

**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*

12

15

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

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

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*
- Terrine de Volaille au Foie Gras / *Poultry Terrine in Foie Gras*

Veloute de carottes à l'orange/ *Carot and orange soup*

14

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 (Additionnal 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*

Croûtons de pains, olives *Croûtons, Olives*




## Plats / Main courses :

Assiette de frites <i>French Fries</i>	9
Pizza Tomates Mozzarella  <i>Tomato and mozzarella pizza</i> Extra Jambon truffé sur la pizza <i>Additional truffled ham on top of the pizza</i>	20 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 <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i> • Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	19 22
Timbale de lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes <i>Pollock fish Thai style with coconut milk and vegetables</i>	24
Confit de bœuf en parmentier et purée de pommes de terre <i>Confit of beef parmentier and mashed potatoes</i>	22
Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano  <i>Risotto of pasta shells with zucchini, rosemary and Grana Padano</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 compotée de griottes, mi-cuit au chocolat</i> <i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry 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  
*Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection*

- Pâté croûte  
*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 :**

Timbale de lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes  
*Pollock fish Thai style with coconut milk and vegetables*

24

Confit de bœuf en parmentier et purée de pommes de terre  
*Confit of beef parmentier and mashed potatoes*

22

Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano   
*Risotto of pasta shells with zucchini, rosemary and Grana Padano*




22

**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