

**Room Service**  
*In room dining*

**Servi de 11h à 23h – Served from 11 am to 11 pm**

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*

Un supplément de 5€ par personne sera facturé pour toute demande de vaisselles sans commande ou prestation extérieure livrée sur table.  
*€5 extra charge per person will be applied for all tableware requests without order or outside delivery set on a table.*

Toute prestation du restaurant Tetedoie servie à l'hôtel sera majorée de 20% pour le service.  
*20% service charge will be added to any order from Tetedoie restaurant.*



Plat végétarien / *Vegetarian dish*



Sans gluten/ *Gluten free*



Plat vegan / *Vegan dish*

### Lyonnaiseries / Lyon specialties :

	€
Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse <i>Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection</i>	
• Mini pâté croûte <i>Mini french pie</i>	12
• Jambon blanc truffé <i>Truffled ham</i>	15
Comme une Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons) <i>Like a Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	17

### Entrées / Starters:

Les tartinables Fabien Pairon, MOF / <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rillettes de saumon aux baies de Timur / <i>Salmon and Timur berries rillettes</i></li><li>• Rillettes de porc au poivre noir de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i></li><li>• Terrine de Volaille au Foie Gras / <i>Poultry Terrine in Foie Gras</i></li></ul>	
Soupe du moment/ <i>Seasonal soup</i>	14
<ul style="list-style-type: none"><li>• Velouté de courge butternut / <i>Butternut squash soup</i></li></ul>	
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	20

### Salades / Salads :



<ul style="list-style-type: none"><li>• Verte <i>Green salad</i></li></ul> Petite/ <i>Small</i> - Grande/ <i>Large</i>	8 – 11
<ul style="list-style-type: none"><li>• Composez votre salade (petite ou grande) <i>Make you own mixed salad (small or large)</i></li></ul>	
Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€) <i>Green salad base + 3 ingredients (Additionnal ingredient: small 1€ – large 2€)</i>	14 - 18

### Liste des ingrédients/ Available ingredients

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)

*Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)*

Jambon blanc, Jambon Serrano, Jambon de Dinde,

*Cooked ham, Serrano ham, Turkey ham*

Thon, Truite



*Tuna, Trout*

Emmental, Parmesan (en poudre), Chèvre

*Emmental, Parmesan (grated), Goat cheese*

Croutons de pains, olives *Croutons, Olives*

## Plats / Main courses:

Assiette de frites <i>French fries</i>	9
Pizza Tomates Mozzarella <i>Tomato and mozzarella pizza</i>	16
<i>Extra Jambon truffé sur la pizza</i>	8
<i>Additionnal truffled ham on top of the pizza</i>	
Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries or green salad</i>	20
Croque-Monsieur, frites ou salade verte	
• Au jambon blanc	19
<i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	
• Au jambon truffé	22
<i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	
Coquillettes aux champignons comme un risotto 	20
<i>Mushroom pasta like a risotto</i>	
Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes	24
<i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	
Dahl de lentilles jaunes au lait de coco 	20
<i>Yellow lentil dahl with coconut milk</i>	
Bœuf braisé en parmentier	22
<i>Beef Parmentier</i>	

## Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard	8
<i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	
L'assiette de fromages	12
<i>Assorted cheese plate</i>	

## Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais   	9
<i>Fresh fruit salad</i>	
Le petit pot du moment	9
<i>Verrine of the day</i>	
Le dessert du moment	10
<i>Dessert of the day</i>	

**Late night Room Service Menu**  
*De 23h00 à 7h00 – From 11pm to 7am*

**Lyonnaiseries / Lyon specialties :**

Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse <i>Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection</i>	€
• Mini pâté croûte <i>Mini french pie</i>	12

**Sandwich et Pizza / Sandwich and Pizza:**

Pizza Margherita (tomates mozzarella) <i>Margherita pizza (tomato and mozzarella)</i>	16
Croque-Monsieur, salade verte	
• Au jambon blanc <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	18
• Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	21



**Plats / Main courses :**

Velouté de courge butternut <i>Butternut squash soup</i>	14
Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes <i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	24
Coquillettes aux champignons comme un risotto  <i>Mushroom pasta like a risotto</i>	20

**Fromages / Cheeses:**

Le St Marcellin de la Mère Richard <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8
--	---

**Desserts / Desserts:**

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9
--	---