

# *l'ermitage*

Hôtel\*\*\*\* Lyon

## MENU DU MARCHÉ - DAILY MENU

---

Servi uniquement du lundi au vendredi midi & dimanche soir, hors jours fériés

### ENTRÉE - STARTER

Une entrée au choix dans le menu du marché

### PLAT - MAIN COURSE

Un plat au choix dans le menu du marché

### DESSERT

Un dessert au choix dans le menu du marché

· Plat + Dessert · 26 € ·

· Entrée + Plat + Dessert · 29 € ·

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

### LES ENTRÉES - STARTERS

Tartare de veau à l'ail et au cumin, huile de citron, craquant de parmesan et pousses de salade 18 €  
*Veal tartar, garlic and cumin, lemon oil, crispy of parmesan cheese and salad sprouts* \*en menu +2 €

Salade Niçoise revisitée, gelée de tomate, thon poêlé, tapenade, anchois, œufs de caille, cébette, 16 €  
poivrons marinés, radis roses & noirs, roquette et concombres  
*Niçoise salad reinvented, tomato jelly, fried tuna, anchovy, tapenade, quail egg, spring onion, marinated peppers, large radish, salad green and cucumber*

Emincé de saumon Böльмо mariné à l'anis vert, gingembre, poivre de Sichuan, vinaigrette d'agrumes séchés 18 €  
*Sliced salmon aniseed-flavoured, ginger and Sichuan pepper, dried citrus fruit vinaigrette*

Bouillon de melon au gingembre et citron vert, chorizo Bellota, yaourt de chèvre, artichaut mariné à l'huile 14 €  
*Melon broth, ginger and lime, chorizo Bellota, goat yogurt and artichoke marinated with oil*



Gaspacho de tomates cœur de bœuf, boules mozzarella, dés de tomates zébra, noires de Crimée 13 €  
marinées et chips de basilic · Végétarien  
*Tomato gazpacho, mozzarella balls, diced black marinated Crimean zebra tomatoes and basil chips*

### LES PLATS - MAIN COURSES

Tataki de bœuf, Cerveille de canut au citron vert et wasabi, julienne de légumes au wok 28 €  
*Beef tataki, « Cerveille de canut » (creamy soft cheese, seasoned with chopped herbs), lime and wasabi, vegetables julienne wok cooked*

Côte de porc ibérique « basse température », purée de fenouil, chorizo Bellota, cébette et patates 28 €  
douce, jus réduit au porto  
*Iberian pork chop cooked in « low temperature », fennel mashed, chorizo Bellota, spring onion and sweet potatoes, juice reduced to port*

Maquereaux juste saisis, crème d'ail, jus vert, biscayenne au piment d'Espelette, jambon de Bayonne 27 €  
*Mackerel just snacked, garlic cream, green sauce, « biscayenne » with espelette pepper, salt-cured ham*

Thon rôti et mariné, mousseux de foie gras, légumes croquants et chutney de fraises 29 €  
*Sea bream roasted, fennel broth, oyster froth, grilled leek and carrots* \*en menu +3 €



Petit farci au fromage de brebis, herbes et crème d'ail, salade de roquette à l'huile de truffe 24 €  
Végétarien  
*Small stuffed with sheep cheese, herb, garlic cream, rocket salad, truffle oil*

## LES DESSERTS - DESSERTS

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

Sélection de fromages <i>Selected cheeses</i>	9 €
Moelleux au chocolat au beurre salé, sauce cardinale <i>Molten chocolate cake cooked with salted butter and « cardinale » sauce</i>	9 €
Minestrone de fruits de saison au sirop de romarin, tuile amande et sorbet limoncello <i>Seasonal fruit soup with rosemary sirop, almond tiles, limoncello sorbet</i>	9 €
Arlette aux fraises et framboises, crémeux léger verveine et sorbet roquette <i>Strawberry and raspberry Arlette, vervain cream, rocket salad sorbet</i>	9 €
« Pudding au chocolat », crumble cookie-cajou, sauce bourbon et crémeux caramel <i>« Chocolate pudding », cookie and cashew crumble, bourbon sauce, caramel cream</i>	9 €
Parfait glacé au café, biscuit joconde à la pistache, feuillantine praliné et réduction de Bailey's <i>Parfait coffee cream, pistachio biscuit, praliné and Bailey's juice</i>	

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

### ENTRÉE - STARTER

Rosette et salade  
*Rosette de Lyon and salad*

ou

Soupe de tomates froide  
*Cold tomatoe soup*

### PLAT - MAIN COURSE

Volaille fermière ou Poisson du jour accompagné de pommes de terre grenailles sautées  
*Chicken or Seasonal fish with French fries*

### DESSERT

Moelleux au chocolat  
*Chocolate fondant*

ou

Deux boules de glace  
*Two scoops of ice cream*



Plat végétarien · *Vegan courses*

*\*Gone - patois lyonnais : gamin*

## LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl


### BEAUJOLAIS

Beaujolais Chardonnay AOP · Domaines des Terres Dorées JP Brun 2017 29 €

### BOURGOGNE

Viré Clessé Tradition AOP · Domaine Michel 2017 39 €  
Saint Véran AOP « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 38 € 78 €  
Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes AOP · Comte de Montebello 2016 39 €  
Rully Blanc AOP · Domaine Sarrazin 2017 45 €  
Pouilly Fuissé AOP « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 9 € 49 €  
Puligny Montrachet AOP · Domaine Vincent Bouzereau 2016 12 € 78 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Secret de Famille IGP · Paul Jaboulet Aîné 2017 7 € 29 €  
Saint Peray AOP Les Sauvagères · Paul Jaboulet Aîné 2017 39 €  
Crozes Hermitage AOP Mûle Blanche · Paul Jaboulet Aîné  2017 54 €  
Condrieu Petite Côte AOC · Domaine Yves Cuilleron 2017 13 € 84 €  
Saint Joseph Emisphère AOC · Domaine Boissonnet 2017 49 €

### JURA

Arbois Chardonnay AOP · Fruitiere Vinicole Arbois 2016 32 €

### PROVENCE

Ste Marguerite cuvée Symphonie · Domaine Fayard (végan)  2018 39 €

### SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin (liqueureux) 2017 7 € 29 €

## LES VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence AOP · Château Vauclaire 2018 7 € 28 €  
Coteaux d'Aix en Provence AOP Les Béatines · Les Béates  2018 29 €  
Côteaux d'Aix en Provence AOP Symphonie · Château Ste Marguerite  2018 39 € 81 €  
Bandol AOP · Château Barthes 2017 36 €



## LES VINS ROUGES - RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly « Pierre Bleue » · Dominique Blain Soeurs et Frères	2016		42 €
Saint Amour AOP · Dominique Piron	2017	7 €	36 €
Bourgogne AOP Pinot noir · Comte de Montebello	2017		38 €
Givry Les Dracy AOP · Domaine Sarrazin	2017		54 €
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru AOP · Domaine Gagnard Delagrange	2016	13 €	80 €
Nuits Saint Georges AOP · Domaine Bouchard Père et Fils	2014		72 €
Volnay 1 <sup>er</sup> cru Champans AOP · Domaine Gagnard Delagrange	2015		98 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais « Les Traboules » AOP · Domaine Clusel Roch 	2017		29 €
Réméage IGP · Vins de Vienne 	2017		26 €
Côtes du Rhône Villages APC · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2016		28 €
Crozes Hermitage Cuvée L AOP · Laurent Combier	2017		42 €
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet	2017		47 € 97 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barges à Ampuis	2016	13 €	78 €
 Côte Rôtie AOP « Promesse » · Domaine Pichon	2017		94 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch 	2016		96 €
Hermitage Petite Chapelle La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Ainé	2015		170 €

### PROVENCE

Côteaux d'Aix en Provence · Domaine des Béates 	2016	8 €	42 €
Cotes de Provence AOP · Château Ste Marguerite Rouge (végan) 	2017		47 €

### VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » · Frédéric Mabileau 	2017		38 €
---	------	--	------

### BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2014	9 €	44 €
Margaux AOP · Château La Tour de Mons	2010		70 €
Moulis en Médoc AOP · Château Poujeaux	2010		99 €

## LES VINS D'AILLEURS - WORLD WINES

Millésimes 75 cl

Springfontein Pinotage rouge · Wine of South Africa	2012		49 €
Brazin rouge · Wine of California	2014		59 €



Ermitage du Mont Cindre

## COCKTAILS SIGNATURE

« L'ÉTINCELANT »	12 €
<i>Partez sur les sommets gustatifs aux notes de gingembre et pain d'épices pour un moment festif autour d'une coupe de champagne...</i>	
« LYON AVEC VUE »	12 €
<i>Notre version de « Spritz local », alliant notes d'oranges, terroir et voyages, le tout sur une pente amer à la vue unique !</i>	
« MONT CINDRE CHERRY »	12 €
<i>Partez sur les sentiers gustatifs, aux notes de cerises et de fleurs, pour une balade des plus rafraîchissantes !</i>	

## CHAMPAGNES & BULLES

	12 cl	75 cl	150 cl
Haton Jean Noel · Champagne brut cuvée classique	12 €	62 €	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	8 €	36 €	

## INSTANTS SALÉS

CHARCUTERIE	11 €
FROMAGE	9 €

## LES BIÈRES - BEERS

---

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

## ALCOOLS PREMIUM

---

<b>VODKA GREY GOOSE</b> · France · 40 °	12 €
<i>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.</i>	
<b>RHUM PACTO NAVIO</b> · Cuba · 40 °	11 €
<i>Rhum âgé de grande qualité et authentiquement cubain. Son vieillissement, en partie achevé en fûts de Sauternes, lui apporte sa puissance aromatique.</i>	
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b> · USA · 40 °	10 €
<i>Jack Daniel's respecte le Lincoln County Process, un procédé unique qui consiste à faire passer le distillat à travers une couche de charbon d'érable avant sa mise en fût. Ceci favorise l'homogénéité du distillat.</i>	
<b>WHISKY ABERLOUR 10 ANS</b> · Ecosse · 40 °	11 €
<i>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 d'épices.</i>	
<b>WHISKY CHIVAS 12 ANS</b> · Scotland · 40 °	11 €
<i>Élaboré dans l'une des plus anciennes distilleries du Speyside, le Single Malt Strathisla, au cœur de cette composition, confère richesse et notes fruitées.</i>	
<b>WHISKY BALLANTINES</b> · Scotland · 40 °	9 €
<i>Très légèrement fumé, il se révèle équilibré malté et végétal avec une légère présence de tourbe.</i>	

## SÉLECTION DE GINS

---

Nous vous proposons une pause désaltérante autour d'une sélection de Gins à déguster en Gin&Tonic.

<b>GIN HENDRICK'S</b> · Ecosse · 41,4 °	11 €
<i>Le plus connu des Gins premiums, notes de rose et de concombre !</i>	
<b>STAR OF BOMBAY</b> · Angleterre · 47,5 °	12 €
<i>Note florale et de bergamote, touche citronnée !</i>	

## 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 €