

**Room Service**  
*In room dining*

**Petit Déjeuner/ Breakfast**

**De 7h à 10h30 (11h week end et jours fériés)**

*From 7am to 10.30am (11am week end and bank holidays)*

**30€**

La boisson chaude  
(café, thé, infusion ou chocolat chaud maison)

Le jus de fruits frais pressés

La corbeille de pain et viennoiseries accompagnées de miel et confitures bio, beurre doux ou demi-sel

Le yaourt au choix

La salade de fruits, la compote ou les céréales

Œufs de plein air de la ferme du Bertholon, cuisinés par 2 à votre convenance (brouillés, au plat, omelette, pochés ou à la coque)

*Deux garnitures au choix : avocat, champignons, tomates, fromage, fines herbes, oignons, jambon blanc, cru ou de dinde, bacon, pancake de maïs*

*Hot drink*  
(Coffee, tea, herbal tea or homemade hot chocolate)

*Fresh squeezed fruit juices*

*Assorted bread and bakery basket served with organic honey and jams, soft or semi salted butter*

*Your choice of yogurt*


*Fresh fruit salad, compote or cereals*

*Free range eggs from "ferme du Bertholon" cooked by 2 to your liking.*

*(Scrambled, fried, omelet, poached or boiled)*  
*With your choice of 2 garnishes: avocado, mushrooms, tomatoes, cheese, herbs, onions, cooked, cured or turkey ham, bacon, corn pancake*

**Menu**  
**(de 6h30 à 23h30 6.30am to 11.30pm)**

**Entrée / Starter:**

	€
Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>	12
Salade composée <i>Mixed salad</i>   	9
Petite/ Small	14
Grande/ Large	14
Foie Gras de canard entier en bocal (50g) <i>Whole duck Foie Gras in glass jar (1.76oz)</i>	16
Caviar d'aubergine et tomates au piment d'Espelette   	9
<i>Eggplant and tomatoes caviar with Espelette pepper</i>	
Sélection de la charcuterie Bobosse <i>Bobosse cold meat selection</i>	
• Mini pâté croûte canard Richelieu <i>Mini duck french pie</i>	9
• Jambon blanc truffé <i>Truffled ham</i>	12
• Jambon Ibérique de Cebo <i>Cebo Iberico ham</i>	14

**Plats / Main courses:**

**Lyonnaiserie - Local dish**

Saucisson brioché aux morilles et trompettes, salade verte <i>"Brioche sausage" with mushrooms, green salad</i>	14
----	
Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes <i>Saffron salmon Blanquette, vegetables tagliatelle</i>	18
Blanquette de volaille citronnée aux petits légumes <i>Poultry Blanquette with lemon and vegetables</i>	18
Risotto de coquillettes aux champignons  <i>Pasta shell and mushrooms, like a risotto</i>	18
Aubergines confites, tomates au romarin et dès de polenta  <i>Candied eggplant, tomatoes with rosemary, cube of polenta</i>	18
Pizza Jambon fromage <i>Ham and cheese pizza</i>	12

**Dessert / Dessert:**

Assiette de fromages <i>French cheeses plate</i>	12
Crème Vanille à la pomme caramélisée <i>Vanilla Cream with caramelized apple</i>	9
Soyeux de chocolat blanc, compotée de fraises <i>Silky white chocolate, stewed strawberry</i>	9
Tarte tatin	9
Mi cuit au chocolat <i>Half cooked chocolate cake</i>	9
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice/ <i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	5

# ROOM SERVICE

## Boissons/ Drinks

Cocktails et spiritueux disponible sur demande aux heures d'ouverture du bar

*Cocktails and spirits available on request during bar opening hours*

### Champagne

—	€
<i>A la coupe By the glass 12cl</i>	
Jeeper Grand Assemblage	18
Pommery Brut Apanage	19
Bruno Paillard Rosé	24

*½ Bouteille ½ Bottle 37,5cl*

Bruno Paillard Brut	50
---------------------	----

*Bouteille Bottle 75cl*

Jeeper Grand Assemblage	100
Pommery Brut Apanage	110
Jeeper Grande Réserve	120
Bruno Paillard Rosé	135

*Millésimée Vintage 75cl*

Amour de Deutz 2008	280
Dom Pérignon 2008	390
Dom Pérignon Rosé 2004	640
Cristal 2012	410

### Vin rouge Red wine

—	
<i>Au verre By the glass 12cl</i>	
Brouilly <i>Les Deux Amis</i>	7
Brouilly <i>Les Amants Magnifiques</i>	9
Mercrey AOP	12

*Bouteilles Bottles 75cl*

Brouilly AOC	48
Mercrey AOP	58
Pauillac AOP	65
Bandol AOC	69
Châteauneuf du Pape AOC	80

### Vin blanc White wine

—	
<i>Au verre By the glass 12cl</i>	
Coteaux du Lyonnais AOP	6
Pouilly Fumé AOP	9
Crozes Hermitage AOC	12

*½ Bouteilles ½ Bottles 37,5cl*

Chablis AOP	28
-------------	----

*Bouteilles Bottles 75cl*

Coteaux du Lyonnais AOP	30
Pouilly Fumé AOP	42
Crozes Hermitage AOC	55
Condrieu AOP	85
Meursault AOC	95

### Vin rosé Rose wine

—	
<i>Au verre By the glass 12cl</i>	
Côtes de Provence AOP	8
<i>Bouteille Bottle 75cl</i>	
Bandol AOC	59

### Bières/ Beers 33cl

—	€
Heineken, Corona	9
BS Blonde, Blanche ou Brune	9
<i>Lager, White or Brown</i>	
Bière sans alcool	7
<i>Alcohol free beer</i>	

### Eaux et Sodas/ Waters & Soft drinks

—	
Plate ou gazeuse	33cl 6 75cl 8
<i>Still or sparkling</i>	

### Jus de fruits Fruit Juice

• L'atelier Patrick Font	25cl	7
• Frais pressés <i>Freshly squeezed</i>	25cl	9

Limonade Bio <i>Organic limonade</i>	33cl	7
--------------------------------------	------	---

Sodas	33cl	7
-------	------	---

Thé glacé maison <i>Homemade Ice tea</i>	8
--	---

Café / Chocolat frappé <i>Iced Coffee/ Chocolate</i>	8
--	---

### Boissons chaudes / Hot drinks

—	
Espresso, café allongé, noisette	5
Double espresso	7
Cappuccino, latte	9
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9
Thé, infusion <i>Tea, herbal tea</i>	8

Prix nets – Net prices

Nous acceptons les paiements en espèces ou CB – Cash or credit card are accepted

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

Liste des allergènes disponible sur demande – Allergen informations available upon request



Plat végétarien / Vegetarian dish



Sans gluten/ Gluten free



Plat vegan / Vegan dish