotta, prawn tartar and lime</i>	18 €
Ravioles de butternut au raifort, escargots de nos régions, espuma d'herbes <i>Butternut ravioli with horseradish, snails from our regions, herb espuma</i>	17 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées aux coings <i>Pan fried escalopes of duck foie gras with quinces</i>	24 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc rôties, boudin basque, crème de potiron <i>Roasted scallops from the Bay of Saint Brieuc, Basque black pudding, pumpkin cream</i>	23 €

LES PLATS · MAIN COURSES

Pavé de maigre Corse Label Rouge aux légumes d'hiver <i>Lean filet of "Corse Label Rouge" with season vegetables</i>	28 €
Homard et Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc à l'Américaine <i>Lobster and scallops from the Baie of Saint-Brieuc, in the American style</i>	45 €
Dos de merlu, déclinaison de patates douces et caviar Bio Baeri <i>Hake back, various forms of sweet potatoes and caviar Bio Baeri</i>	35 €
Magret de canard, mousseline et chips de céleri, poire pochée aux épices et betteraves <i>Duck magret, mousseline and chips of celery, poached pear with spices and beets</i>	28 €
Cœur de filet de bœuf français, gnocchi à la romaine, tombée d'épinards <i>Salers beef tenderloin, gnocchi "à la romaine", spinach</i>	38 €
Noix de ris de veau rôti au vin des Côtes du Jura aux légumes d'antan <i>Roasted veal sweetbreads with wine of Côtes du Jura, and old vegetables</i>	47 €

LES FROMAGES · CHEESES

Assortiment de fromages affinés Mère Richard, confiture de fruits de saison <i>Cheese selection from "La Mère Richard", seasonal fruits jam</i>	11 €
---	------

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

Chocolat caramel · Mousse chocolat, cœur coulant au caramel, biscuit Dacquoise <i>Chocolate mousse, salted butter caramel, almond Dacquoise biscuit</i>	12 €
Coco Mango · Passion, coco, mangue, croustillant praliné feuilletine <i>Passion, coconut, mango, crispy praline feuilletine</i>	10 €
Le Cèpe des Monts d'Or · Bavaroise poire, minute de poires, intérieur chocolat <i>The Monts d'Or's mushroom, bavarian pear, pan-fried pears, chocolate</i>	12 €

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

Rhum Havana 3 ans - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Citron vert

Version sans alcool 9 €

12 €

L'AMER DOUCE

Apérol - Cinzano Rosso - Gin - Schweppes Tonic Premium

12 €

L'ORAGE DE MOSCOU

Vodka 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

Version sans alcool 9 €

12 €

BULLE DE MIEL

Sirop de camomille maison - Champagne

12 €

MOJITO (ROYAL, PASSION, FRUITS ROUGES, COCO)

Eau pétillante, sirop de sucre maison, menthe, citron vert, purée de fruits

Version sans alcool 9 €

12 €

SPRITZ

Apérol, Prosecco, Eau pétillante

12 €

SPRITZ ST.GERMAIN

St. Germain, Champagne, Eau pétillante

13 €

CHAMPAGNES & BULLES

12 cl 75 cl 150 cl

Haton Jean Noel · Champagne brut cuvée classique

12 € 65 €

« R » de Ruinart · Champagne

95 € 190 €

Ruinart Rosé · Champagne rosé

120 €

Ruinart Blanc de Blancs · Champagne

140 €

Jean-Paul Brun · Effervescent · Vin pétillant naturel rosé

8 € 36 €

G.H. Mumm · Champagne

80 €

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Blanc AOC Chardonnay · Terres Dorées - JP Brun	2020		34 €	
Roussanne · Terres Dorées - JP Brun	2020		43 €	

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé AOC « Nuance » · Jacques & Nathalie Saumaize	2019		60 €	
Saint Véran AOP « en Crèches » · Jacques & Nathalie Saumaize	2020	8 €	48 €	101 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre	2018		58 €	
Bugey Les Petites Côtes BIO · Domaine Duport 	2019	5 €	29 €	
Viré Clessé AOC « Tradition » · Domaine Michel	2019		53 €	
Batar Montrachet · Blain Gagnard	2017		195 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP Gard · Domaine du Vieux Lavoir	2018	7 €	29 €	
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau	2019		120 €	
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2019	9,5 €	62 €	

PROVENCE

Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2020		49 €	
--	------	--	------	--

SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux	2020	7 €	29 €	
---	------	-----	------	--


ALSACE

Pinot Blanc · Domaine Albert Boxier	2016		62 €	
-------------------------------------	------	--	------	--

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP · Château de Vauclaire	2020	7 €	29 €	
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2019	9 €	54 €	118 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl


BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly AOC · Château Thivin	2019		57 €
Saint Amour AOC · Domaine Piron	2019	7,5 €	41 €
Morgon · Domaine Piron	2019		47 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Comte de Montebello	2017	8 €	48 €
Givry AOC · Domaine Laurent Mouton	2018		57 €
Marsannay AOP · Domaine Bouvier	2018		77 €
Haute Côte de Beaune · Comte de Montebello	2018		59 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		110 €

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais AOP « Les Traboules » · Domaine Clusel Roch	2019		35 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2018	6 €	31 €
Beaume de Venise AOP · Domaine du Vieux Pigeonnier	2018		38 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2018	8,5 €	50 €
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2019		57 € 119 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barge	2017	15 €	109 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch	2017		151 €

VAL DE LOIRE

Chinon Mesanges Bio · Domaine de Pallus 	2018		58 €
---	------	--	------

PROVENCE

Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2018		58 €
--	------	--	------

BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2016		62 €
St Emilion - Château Carlier	2016		120 €

LES BIÈRES · BEERS

LICORNE BIO · Blonde · 4,7° · France · 27,5cl	5,5 €
51 STATE IPA · Blonde · 6° · Belgique · 33cl	6 €
BLANCHE DE BRUXELLES · Blanche · 4,5° · Belgique · 33cl	5,50 €
LICORNE BLACK · Brune · 6° · France · 33cl	6 €
LICORNE DE NOEL · Ambrée · 5,8° · France · 33cl	5,50 €

WHISKIES 4 cl

MONKEY SHOULDER · Ecosse · 40° <i>Vif et légèrement tonique, arômes de vanille, miel & cannelle</i>	12 €
SMOKEY MONKEY · Ecosse · 40° <i>Vif et tourbé, aux notes de miel, sucre d'orge & caramel</i>	12 €
ANGEL'S NECTAR · Ecosse · 47° <i>Notes douces de tourbe iodée, céréales, biscuit & cire d'abeille</i>	17 €
LOST DISTILLERIE LOSSIT CLASSIC · Ecosse · 43° <i>Fortement tourbé, arômes d'amande, de fruits confits & de porto</i>	16 €
LOST DISTILLERIE TOWIEMORE CLASSIC · Ecosse · 43° <i>Tout en rondeur, arôme pâtissier de pêche & de vanille</i>	14 €
BUNNAHABHAIN EIRIGH NA GREINE · Ecosse · 46.3° <i>Vieillessement en fût de vin rouge français, notes gourmandes de fruits confits, bonbons et épices</i>	14 €
JOURNEY MAN BOURBON · USA · 45° <i>Chaleureux et gourmand, arômes de beurre de cacahuète, caramel & cannelle</i>	15 €
JOURNEY MAN RYE · USA · 45° <i>Équilibré et franc, notes de banane mûre, poivre & épices</i>	15 €
HYDE N°8 STOUT FINISH · Irlande · 46° <i>Finis en fût de bière Stout, notes torréfiées de café, biscuit & céréales</i>	12 €

RHUMS 4 cl

PLANTATION BARBADOS GRANDE RESERVE · Barbade · 40° <i>Caramel, vanille, épice et boisé</i>	14 €
FLOR DE CANA 7ANS · Nicaragua · 40° <i>Notes miellées, chocolat noir et onctueux</i>	12 €
ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA · Guatemala · 40° <i>Miel, caramel, chêne épice et fruits secs</i>	16 €
WORTHY PARK 2007 HABITATION VELIER · Jamaïque · 59° <i>Notes prédominantes de banane flambée accompagnées de caramel, amande et confiture d'orange</i>	21 €
PACTO NAVIO · Cuba · 40° <i>Arômes épice, agrumes et gourmand</i>	11 €
CHALONG BAY THAI SWEET BASIL · Thaïlande · 40° <i>Rhum agricole, frais, tropical, basilic Thai Basil</i>	14 €

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

GIN

4 cl

BEEFEATER · Angleterre · 47°	10 €
<i>Notes d'orange, de violette & de coriandre</i>	
BROCKMANS · Angleterre · 40°	13 €
<i>Distillation de myrtille, mûre, zeste d'agrumes & amande</i>	
HENDRICK'S · Ecosse · 41,4°	11 €
<i>Infusion de pétales de rose & de concombre</i>	
BOBBY'S · Hollande · 42°	13 €
<i>Cannelle, genièvre, fenouil, citronnelle, clou de girofle, cubèbe</i>	
CHRISTIAN DROUIN · France · 42°	11 €
<i>Pommes à cidre, baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle, pétales de rose et amandes</i>	
COSTWOLD BAHARAT · Anglais · 46°	16 €
<i>Baies de genièvre, coriandre, cardamome, poivre, piment, oranges de Jaffa</i>	
TANQUERAY TEN · Anglais · 47,3°	13 €
<i>Pamplemousse blanc, orange et citron vert</i>	
CITADELLE · France · 44°	10 €
<i>Notes poivrées, cannelle et violette</i>	

TEQUILAS & MEZCAL

4 cl

MILAGRO SILVER 3 ANS · Mexique · 40°	10 €
<i>Notes d'agave fraîche, d'agrumes et de poivre noir</i>	
ILLEGAL MEZCAL JOVEN · Mexique · 40°	12 €
<i>Nez poivré, notes vinaigrées d'agave et de poire. Bouche fruitée, très florale et concentrée</i>	

COGNACS

4 cl

PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS · 46%	16 €
<i>Premier Cru de Cognac, finit en fût de Sauternes. Arômes de fruits confits, noix & fleurs blanches</i>	
MERLET BROTHER BLEND VSOP · 40%	15 €
<i>Blend d'eaux de vie de 4 à 12 ans. Notes de pêche, abricot, vanille & cannelle</i>	
LEYRAT BRUT DE FUT · 59%	22 €
<i>Vineux, arômes de fruits exotiques, noix, amande & épices</i>	
REMI LANDIER SPECIAL PALE · 45%	16 €
<i>Mirabelle, poire, baba au rhum, florale et mentholé</i>	

ARMAGNACS

4 cl

JANNEAU 5 ANS DOUBLE DISTILLED · 40%	12 €
<i>Vieillit 5 ans en fût de chêne du Limousin. Notes d'amandes, noix & abricot</i>	
DOMAINE CHARRON 2007 · 51,7%	19 €
<i>Brut de fût, vieillit en fût de chêne. Arômes de verveine, fruits secs, vanille & prune</i>	
BORDENEUVE HORS D'AGE · 41%	17 €
<i>Fruits exotique, orange confite, raisin sec et noisette</i>	

CALVADOS

4 cl

CHRISTIAN DROUIN 5 ANS PORTO FINISH · 45%	15 €
<i>Édition limitée, finit en fût de Porto. Notes de pommes caramélisées, fruits confits & tanins soyeux</i>	

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€

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	50 cl	75 cl	100 cl
VITTEL	3 €	4,50 €		6 €
AQUA PANA			7 €	
EAU DE PERRIER		4,50 €		6 €
SAN PELLEGRINO				7 €

SODAS

COCA COLA · COCA COLA ZÉRO	33 cl			5 €
ORANGINA	33 cl			5 €
SCHWEPPEs · TONIC · GINGER BEER	20 cl			4,50 €
LIMONADE	25 cl			4,50 €
ICE TEA	25 cl			4,50 €
PERRIER	33 cl			4,10 €

JUS DE FRUITS ET SIROPS

NOTRE SÉLECTION DE JUS ET NECTARS ALAIN MILLAT	20 cl			6 €
<i>Abricot, Ananas, Pomme, Fraise, Poire, Mangue, Tomate</i>				
ORANGES ou CITRONS PRESSÉS	25 cl			6 €
SIROPS : 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 €
LATTE MACCHIATO				5,50 €
THÉS · INFUSIONS				4 €
<i>Thé vert Sencha, Menthe, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos aux épices, Thé Blanc Rose Litchi, Fruits rouge, Caramel Vanille, Tilleul, Verveine, Camomille</i>				

DIGESTIFS

CHARTREUSE VERTE ou JAUNE	· 55° · 43°			11 €
GET 27 · GET 31	· 21° · 24°			8 €
LIMONCELLO	· 24,5%			8 €
BAYLEYS	· 17%			8 €
AMARETTO DISARONNO	· 21%			9 €