

# *l'ermitage*

Hôtel\*\*\*\* Lyon

## 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 plat du marché au choix

### DESSERT

Un dessert du marché

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

## 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 €
Fruits d'automne, vinaigrette huile d'olive-passion-érable, sorbet verveine <i>Autumn fruits, olive oil - passion fruit - maple dressing, vervain sorbet</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

Velouté de Potimarron  
*Pumpkin 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

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

\*Gone - patois lyonnais : gamin

## LES VINS ROUGES - RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### VALLÉE DU RHÔNE

Reméage BIO Vin de France · Les Vins de Vienne	2015		26 €
Côtes du Rhône Villages AOC BIO · Domaine du Coriançon	2015		27 €
Crozes Hermitage AOC · Maxime Chomel	2016	8 €	36 €
Saint Joseph Emisphère · Domaine Boissonnet	2015		47 € 94 €
<i>Fin et structuré, ce vin allie des notes de fruits (cassis, mûre) et d'épices sur les premières années. Ces notes boisées seront idéales sur la Raviole de champignons.</i>			
Crozes Hermitage AOC cuvée BIO · Laurent Combier	2016		42 €
Hermitage AOC Petite Chapelle · Paul Jaboulet Aîné	2012		89 €
Côte Rôtie Cuvée du Plessy AOC · Domaine Gilles Barges	2014	12 €	68 €
♥ Côte Rôtie La Madinière AOC · Domaine Cuilleron	2015		94 €
Côte Rôtie Classique BIO · Domaine Clusel Roch	2014		89 €
Côte Rôtie Les Bécasses AOC · Domaine Chapoutier	2014		99 €

### LYON

Coteaux du Lyonnais AOC Les Traboules BIO · Cluzel Roch	2016		29 €
---	------	--	------

### CRUS BEAUJOLAIS

Morgon AOC Côte de Py · Dominique Piron	2015		36 €
<i>Issu de vieilles vignes situées sur un sol granitique dans le nord du Beaujolais, ce vin présente des arômes et saveurs de fruits à noyaux notamment de cerise. Structuré et de caractère, il accompagnera parfaitement la Côte de veau française.</i>			
Saint Amour AOC · Dominique Piron	2016	7 €	34 €

### BOURGOGNE

Bourgogne AOC · Domaine Nathalie Tollot Beaut	2014		49 €
Givry AOC Les Dracy · Domaine Michel Sarrazin	2016		54 €
Chassagne Montrachet AOC · Domaine Delagrangue	2014		59 €
Beaune du Château 1er Cru AOC · Bouchard Père et Fils	2014		69 €
Vosne Romanée AOC · Domaine Mongeard Mugneret	2014		114 €

### VAL DE LOIRE

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

### BORDEAUX

Medoc AOC · Melle L · Château La Lagune	2014	8 €	44 €
Château La Croix Carbonnieux AOC · Pessac Léognan	2014		56 €
Château Poujeaux AOC · Moulis en Médoc	2010		104 €

*Puissance, charme, élégance et équilibre définissent parfaitement ce vin. Ce Bordeaux minéral au nez de cassis sera idéal en accompagnement du Perdreau rouge rôti aux sésames grillés.*

### PROVENCE

Domaine des Béates Coteaux d'Aix AOC · Famille Terrat	2012		34 €
---	------	--	------

## LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Secret de Famille IGP · Domaine Paul Jaboulet Aîné	2016	7 €	29 €	
Condrieu AOC Petite Côte · Domaine Cuilleron	2015	12 €	69 €	
<i>Vin blanc sec, gourmand et frais issu du Nord de la vallée du Rhône et fait uniquement à base de Viognier. Les arômes de fruits jaunes et les notes florales de violette le rendent idéal en accompagnement du Filet de cabillaud.</i>				
Saint Peray AOC Les Sauvagères · Domaine Paul Jaboulet	2016		39 €	
Crozes Hermitage AOC Mule Blanche · Paul Jaboulet Aîné	2016		54 €	108 €
Saint Joseph AOC Emisphère · Domaine Boissonnet	2016		49 €	

### LYON

Coteaux du Lyonnais AOC · Cuvée Grégoire	2016		26 €	
--	------	--	------	--

### BOURGOGNE

Beaujolais Chardonnay AOC · Domaine des Terres Dorées	2016		29 €	
Saint Véran AOC « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize	2015		39 €	
Chablis AOC · Domaine Laroche · Cuvée Saint-Martin	2016		46 €	
<i>Avec un bouquet très raffiné sur des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche, il accompagnera à merveille la Salade d'anguilles ou les Langoustines rôties.</i>				
Pouilly Fuissé AOC « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize	2015	9 €	49 €	
Puligny Montrachet AOC · Domaine Bouzereau	2014		75 €	
<i>Issu du lieu de prédilection du Chardonnay, ce vin floral est très complexe avec des notes citronnées et se mariera parfaitement avec le Dos de saumon cuit sur peau.</i>				
Chassagne Montrachet 1er Cru AOC · Domaine G. Delagrange	2013		86 €	

### SUD-OUEST

Villa Chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin	2016	7 €	28 €	
--	------	-----	------	--

## 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 €
Cardinal de Retz Chianti Ruffina blanc · Marchesi de Gondi	2004	12 €	59 €	
<i>Ce vin de Toscane est un liquoreux qui se mariera parfaitement avec la Terrine de foie gras. La robe est ambrée avec un nez d'abricot confit et d'amande pour une bouche complexe et élégante.</i>				
Sassobianco blanc · Marchesi de Gondi	2014			29 €

## LES VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

### PROVENCE AOC

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



Eremitage du Mont Cindre

## 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 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

---

<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 BOTRAN</b> · Guatemala · 40°	11 €
<i>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.</i>	
<b>RHUM PACTO NAVIO</b> · Cubain · 40°	9 €
<i>Rhum âgé de grande qualité et authentiquement cubain. Son vieillissement, en partie achevé en fûts de Sauternes, lui apporte toute sa puissance aromatique.</i>	
<b>RHUM TROIS RIVIERE TRIPLE MILESIME</b> · Martinique · 42°	11 €
<i>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.</i>	
<b>WHISKY ABERLOUR 10 ANS</b> · Ecosse · 40°	9 €
<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 les épices.</i>	
<b>WHISKY G. ROZELIEURES RARE</b> · France · 40°	11 €
<i>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.</i>	

## 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 €