

SE RESTAURER A L'HÔTEL
IN-ROOM DINING

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

Prix nets, service inclus– *Net prices, service included*
Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen informations available upon request

Entrées | Starters

Les tartinables Fabien Pairon, MOF

Fabien Pairon's Spreadables (MOF)

12 €

Au choix :

Rillettes de saumon aux baies de Timur
Salmon rillettes with Timur berries

Rillettes de porc au poivre de Kampot
Pork rillettes with Kampot pepper

Terrine de Volaille au Foie Gras
Poultry terrine with foie gras

Pâté en croûte Lyonnais

Lyonnais Pâté en Croûte

14 €

Soupe de poisson de roche

Rock Fish Soup

14 €

Saucisson brioché

Brioche Sausage Roll

15 €

Velouté Du Barry truffé

Truffled Cauliflower Soup

17 €

Assiette de truite fumée des Dombes

Plate of Smoked Trout from Les Dombes

21 €

Sélection de Charcuterie régionales d'exception

Finest Selection of Regional Charcuterie

23 €

Salades | Salads

Salade Lyonnaise

Lyonnais Salad

19 €

Salade César

Caesar Salad

24 €

Composez votre salade : *Base salade verte + 3 ingrédients au choix* Base

Create Your Own Salad : Green salad + 3 ingredients of your choice

Grande salade

Large

19 €

Liste des ingrédients : Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites), Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde, Emmental, Parmesan, Chèvre, Croûtons de pains, olives

Available Ingredients: Avocado, fresh mushrooms, tomatoes (fresh or sun-dried), cooked ham, cured ham, turkey ham, Emmental cheese, Parmesan cheese, goat cheese, bread croutons, olives

Plats | Mains

Quiche Lorraine, frites ou salade verte

Quiche Lorraine, served with French fries or green salad

18 €

Croque-Monsieur, frites ou salade verte

Croque-Monsieur, served with French fries or green salad

Au jambon blanc artisanal


With artisanal cooked ham

21 €

Au jambon truffé artisanal


With artisanal truffled ham

23€

Patate douce rôtie laquée au miso, éclats de châtaignes champignons poêlés   

Roasted sweet potato glazed with miso, crushed chestnuts, and sautéed mushrooms

23 €

Blanquette de veau, carottes jeunes, oignons grelots et riz de camargue 

Veal blanquette with baby carrots, pearl onions, and Camargue rice

24 €

Risotto de coquillettes à la truffe 

Truffled Elbow Pasta Risotto

24 €

Poulpe grillé, condiment aux agrumes, frites ou salade 

Grilled octopus with citrus condiment, served with fries or salad

26 €

Lobster roll, frites et coleslaw

Lobster roll with fries and coleslaw

31 €

Accompagnements | Sides

Assiette de frites

French Fries

9 €

Salade verte

Green Salad

8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*

Poissons : label MSC / *Fish : MSC label*


Fromages | Cheeses



St Marcellin de la Mère Richard
St Marcellin from La Mère Richard
8 €


Assortiment de fromages fermiers et artisanaux
Artisanal Cheese Platter
22 €

Desserts | Desserts

Salade de fruits frais   
Fresh Fruit Salad
9 €

Tartelette à la praline rose 
Pink Praline Tartlet
11 €

Parfait glacé pistache et caramel beurre salé  
Pistachio and Salted Butter Caramel Frozen Parfait
12 €

Macaron chocolat et clémentine 
Chocolate and Clementine Macaron
12 €

Crème brûlée à la chartreuse verte  
Crème Brûlée with Green Chartreuse
13 €