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 € ·

Tarifs TTC service compris. Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

Net Prices service included. List of the allergens upon request.

LES ENTRÉES · STARTERS

Risotto carnarolli - escalope de foie gras poêlée, émulsion caramel — 26 €
Carnarolli risotto, fried foie gras, caramel emulsion

Ravioles de cèpes - épinards et roquette, tuile de pain aux noix — 28 €
Porcini mushroom ravioli, spinach and arugula, walnut bread slice

Cappuccino de carottes « plein champ » - œuf parfait, pickles, énoki et girolles au vinaigre de calamancy — 16 €
Carots capuccino, perfect egg, pickles, chanterelle and énoki mushrooms with calamancy vinegar

Huitres Spéciales N° 2 d'Isigny pochées - tartare d'algues wakamé, granny smith, espuma d'eau de mer — 22 €
Poached oysters n°2 from Isigny, wakame seeweed tartare, granny smith apple, seewater espuma

LES PLATS · MAIN COURSES

½ Pigeon fermier rôti servi rosé - Mousseline de butternut à l'huile de pistache, champignons des bois — 35 €
Roasted half pigeon, served « rosé » butternut mousseline with pistachio oil, wild mushroom

Filet de bœuf de Salers aux girolles - Pommes gaufrettes, sauce au vin du « Bouc et la Treille » — 38 €
Salers beef filet with girolles mushrooms , wafers potatoes, « bouc de la Treille » wine sauce.

Lieu jaune « pêche de petit bateau » - fricassée de légumes d'automne aux coquillages, couteaux et coques — 32 €
Pollock fish « pêche de petit bateau », fall vegetables fricassee with shellfish, razor shell clams and cockles

Filet de bar Corse Label Rouge - Mousseline de choux fleur, vinaigrette à la mangue — 38 €
Fish maigre of "Corse Label Rouge" , fried zucchini, stuffed zucchini flower & unrefined oil

Courge Jack Be Little aux céréales — 24 €
Jack Be Little squash with cereals

LES FROMAGES · CHEESES

Assortiment de fromages affinés Mère Richard, confiture de fruits de saison — 11 €
"La mère Richard" cheese selection with seasonal fruits jam

LES DESSERTS · DESSERTS

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

Poire Caramélia, crumble amande — 10 €
Caramelia pear, almond crumble

Finger chocolat Jivara, caramel beurre salé et cacahuètes — 12 €
Jivara chocolate finger, salted butter caramel and peanuts

Chou gourmand pistache framboise — 12 €
Raspberries and pistachio gourmet choux pastry

Dôme Yuzu Citron, sablé croustillant — 12 €
Yuzu lemon dome, crispy shortbread

Tarifs TTC service compris. Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.
Net Prices service included. List of the allergens on request.

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 — Version sans alcool / *Alcohol free version* — 9 € / 12 €
Rhum Havana 3 ans - Sirop de vanille - Jus d'ananas - Citron vert

ZESTE ROSE — 12 €
Lillet rose - Jus de Pamplemousse - Schweppes Hibiscus - Citron - Vanille

LE BARBABELLE — 12 €
Liqueur de violette - Gin - Schweppes Tonic - Citron vert - Sirop de barbapapa

BASIL — Version sans alcool — 9 € / 12 €
Liqueur de fleur de sureau infusée au basilic - Citron vert - Prosecco

BULLE DE MIEL — 12 €
Sirop de miel maison - Champagne

MOJITO Classique, Royal, Passion, Fruits rouges, Coco — Version sans alcool — 9 € / 12 €
Eau pétillante - Rhum havana - Sirop de sucre maison - Menthe - Citron vert - Purée de fruits

SPRITZ — 12 €
Apérol - Prosecco - Eau pétillante

SPRITZ ST.GERMAIN — 13 €
St. Germain - Champagne - Eau pétillante

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 €	

Tarifs TTC service compris. Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. List of the allergens on request. Alcohol abuse is dangerous to your health.

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 €	101 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre	2019		58 €	
Bugey Les Petites Côtes BIO · Domaine Duport (Bio)	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 · Liquoreux	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 (Bio)	2021	8€	29 €	
Côtes de Provence AOP « Symphonie » · Château Ste Marguerite (Bio)	2021	10.5 €	54 €	118 €

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

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 (Bio)	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 (Bio)	2019		49 €	
BORDEAUX				
St Emilion - Chateau Carlier (Bio)	2016		120 €	

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

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° — 12 €
Vif et légèrement tonique, arômes de vanille, miel & cannelle

CHIVAS REGAL · Ecosse · 40° — 12 €
Notes brut, aromes poires et mures

LOST DISTILLERIE LOSSIT CLASSIC · Ecosse · 43° — 16 €
Fortement tourbé, arômes d'amande, de fruits confits & de porto

LOST DISTILLERIE TOWIEMORE CLASSIC · Ecosse · 43° — 14 €
Tout en rondeur, arôme pâtissier de pêche & de vanille

BUNNAHABHAIN EIRIGH NA GREINE · Ecosse · 46.3° — 18 €
Vieillissement en fût de vin rouge français, notes gourmandes de fruits confits, bonbons et épices

BULLEIT BOURBON · USA · 45° — 15 €
Notes épicées et aromes de chêne très doux

JOURNEY MAN RYE · USA · 45° — 15 €
Equilibré et franc, notes de banane mûre, poivre & épices

HYDE N°8 STOUT FINISH · Irlande · 46° — 12 €
Finit en fût de bière Stout, notes torréfiées de café, biscuit & céréales

RHUMS

4 cl

PLANTATION BARBADOS GRANDE RESERVE · Barbade · 40° — 14 €
Caramel, vanille, épicé et boisé

FLOR DE CANA 7ANS · Nicaragua · 40° — 12 €
Notes miellées, chocolat noir et onctueux

ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA · Guatemala · 40° — 16 €
Miel, caramel, chêne épicé et fruits secs

WORTHY PARK 2007 HABITATION VELIER · Jamaique · 59° — 21 €
Notes prédominantes de banane flambée accompagnées de caramel, amande et confiture d'orange

PACTO NAVIO · Cuba· 40° — 11 €
Arômes épicé, agrumes et gourmand

CHALONG BAY THAI SWEET BASIL · Thaïlande · 40° — 14 €
Rhum agricole, frais, tropical, basilic Thaï Basil

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.

GINS

4 cl

BEEFEATER · Angleterre · 47° — 10 €
Notes d'orange, de violette & de coriandre

BROCKMANS · Angleterre · 40° — 13 €
Distillation de myrtille, mûre, zeste d'agrumes & amande

HENDRICK'S · Ecosse · 41,4° — 11 €
Infusion de pétales de rose & de concombre

BOBBY'S · Hollande · 42° — 13 €
Cannelle, genièvre, fenouil, citronnelle, clou de girofle, cubèbe

COSTWOLD BAHARAT · Anglais · 46° — 16 €
Baies de genièvre, coriandre, cardamome, poivre, piment, oranges de Jaffa

TANQUERAY TEN · Anglais · 47,3° — 13 €
Pamplemousse blanc, orange et citron vert

CITADELLE · France · 44° — 10 €
Notes poivrées, cannelle et violette

TEQUILAS & MEZCALS

4 cl

MILAGRO SILVER 3 ANS · Mexique · 40° — 10 €
Notes d'agave fraîche, d''agrumes et de poivre noir

ILLEGAL MEZCAL JOVEN · Mexique · 40° — 12 €
Nez poivré, notes vinaigrées d'agave et de poire. Bouche fruitée, très florale et concentrée

COGNACS

4 cl

PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS · 46% — 16 €
Premier Cru de Cognac, finit en fût de Sauternes. Arômes de fruits confits, noix & fleurs blanches

MERLET BROTHER BLEND VSOP · 40% — 10 €
Blend d'eaux de vie de 4 à 12 ans. Notes de pêche, abricot, vanille & cannelle

REMI LANDIER SPECIAL PALE · 45% — 16 €
Mirabelle, poire, baba au rhum, florale et mentholé

ARMAGNACS

4 cl

JANNEAU 5 ANS DOUBLE DISTILLED · 40% — 12 €
Vieillit 5 ans en fût de chêne du Limousin. Notes d'amandes, noix & abricot

DOMAINE CHARRON 2007 · 51,7% — 19 €
Brut de fût, vieillit en fût de chêne. Arômes de verveine, fruits secs, vanille & prune

BORDENEUVE HORS D'AGE · 41% — 17 €
Fruits exotique, orange confite, raisin sec et noisette

CALVADOS

4 cl

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

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 €
Abricot, Ananas, Pomme, Fraise, Poire, Mangue, Tomate

ORANGES ou CITRONS PRESSÉS 25 cl — 6 €

SIROPS : CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT — 3,50 €
Servi avec 25 cl de VITTEL

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, Rooïbos 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 €	

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