

l'ermitage

Hôtel**** Lyon

MENU DU MARCHÉ - DAILY MENU

Servi uniquement du lundi au vendredi midi & dimanche soir

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

- L'œuf cocotte, mousseline de volaille, sauce meurette, cornet d'oignons rouges et lard fumé 13 €
Baked egg, poultry mousse, red wine sauce, red onions, roasted bacon
- Coquillage, crustacé et poisson en fine gelée de bouillabaisse, rouille et huile de basilic 18 €
Shellfish, crustacean and fish in jelly provencal fish soup, « rouille » sauce and basilic oil *en menu +2 €
- Gaspacho de concombre, lait de coco et curry, homard et fromage frais aux œufs noirs 16 €
Cucumber gazpacho, coconut and curry milk, lobster and cheese with black eggs
- Rilette de crabe et salicorne en salade, légumes fanes, crémeux de cresson, tuile à l'encre de seiche 14 €
Salad of crab and salicorne, vegetables, cress cream, crispy of cuttle-fish
-  Asperges crues et cuites, soubise d'agrumes, jus à l'orange rôtie au cresson 18 €
Végétarien · Sans gluten · Sans lactose
Raw and cooked asparagus, citrus fruits, roasted orange juice, cress

LES PLATS - MAIN COURSES

- Épaule d'agneau confite sur l'os, en Navarin, bouquetière de légumes nouveaux, jus de petits pois, mâche et chips de lard 27 €
Shoulder of lamb cooked like a « Navarin », fresh vegetables, green pea sauce, salad and crisps of bacon
- Cœur de faux filet de bœuf et foie gras en gribiche, espuma de pommes de terre et jeunes pousses 28 €
Sirloin beef with foie gras, foam of potatoes and salad *en menu +3 €
- Dos de lieu noir aux betteraves rouges et jaunes, réduction balsamique, fèves et tomates confites 29 €
Coalfish loin, red and yellow beetroots, balsamic, broad bean and crystallised tomatoes
- Dorade royale rôtie au bouillon de fenouil, écume d'huître, poireaux grillés et carottes fanes 28 €
Sea bream roasted, fennel broth, oyster froth, grilled leek and carrot
-  Risotto croustillant, cœur coulant au citron vert, salade de légumes à l'huile de truffe 22 €
Végétarien
Crispy rissoto, green lemon, salad of vegetables and truffie oil

LES DESSERTS - DESSERTS

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

Sélection de fromages de la Mère Richard <i>Selected cheeses from « Mère Richard »</i>	9 €
Œuf « mimosa » laqué au chocolat blanc, jus d'ananas et blé vert <i>« Mimosa » egg with white chocolate, pineapple juice, green wheat</i>	9 €
Pomme et raisin en gelée de verjus, crumble spéculoos amandes, glace yaourt <i>Jelly of apple and grape juice, crumble of speculoos and almonds, yoghurt ice cream</i>	9 €
Tarte citron, crème de fruits de la passion, sorbet yuzu et pousses de réglisse <i>Lemon pie, passion fruit cream, yuzu ice cream, licorice shoot</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 saison
Seasonal soup

PLAT - MAIN COURSE

Volaille fermière ou Saumon rôti, accompagné de pommes de terre grenailles sautées
Chicken or Roasted salmon 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

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 €
--	------	--	------



Eremitage du Mont Cindre

COCKTAILS SIGNATURE

« L'ÉTINCELANT »

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, terroir et voyages, le tout sur une pente amère à la vue unique !

« MONT CINDRE CHERRY »

12 €

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

CHAMPAGNES & BULLES

12 cl 75 cl 150 cl

Haton Jean Noel · Champagne

12 € 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

8 € 36 €

INSTANTS SALÉS

CHARCUTERIE

11 €

FROMAGE

9 €

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 PACTO NAVIO · Cuba · 40 °	11 €
---------------------------------------	------

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

WHISKY JACK DANIEL'S · USA · 40 °	10 €
--	------

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.

WHISKY ABERLOUR 10 ANS · Ecosse · 40 °	11 €
---	------

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.

WHISKY CHIVAS 12 ANS · Scotland · 40 °	11 €
---	------

Élaboré dans l'une des plus anciennes distilleries du Speyside, le Single Malt Strathisla, au cœur de cette composition, confère richesse et notes fruitées.

WHISKY BALLANTINES · Scotland · 40 °	9 €
---	-----

Très légèrement fumé, il se révèle équilibré malté et végétal avec une légère présence de tourbe.

SÉLECTION DE GINS

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

GIN HENDRICK'S · Ecosse · 41,4 °	11 €
---	------

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

STAR OF BOMBAY · Angleterre · 47,5 °	12 €
---	------

Note florale et de bergamote, touche citronnée !

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 €