



Ermitage du Mont Cindre

l'ermitage
Hôtel**** Lyon

COCKTAILS SIGNATURE

«MONT CINDRE CHERRY»

12 €

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

«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 !

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 méditerranéen, explosif gustativement aux notes de romarin, thym et agrumes !

STAR OF BOMBAY · Angleterre · 47,5°

12 €

Note florale et de bergamote, touche citronnée !

MENU DE SAISON - SEASONAL MENU · Entrée + Plat + Dessert · 37€ · hors supplément*

LES ENTRÉES - STARTERS

Terrine de foie gras maison « Poivre et Sel », chutney de pommes aux épices, pains aux céréales <i>Homemade terrine of foie gras "pepper and Salt", spicy apple chutney, cereal bread</i>	14 €
Salade d'anguille fumée au crumble de pruneaux, émulsion d'anguille au basilic <i>Salad of smoked eel, prune crumble, eel emulsion with basil</i>	13 €
Raviole de champignons aux noisettes et parmesan, bouillon parfumé à l'origan <i>Raviole of mushroom with hazelnuts and parmesan, broth with oregano</i>	12 €
Langoustines rôties au jus de miel, compotée de poireaux et panisse poêlée <i>Roasted Dublin Bay prawn, honey juice, stewed of leek, fried panisse</i>	16 €

LES PLATS - MAIN COURSES

Côte de veau française cuite basse température, acidulé de coing, betterave rôtie, purée de Panais <i>Veal chop, quince tanguy, roasted beet, mashed parsnip · Supplément de 3€ en menu*</i>	29 €
Dos de saumon cuit sur peau, compotée de rhubarbes, tapenade de boudin et polenta rôtie <i>Salmon loin, rhubarb compote, blend of sausage-shaped mixture, roasted boiled maize flour</i>	22 €
Perdreau rouge rôti aux sésames grillés, velouté de potimarron, choux et champignons des bois <i>Roasted red partridge with sesame, pumpkin soup, cabbage and forest mushroom</i>	25 €
Filet de cabillaud au jus d'agrumes, émulsions d'amandes, céleri rôti <i>Codfish fillet with citrus fruit juice, almonds emulsion, roasted celery</i>	27 €

Accompagnez votre entrée ou votre plat de Truffe Noir de Bourgogne · 6€ les 5 g
Enjoy your starter or main course with Black Truffle of Bourgogne · 6 € for 5 grams

LES DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromages de la Mère Richard <i>Selected cheeses from « Mère Richard »</i>	9 €
Tiramisu de marrons glacés au whisky, éclat de nougatine-amande <i>Chestnut tiramisu with whisky, brittle and almonds</i>	8 €
Paris Brest via St Cyr <i>Paris Brest by St Cyr</i>	10 €
Soupe de fruits d'automne, vinaigrette huile d'olive-passion-érable, sorbet verveine <i>Soup of autumn fruit, olive oil - passion fruit - maple dressing, vervain sorbet</i>	9 €
Fondant au chocolat au beurre salé, sauce cardinale <i>Chocolate fondant 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 saucisson de Lyon
Rosette de Lyon and saucisson de Lyon (Lyon cured sausage)

ou

Velouté de Potimarron
Pumpkin soup

PLAT - MAIN COURSE

Volaille fermière ou Saumon rôti
Accompagné de pommes de terre grenailles sautées ou de polenta ou de légumes de saison
Chicken or Roasted salmon
With French fries or roasted boiled maize flour or seasonal vegetables

DESSERT

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille
Chocolate fondant, vanilla icecream

ou

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

**Gone - patois lyonnais : gamin*

MENU DU MARCHÉ - DAILY MENU

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

ENTRÉE - STARTER

Une entrée du marché

PLAT - MAIN COURSE

Un choix de plat du marché

DESSERT

Un dessert du marché

· Plat + Dessert · 26 € ·
· Entrée + Plat + Dessert · 29 € ·

LES VINS ROUGES - RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl

CRUS BEAUJOLAIS

Morgon AOC Côte de Py · Dominique Piron	2015		36 €
Saint Amour AOC · Dominique Piron	2016	7 €	34 €
Côte de Brouilly · Château Thivin	2014		36 €

BOURGOGNE

Pinot Noir AOC · Château Corton « C »	2015		34 €
Côte de Nuits-Villages · Bouchard Père et Fils	2013		48 €
Chassagne Montrachet AOC · Domaine Marc Antonin Blain	2015		59 €
Beaune du Château 1er Cru AOC · Bouchard Père et Fils	2013		69 €

VALLÉE DU RHÔNE

Reméage IGP · Vins de Vienne	2015		24 €
Côtes du Rhône Villages AOC · Domaine du Coriançon	2015		26 €
Crozes Hermitage · Maxime Chomel	2016	7 €	36 €
Saint Joseph Emisphère · Domaine Boissonnet	2015		45 €
Crozes Hermitage · Domaine de Thalabert · Paul Jaboulet Aîné	2013		64 €
Gigondas · Domaine de la Gardine	2015		56 €
Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barges	2014	12 €	68 €
Côte Rôtie « Promesse » · Domaine Pichon	2014		84 €
Côte Rôtie Classique · Domaine Clusel Roch	2013		89 €
Côte Rôtie Les Bécasses · Domaine Chapoutier	2014		99 €

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil AOC · « Les Rouillères » Frédéric Mabileau	2015		36 €
---	------	--	------

BORDEAUX

Medoc AOC · Melle L · Château La Lagune	2014	8 €	44 €
Pessac Léognan AOC · La Croix Carbonnieux	2014		55 €

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl

LYON

Coteaux du Lyonnais AOC · Domaine Guyot 2015 24 €

BEAUJOLAIS

Chardonnay AOC · Domaine des Terres Dorées 2016 29 €

Saint Véran AOC « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize 2015 39 €

Pouilly Fuissé AOC « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize 2015 8 € 49 €

Chablis AOC · Domaine William Fèvre 2016 45 €

Meursault · Domaine Vincent Bouzereau 2013 78 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Secret de Famille IGP · Domaine Paul Jaboulet Aîné 2016 7 € 30 €

Roussanne IGP · Domaine des Terres Dorées · J.-P. Brun 2014 34 €

Saint Peray AOC Les Potiers · Domaine Cuilleron 2016 49 €

Crozes Hermitage AOC Mûle Blanche · Paul Jaboulet Aîné 2016 54 €

Saint Joseph Emisphère AOC · Domaine Boissonnet 2016 9 € 49 €

PROVENCE AOC

Cuvée Symphonie · Château Sainte Marguerite 2016 39 €

CASSIS AOC

Cassis Blanc · Domaine de la Ferme Blanche 2015 36 €

SUD-OUEST

Villa Chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin 2016 7 € 29 €

LES VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE AOC

Coteaux d'Aix en Provence · Les Jolies Filles 2016 24 € 45 €

Coteaux d'Aix en Provence · Château de Vauclaire 2016 6 € 26 €

Coteaux d'Aix en Provence · Domaine des Béates 2016 30 €

Côte de Provence Cru Classé Symphonie · Château Ste Marguerite 2016 39 € 78 €

Bandol · Château Font Vive 2015 36 €

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

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 €	120 €
« R » de Ruinart · Champagne		90 €	180 €
Ruinart Rosé · Champagne rosé	20 €	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 €