

**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 :




• Verte <i>Green salad</i> Petite/ <i>Small</i> - Grande/ <i>Large</i>	8 – 11
• Composez votre salade (petite ou grande) <i>Make you own mixed salad (small or large)</i>	
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>	20
<b>Extra Jambon truffé sur la pizza</b> <i>Additional truffled ham on top of the pizza</i>	8
Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries or green salad</i>	18
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 <i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	24
Lasagne de polenta champignons epinards  20 <i>Mushroom and spinach polenta lasagna</i>	
Bœuf braisé en parmentier <i>Beef Parmentier</i>	22

## Fromages / Cheeses:

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

## Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9
Les petits bouchés gourmands : <i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake et compotée de mangue, mi-cuit au chocolat</i> <i>Custard cream with salted butter caramel, mango cheesecake, chocolate lava cake</i>	9
Boule de crème glacée et sorbets <i>Vanille, chocolat, café, citron, pistache, praline rose</i> <i>Ice cream and sorbets Scoop</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, lemon, pistachio, pink praline</i>	5/u

**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>	20
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
--	---