

l'ermitage

Hôtel**** Lyon

MENU DU MARCHÉ - DAILY MENU

· Du lundi au vendredi midi & Dimanche soir · Monday to Friday midday & Sunday evening ·

ENTRÉE - STARTER

PLAT - MAIN COURSE

DESSERT

· Plat + Dessert · 26 € ·

· Entrée + Plat + Dessert · 29 € ·

MENU DE SAISON - SEASONAL MENU · Entrée + Plat + Dessert · 39€ · hors supplément*

LES ENTRÉES - STARTERS

- Escargots en fricassée, purée de persil, crème d'ail et gnocchi de pomme de terre 14 €
Fricassee of snails, mashed parsley, garlic cream, gnocchi of potatoes
- Foie gras aux quatre épices, gelée de soja, chutney de pommes 16 €
Homemade terrine of foie gras with four spices, soya bean jelly, apple chutney
- Soupe de panais, émulsion d'amandes et mille-feuille au foie gras 12 €
Soup of parsnip, almonds emulsion, millefeuille of foie gras
- Sashimi de saumon « Bomlo », marinade minute au wasabi, gingembre confit 14 €
Salmon "Bomlo" sashimi marinated in wasabi, ginger crytsallized
-  Carpaccio de betteraves rouges aux noisettes grillées, radis noir, pomme verte, vinaigrette de noix 12 €
Vegan · Sans gluten · Sans lactose
Carpaccio of red beetroot with grilled hazelnut, black radish and green apple, nut dressing

LES PLATS - MAIN COURSES

- Sauté de sanglier « Bourguignon » en croûte de feuilletage, foie gras poêlé et salade de cèpes 27 €
« Sauté » of boar like a « Bourguignon » with puff pastry, foie gras and cep salad
- Pavé de cabillaud, viennoise amandes et noix, vinaigrette tiède aux girolles et condiment 25 €
Slab of codfish, almonds and nuts cream, lukewarm dressing of girolles and condiment
- Dos de lieu, Saint Jacques et crevettes, crème d'ail et soupe de poissons comme une bourride 26 €
Coalfish, hand-dived scallop and prawns, garlic cream and soup of fish like a « bourride »
- Longe de veau « basse température » dorée, potimarron à l'arrabica, crème de pain 28 €
(* supplément 3 €)
Brown veal loin, pumpkin with arrabica and bread cream
-  Cocotte de légumes de saison, bouillon de légumes à l'huile de truffes, salade d'herbes 22 €
Vegan · Sans gluten · Sans lactose
Roaster of seasonal vegetables, broth of vegetables with truffle oil

LES DESSERTS - DESSERTS

· Pour éviter toute attente, nous vous suggérons de choisir votre dessert au début du repas

Sélection de fromages affinés de la Mère Richard <i>Selected cheeses from « Mère Richard »</i>	9 €
Figues rôties au jus épicé, tuile au thé et glace vanille <i>Roasted fig in a spicy juice, tea crisp cookie and vanilla ice cream</i>	9 €
Gelée de Calvados, pomme caramélisée, crumble Petit Lu et sauce caramel <i>Calvados jelly, caramelized apple, « Petit Lu » biscuit crumble and caramel sauce</i>	9 €
Baba au rhum, crème de Limoncello, fruits confits et chantilly <i>Rum baba, Limoncello cream, candied fruits and whipped cream</i>	9 €
Vacherin au coulis de mangue, sorbet yuzu et mandarine, zeste de citron vert <i>Meringue with a mango coulis, yuzu and mandarin ice cream, green lemon zest</i>	9 €
Moelleux au chocolat au beurre salé, sauce cardinale <i>Molten chocolate cake cooked with salted butter and « cardinale » sauce</i>	9 €

MENU DU GONE* - KID'S MENU (moins de 12 ans - under 12's) · 19 €

ENTRÉE - STARTER

Rosette et salade roquette
Rosette de Lyon and Arugula salad

ou

Soupe de panais
Parsnip soup

PLAT - MAIN COURSE

Volaille fermière ou Saumon rôti, accompagnée de pommes de terre grenailles sautées
Chicken or Roasted salmon with French fries

DESSERT

Moelleux au chocolat
Chocolate fondant

ou

Deux boules de glaces, parfum au choix
Two scoops of ice cream of your choice




Plat végétarien · Vegan courses

*Gone - patois lyonnais : gamin

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Secret de Famille IGP · Paul Jaboulet Aîné	2017	7 €	29 €
Châteauneuf du Pape Les Cèdres AOP · Paul Jaboulet Aîné	2012		52 €
Saint Peray AOP Les Potiers · Domaine Cuilleron	2016		39 €
Crozes Hermitage AOP Cuvée L · Domaine Combier 	2017		32 €
Condrieu AOP · Domaine Boissonnet	2017	12 €	78 €
Saint Joseph AOP Emisphère · Domaine Boissonnet	2017		49 €

BOURGOGNE

Beaujolais Chardonnay AOP · Domaine des Terres Dorées JP Brun	2017		29 €
Viré Clessé Tradition AOP · Domaine Michel	2016		39 €
Saint Véran AOP « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize	2016		37 € 77 €
Pouilly Fuissé AOP « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize	2017	9 €	49 €
Chablis AOP · William Fèvre	2017		42 €
Meursault AOP · Domaine Bouzereau	2016	12 €	78 €

SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP Sud ouest · Lionel Osmin (liquoreux)	2017	7 €	29 €
--	------	-----	------

LES VINS D'AILLEURS - WORLD WINES

Millésimes 12 cl 50 cl 75 cl


Springfontein Pinotage rouge · Wine of South Africa	2012		49 €
Brazin rouge · Wine of California	2014		59 €
Sassobianco blanc · Marchesi de Gondi	2014		29 €
Cardinal de Retz DOC blanc · Marchesi de Gondi (liquoreux)	2004	12 €	59 €

Ce vin de Toscane est un liquoreux qui se mariera parfaitement avec une terrine de foie gras. Sa robe ambrée avec un nez d'abricot confit et d'amande pour une bouche complexe et élégante.

LES VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence AOP · Domaine des Béates	2017		29 €
Bandol AOP · Château Font Vive 	2017		36 €

LES VINS ROUGES - RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Réméage IGP · Vins de Vienne 	2016		26 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2017		27 €
Crozes Hermitage AOP Cuvée L · Laurent Combier 	2017		42 €
Saint Joseph AOP Emisphère · Domaine Boissonnet	2017		47 € 97 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barges à Ampuis	2015	12 €	78 €
♥ Côte Rôtie AOP Champin le Seigneur · Domaine Jean Michel Gerin 	2015		93 €
Côte Rôtie AOP Classique · Domaine Clusel Roch 	2015		89 €
Côte Rôtie AOP Les Bécasses · Domaine Chapoutier	2015		99 €

LYON

Coteaux du Lyonnais « Galet » AOP · Domaine Clusel Roch 	2016		34 €
---	------	--	------

BEAUJOLAIS

Morgon AOP Côte de Py · Dominique Piron	2016		36 €
Saint Amour AOP · Dominique Piron	2017	7 €	34 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot noir · Aegerter Jean-Luc et Paul	2017		38 €
Chorey les Beaune · Domaine Tollot Beaut	2015		70 €
Givry Les Dracy · Domaine Sarrazin	2016		54 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru MORGEOT · Domaine Marc Antonin Blain	2015		97 €
Beaune du Château 1 ^{er} Cru AOP · Bouchard Père et Fils	2015	12 €	69 €
Gevrey Chambertin AOP · Domaine Tortochot	2016	14 €	89 €

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » · F. Mabileau 	2016		38 €
---	------	--	------

BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune 	2014	9 €	44 €
Pessac Léognan AOP · Château La Croix Carbonnieux	2014		57 €
Moulis en Médoc · Château Poujeaux	2010		99 €

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence · Domaine des Béates	2015		36 €
--	------	--	------



Ermitage du Mont Cindre

COCKTAILS SIGNATURE

« L'ÉTINCELLANT »

12 €

Partez sur les sommets gustatifs aux notes de gingembre et pain d'épices pour un moment festif autour d'une coupe de champagne...

« LYON AVEC VUE »

12 €

Notre version de « Spritz local », alliant notes d'oranges et de fruits rouges, terroir et voyages, le tout sur une pente amer à la vue unique !

« MONT CINDRE CHERRY »

12 €

Partez sur les sentiers gustatifs, aux notes de fruits rouges et de fleurs, pour une balade des plus rafraîchissantes !

SÉLECTION DE GINS

Nous vous proposons une pause désaltérante autour d'une sélection de Gins à déguster en Gin&Tonic qui, accompagné de son Tonic à base de quinine naturelle, sublimerait votre Gin pour une explosion aromatique et gustative !

GIN HENDRICK'S · Ecosse · 41,4°

11 €

Le plus connu des Gins premiums, notes de rose et de concombre !

GIN MARE · Espagne · 42,7°

13 €

Gin méditerranéenne, explosif gustativement aux notes de romarin, thym et agrumes !

STAR OF BOMBAY · Angleterre · 47,5°

12 €

Note florale et de bergamote, touche citronnée !

LES BIÈRES - BEERS

1664 · Blonde · 5,5 ° · France · 25cl	5 €
DUVEL · Blonde · 8,5 ° · Belgique · 33cl	5,5 €
HOEGAARDEN · Blanche · 4,9 ° · Belgique · 33cl	5,5 €
TIGRE BOCK · Brune · 6,3 ° · France · 27,5cl	5 €
DESPERADOS · Blonde Tequila · 5,9 ° · France · 33cl	5,5 €

ALCOOLS PREMIUM

4cl

VODKA GREY GOOSE · France · 40°	12 €
--	------

Créée en France en 1997, dans la région de Cognac, Grey Goose est l'unique vodka qui bénéficie du savoir-faire et de l'expertise d'un maître de chai.

RHUM BOTRAN · Guatemala · 40°	11 €
--------------------------------------	------

Issu d'un assemblage de rhums du Guatemala âgés de 5 à 14 ans, ce Botran a bénéficié d'un vieillissement en Solera. Il se caractérise par une saveur à la fois douce et boisée.

RHUM PACTO NAVIO · Cubain · 40°	9 €
--	-----

Rhum âgé de grande qualité et authentiquement cubain. Son vieillissement, en partie achevé en fûts de Sauternes, lui apporte toute sa puissance aromatique.

RHUM TROIS RIVIERE TRIPLE MILESIME · Martinique · 42°	11 €
--	------

Un rhum original et unique qui arrive à conjuguer toute la générosité des rhums vieux Trois Rivières avec la tendre subtilité d'un savoir faire maîtrisé.

WHISKY ABERLOUR 10 ANS · Ecosse · 40°	9 €
--	-----

Single malt très classique et plaisant, le nez est marqué par le bois humide, le sherry, des notes mentholées et de bonbon. En bouche, des saveurs de miel chaud et les épices.

WHISKY G. ROZELIEURES RARE · France · 40°	11 €
--	------

Assemblage de single malts vieillis en fûts de sauternes, fûts de Xérès et fûts de cognac. Cette référence est fruitée, toastée, notes d'orange confite et de noix.

CHAMPAGNES & BULLES

12 cl 75 cl 150 cl

Haton Jean Noel · Champagne	10 €	60 €	130 €
« R » de Ruinart · Champagne		90 €	180 €
Ruinart Rosé · Champagne rosé		120 €	
Ruinart Blanc de Blancs · Champagne		140 €	
Jean-Paul Brun · Effervescent · Vin pétillant naturel rosé	7 €	36 €	

EAUX · WATER

	25cl	50cl	100cl
VITTEL	3 €	4,5 €	6 €
EAU DE PERRIER		4,5 €	6 €
PERRIER		4,1 €	

SODAS

COCA COLA · COCA COLA LIGHT · ZERO 33cl			4,5 €
ORANGINA 33cl			4,5 €
SCHWEPPEs 25cl			4,5 €
LIMONADE 25cl			4,1 €

FRUITÉS · FRUIT JUICES

ABRICOT, ACE, ANANAS, FRAISE, ORANGE, POMME, TOMATE 25cl			4,2 €
ORANGES ou CITRONS PRESSES 25cl			6 €
CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT			3 €
<i>Servi avec 25cl de VITTEL</i>			

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

ESPRESSO · Sélection Nespresso			2,6 €
ESPRESSO MACCHIATO · Sélection Nespresso			3 €
LATTE ESPRESSO · Sélection Nespresso			5 €
GOURMANDISE DE SPECULOOS · Sélection Nespresso			6 €
CHOCO-COOKIE MACCHIATO · Sélection Nespresso			6 €
IRISH COFFEE			9 €
INFUSIONS - THÉ			4 €
CHOCOLAT CHAUD			5 €
CHOCOLAT VIENNOIS			5 €

DIGESTIFS · SPIRITS & LIQUEURS

	4cl
COGNAC REMY MARTIN VSOP · 40°	11 €
ARMAGNAC MONTESQUIOU VS · 40°	11 €
CHARTREUSE VERTE VEP · 55°	11 €
LIQUEUR DE CAFE XO PATRON · 35°	10 €