

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.



Plat végétarien / *Vegetarian dish*



Sans gluten/ *Gluten free*



Plat vegan / *Vegan dish*

Lyonnaiseries / Lyon specialties :

€

Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse

Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection

- Mini pâté croûte

Mini french pie

- Jambon blanc truffé

Truffled ham

Comme une Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons)

Like a Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)

12

15

17

Entrées / Starters:

Les tartinables Fabien Pairon, MOF / *Spreadable by Fabien Pairon, MOF*

12

- Rillettes de saumon aux baies de Timur / *Salmon and Timur berries rillettes*
- Rillettes de porc au poivre noir de Kampot / *Porc with Kampot black pepper rillettes*
- Terrine de Volaille au Foie Gras / *Poultry Terrine in Foie Gras*

Soupe du moment/ *Seasonal soup*

14

- Velouté de courge butternut / *Butternut squash soup*

Assiette de truite fumée des Dombes *Plate of smoked trout from les Dombes*

20

Salades / Salads :



- Verte *Green salad*

Petite/ *Small* - Grande/ *Large*

8 – 11

- Salade Caprese, tomates anciennes et burrata truffée

20

Caprese salad, tomatoes, truffle burrata

- Composez votre salade (petite ou grande) *Make you own mixed salad (small or large)*

Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€)

14 - 18

Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: small 1€ – large 2€)

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
<i>Extra Jambon truffé sur la pizza</i>	8
<i>Additional truffled ham on top of the pizza</i>	
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>	
Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes <i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	24
Couscous de Légumes, pois chiche et citron confit 	20
<i>Vegetables couscous, chickpeas and preserved lemon</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   	9
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bouchés gourmands :	
<i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake et compotée de mangue, mi-cuit au chocolat</i>	9
<i>Custard cream with salted butter caramel, mango cheesecake, chocolate lava cake</i>	
Boule de crème glacée et sorbets	
<i>Vanille, chocolat, café, citron, pistache, praline rose</i>	5/u
<i>Ice cream and sorbets Scoop</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, lemon, pistachio, pink praline</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
Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection

- Mini pâté croûte
Mini french pie

€

12

Sandwich et Pizza / Sandwich and Pizza:

Pizza Margherita (tomates mozzarella)
Margherita pizza (tomato and mozzarella)

20

Croque-Monsieur, salade verte

- Au jambon blanc

Toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad

18

- Au jambon truffé

Toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad

21

Plats / Main courses :

Velouté de courge butternut
Butternut squash soup

14

Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes
Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles

24

Coquillettes aux champignons comme un risotto 
Mushroom pasta like a risotto

20

Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard
St Marcellin from la Mère Richard

8

Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais   
Fresh fruit salad

9