

l'ermitage

Hôtel**** Lyon

MENU DU MARCHÉ · DAILY MENU

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Only from monday to friday lunch except public holidays

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

Petit épeautre condimenté, langoustines rôties - Tomates, olives Taggiasche, citrons confits <i>Condiment spelled, roasted langoustines, Taggiasche olives, candied lemons</i>	26 €
Agnolotti del plin - Coulis de poivrons & tempoura de sauge <i>Agnolotti Del Plin, squash broth & sage tempura</i>	17 €
Artichaut rôti - Petits légumes et crème ciboulette citronnée <i>Roasted artichoke, vegetables & lemon chive cream</i>	20 €
Poulpe grillé - Déclinaison de carottes fanes & pesto de coriandre <i>Grilled octopus, variation of carrot tops & coriander pesto</i>	27 €

LES PLATS · MAIN COURSES

Palomita de cochon ibérique - Mousseline de pommes de terre, piperade de poivrons doux <i>Iberian pork palomita, potato mousseline, piperade of sweet peppers</i>	32 €
Filet de bœuf de Salers - Courgette ronde farcie, mousseline de pommes de terre, échalotte & jus réduit <i>Salers beef tenderloin, stuffed zucchini, candied shallots & reduced juice</i>	38 €
Lotte rôtie - Concassé de tomates, artichauts, petits pois, fèves & jus de barigoule <i>Roasted monkfish, crushed tomatoes and artichokes, peas, broad beans & "barigoule" juice</i>	38 €
Pavé de maigre Corse label rouge - Sifflets de courgettes poêlées, fleur de courgette farcie & huile vierge <i>Fish maigre of "Corse Label Rouge", fried zucchini, stuffed zucchini flower & unrefined oil</i>	29 €
 Epeautre « comme un taboulé » aux légumes de saison <i>Spelled as a tabbouleh with seasonal vegetables</i>	22 €

LES FROMAGES · CHEESES

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

LES DESSERTS · DESSERTS

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

Finger chocolat Jivara, caramel beurre salé et cacahuètes <i>Jivara Chocolate, salted butter caramel and peanuts finger</i>	12 €
Fraisier Vanille de Madagascar <i>Strawberry cream cake and Madagascar vanilla</i>	12 €
Chou gourmand pistache framboise <i>Chou bun with pistachio and raspberry</i>	10 €
Délice d'agrumes comme une tartelette <i>Citrus delight, like a pie</i>	10 €

MENU DU GONE* · KID'S MENU (moins de 12 ans - under 12) · 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 menu made from selected seasonal market produce. Ask our team for the daily menu!

COCKTAILS SIGNATURE

12 cl à 18 cl

PALMIER SUR LA COLLINE	<i>Version sans alcool / Alcohol free version</i>	9 €
<i>Rhum Havana 3 ans - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Citron vert</i>		12 €
ZESTE ROSE		12 €
<i>Lillet rose - Jus de Pamplemousse - Schweppes Hibiscus - Citron - Vanille</i>		
LE BARBABELLE		12 €
<i>Liqueur de violette - Gin - Schweppes Tonic - Citron vert - Sirop de barbabapa</i>		
BASIL	<i>Version sans alcool</i>	9 €
<i>Liqueur de fleur de sureau infusée au basilic - Citron vert - Prosecco</i>		12 €
BULLE DE MIEL		12 €
<i>Sirop de miel maison - Champagne</i>		
MOJITO Classique, Royal, Passion, Fruits rouges, Coco	<i>Version sans alcool</i>	9 €
<i>Eau pétillante - Rhum havana - Sirop de sucre maison - Menthe - Citron vert - Purée de fruits</i>		12 €
SPRITZ		12 €
<i>Apérol - Prosecco - Eau pétillante</i>		
SPRITZ ST.GERMAIN		13 €
<i>St. Germain - Champagne - Eau pétillante</i>		

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		129 €	
Ruinart Blanc de Blancs · Champagne		149 €	
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	2020		66 €
Saint Véran AOP « en Crèches » · Jacques & Nathalie Saumaize	2020	8 €	48 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre	2019		58 €
Bugey Les Petites Côtes BIO · Domaine Duport 	2019	7 €	29 €
Viré Clessé AOC « Tradition » · Domaine Michel	2020		53 €
Batar Montrachet · Blain Gagnard	2018		310 €
Meursault AOC · Domaine Vincent Bouzereau	2018		120 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier IGP Gard · Domaine du Vieux Lavoir	2020	7 €	29 €
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2021	10.5 €	62 €

SUD-OUEST

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

ALSACE

Pinot Blanc · Domaine Albert Boxler	2016		69 €
-------------------------------------	------	--	------

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine de Fonscrémade · Les Petites Parcelles 	2021	8 €	29 €
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2021	10.5 €	54 € 118 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl


BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly · Blain Sœur et Frère	2018		57 €
Saint Amour AOC · Domaine Piron	2021	7,5 €	41 €
Morgon · Domaine Piron	2019		47 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir · Jean Paul Brun	2020	9 €	48 €
Givry AOC · Domaine Laurent Mouton	2020		65 €
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	2020		35 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2019	6 €	31 €
Beaume de Venise AOP · Domaine du Vieux Pigeonnier	2021		38 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2020	9.5 €	50 €
Saint Joseph AOC « Emisphère » · Domaine Boissonnet	2020		57 € 119 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Julien Barge	2019		109 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch	2018		151 €

PROVENCE

Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite 	2019		49 €
--	------	--	------

BORDEAUX

St Emilion - Chateau Carlier 	2016		120 €
--	------	--	-------

LES BIÈRES · BEERS

LICORNE BIO · Blonde · 4,7° · France · 27,5cl	5,5 €
O'HARA'S TROPICAL IPA · Blonde · 7.2° · Irlande · 33cl	6 €
BLANCHE DE BRUXELLES · Blanche · 4,5° · Belgique · 33cl	5,50 €
LICORNE BLACK · Brune · 6° · France · 33cl	6 €
SLASH RED · Rouge · 8° · France · 33cl	6 €

WHISKIES 4 cl

MONKEY SHOULDER · Ecosse · 40° <i>Vif et légèrement tonique, arômes de vanille, miel & cannelle</i>	12 €
CHIVAS REGAL · Ecosse · 40° <i>Notes brut, arômes poires et mures</i>	12 €
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>	18 €
BULLEIT BOURBON · USA · 45° <i>Notes épicées et arômes de chêne très doux</i>	15 €
JOURNEY MAN RYE · USA · 45° <i>Equilibré et franc, notes de banane mûre, poivre & épices</i>	15 €
HYDE N°8 STOUT FINISH · Irlande · 46° <i>Finit en fût de bière Stout, notes torrifiées de café, biscuit & céréales</i>	12 €

RHUMS 4 cl

PLANTATION BARBADOS GRANDE RESERVE · Barbade · 40° <i>Caramel, vanille, épicé 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 épicé 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 épicé, 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>	
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%	10 €
<i>Blend d'eaux de vie de 4 à 12 ans. Notes de pêche, abricot, vanille & cannelle</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 €		6,50 €
ACQUA PANNA			7,50 €	
PERRIER FINES BULLES		4,50 €		6,50 €
SAN PELLEGRINO				7,50 €

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 €
FUZETEA 25 cl				4,50 €
PERRIER 33 cl				4,50 €

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				3,10 €
NOISETTE				3,20 €
DOUBLE EXPRESSO				5 €
CAPPUCINO				5,60 €
LATTE MACCHIATO				5,90 €
THÉS · INFUSIONS				4,50 €

*Thé vert Sencha, Menthe, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos aux épices,
Thé Blanc Rose Litchi, Fruits rouge, Caramel Vanille, Tilleul, Verveine, Camomille*

DIGESTIFS

	4 cl	6 cl
CHARTREUSE VERTE ou JAUNE · 55 ° · 43 °		11 €
GET 27 · GET 31 · 21 ° · 24 °		8 €
LIMONCELLO · 24,5%		8 €
BAILEYS · 17%		8 €
AMARETTO DISARONNO · 21%		9 €
GENEPI À L'ANCIENNE "DISTILLERIE DES ALPES" · 40%		9 €
GREY GOOSE · 40%		12 €