

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

- Pressé de foie gras et filet de bœuf, crème de cresson 16 €
Pressed foie gras and fillet beef, cress cream
- Carpaccio de St Jacques aux baies de passion, vinaigrette de mangue et kumbawa 18 €
Carpaccio of St Jacques, passion fruit berries, mango and kumbawa dressing *en menu +2 €
- Couteaux rôtis en persillade, pain blanc ciabatta à l'ail, salade de saison 18 €
Razor clam cocked in a parsley and garlic sauce, garlic ciabatta bread, seasonal salad
- Soupe de courge à la cardamome, yaourt de foie gras, tapenade de boudin et bugnes aux grattons 14 €
Squash soup with cardamom, yogurt of foie gras, blend of blood sausage, angel wings of grattons
-  Pickles de chou-fleur en salade, artichaut, betterave et œuf poché 12 €
Végétarien · Sans gluten · Sans lactose
Cauliflower pickles salad, artichoke, beetroot and boiled egg

LES PLATS - MAIN COURSES

- Tentacule de poulpe de Galice, crème d'ail, haricot coco et chorizo ibérique 28 €
Octopus tentacles of Galice, garlic cream, white beans, iberico chorizo
- Pot-au-feu de saumon mi-fumé au bouillon de viande, foie gras et moelle, légumes de saison 27 €
Mid smoked salmon cooked like a "pot-au-feu" with a meat broth and served with foie gras and bone marrow, seasonal vegetables
- Filet mignon de sanglier mariné aux épices et cuit basse température, jus au miel et soja, purée de patate douce et chips de gingembre 26 €
Filet mignon of boar marinated in spicy cooked "basse température", honey and soya bean sauce, mashed sweet potato, ginger crisps
- Pavé de bœuf en croûte, farce de volaille aux champignons et sauce vin rouge au xocopili (chocolat épicé et salé) 28 €
Slab of beef served in a pastry crust, poultry stuffing with mushrooms and a red wine sauce *en menu +3 €
-  Risotto de coquillettes au bouillon de légumes, épinard frais, parmesan, huile de truffe et croustillant de cèleri 22 €
Végétarien
Risotto of pasta, spinach, parmesan, truffle oil and celery crisps

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 €
Moelleux au chocolat au beurre salé, sauce cardinale <i>Molten chocolate cake cooked with salted butter and « cardinale » sauce</i>	9 €
Cheesecake carotte et miel, mousse au chocolat blanc, pulpe passion et coulis d'orange <i>Carrot and honey cheesecake, white chocolate mousse, passion fruit pulp and orange coulis</i>	9 €
Tiramisu au soufflé glacé chocolat-café, bavaroise café et tuile de gruetine (cacao caramélisé) <i>Chocolate and coffee ice soufflé like a tiramisu, Bavarian coffee cream, gruetine crisps</i>	9 €
Soufflé glacé du mendiant, crème de praline et tuile pignon de pain <i>Ice soufflé of mixture of figs, almonds and raisins, praline cream, pine nut crisp cookie</i>	9 €
Poire pochée cuite au vin rouge et épices, pistache, riz au lait vanillé et gastrique de vin <i>Poached pear cooked in a red wine and spicy sauce, pistachio, milk rice</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 potiron
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

Deux boules de glaces
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 <i>Servi avec 25cl de VITTEL</i>			3 €

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 €