

**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*

*Provenance des viandes : France et Italie / Meats from France and Italy*

### Produits régionaux / Regional specialties :

Assiette de truite fumée des Dombes / <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	20
Pâté croûte / <i>Mini french pie</i>	12
Assiette de charcuterie / <i>Plate of cold meats</i>	21
<b>• Fromages / Cheeses :</b>	
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>	14

### 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 de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i></li><li>• Terrine de Volaille au Foie Gras / <i>Poultry Terrine with Foie Gras</i></li></ul>	
Jambon blanc truffé / <i>Truffled ham</i>	15
Courge rôtie aux épices, mozzarella crémeuse et graines torrifiées <i>Roasted squash with spices, creamy mozzarella and torrefied seeds</i>	20
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><li>• Soupe à l'oignon, gratinée au fromage / <i>Onion soup with cheese gratin</i></li></ul>	

### Salades / Salads :



Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons) <i>Like a Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	17
Salade 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>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€) <i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: small 1€ – large 2€)</i></li></ul>	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*  
Croûtons 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>	
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
Bœuf braisé en parmentier <i>Beef Parmentier</i>	22
Risotto de coquillettes à la truffe  <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	24

## 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>	14

## 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>	9
<i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry 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 <i>Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection</i>	
• Pâté croûte <i>French pie</i>	12

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

Pizza Margherita (tomates mozzarella) 	20
<i>Margherita pizza (tomato and mozzarella)</i>	
Croque-Monsieur, salade verte	
• Au jambon blanc	18
<i>Toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
• Au jambon truffé	21
<i>Toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	


**Plats / Main courses:**

Timbale de lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes	24
<i>Pollock fish Thai style with coconut milk and vegetables</i>	
Bœuf braisé en parmentier	22
<i>Beef Parmentier</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe 	24
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	

**Fromages / Cheeses:**

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

**Desserts / Desserts:**

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