



Late night Room Service Menu, servi uniquement en chambre

De 23h00 à 7h00 – Served from 11pm to 7am only in room

Du bout des doigts / *finger snacks*

Focaccia façon pizza, mozzarella des Pouilles et sauce tomate au basilic 	20€
<i>Tomato, mozzarella from Puglia and homemade pesto toast</i>	
Extra Jambon truffe artisanal	8 €
<i>Additional artisanal truffled ham</i>	
Croque-Monsieur fait maison, salade verte	
Au jambon blanc	24 €
<i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Au jambon truffé	26 €
<i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	

Plats / *Main courses*

Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes	25 €
<i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	
Lieu, crème aux herbes, purée de pommes de terre aux olives de Kalamata	25 €
<i>Pollack, herbed cream, mashed potatoes with Kalamata olives</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe 	27 €
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	

Fromages / *Cheeses*

St Marcellin de la Mère Richard	10 €
<i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	

Desserts / *Desserts*

Salade de fruits frais   	11 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bouchés gourmands	
Crème caramel au beurre salé, Cheesecake compotée de griottes ou mi-cuit au chocolat	11 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry cheesecake or chocolate lava cake</i>	

Pour toute demande de vaisselle en chambre sans commande, un supplément de 15 € vous sera facturé.
For any request for crockery in the room without an order, a supplement of €15 will be charged.

Room Service
In room dining

Servi de 11h à 23h
Served from 11 am to 11 pm
&

Late night Room Service, servi en chambre uniquement
De 23h00 à 7h00 – *Served from 11pm to 7am in room only*

Prix nets – *Net prices*
Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen information available upon request


Produits et spécialités de la Région / *Regional specialties*

Assiette de truite fumée des Dombes / <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	21 €
Pâté en croûte / <i>French pie</i>	14 €
Sélection de Charcuterie / <i>Finest local charcuterie selection</i>	23 €
St Marcellin de la Mère Richard / <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8 €
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux / <i>Artisanal cheese platter</i>	17 €

Entrées / *Starters*

Les tartinables Fabien Pairon, MOF / <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12 €
<ul style="list-style-type: none">• Rillettes de saumon aux baies de Timur / <i>Salmon and Timur berries rillettes</i>• Rillettes de porc au poivre de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i>• Terrine de Volaille au Foie Gras / <i>Poultry Terrine with Foie Gras</i>	
Jambon blanc truffé artisanal / <i>Artisanal truffled ham</i>	15 €
Salade Caprese (tomates, mozzarella des Pouilles, basilic)  	22 €
<i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella from Puglia, basil)</i>	
Velouté de tomates rôties, croûtons à l'ail, pesto verde   	14 €
<i>Roasted tomato soup, garlic croutons, pesto verde</i>	
Soupe de saison / <i>Seasonal soup</i>   	14 €

Salades / *Salads*

Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons)	17 €
<i>Lyonnais salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	
Salade César (salade, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar) 	24 €
<i>Caesar salad (salad, grilled chicken, parmesan, croutons and Caesar sauce)</i>	

Composez votre salade / *Make you own mixed salad*

Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€)	16 – 19 €
<i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: large 2€)</i>	

Liste des ingrédients / *Available ingredients*

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)

Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)





Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde / *Cooked ham, cured ham, Turkey ham*

Thon, Truite / *Tuna, Trout*




Emmental, Parmesan, Chèvre / *Emmental, Parmesan, Goat cheese*

Croûtons de pains, olives / *Croutons, Olives*

Plats / Main courses

Assiette de frites <i>French Fries</i>	9 €
Bruschetta tomate, mozzarella des Pouilles et pesto fait maison  <i>Tomato, mozzarella from Puglia and homemade pesto toast</i>	21 €
Extra Jambon truffe artisanal <i>Additional artisanal truffled ham</i>	8 €
Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries or green salad</i>	18 €
Hot-Dog, pain brioché, sauce barbecue maison, oignons frits  Frites ou salade verte <i>Hot-Dog, brioche bread, homemade barbecue sauce, fried onions</i> <i>French fries or green salad</i>	24 €
Croque-Monsieur fait maison, frites ou salade verte  Au jambon blanc artisanal <i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	21 €
Au jambon truffé artisanal <i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	23 €
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes <i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	22 €
Bœuf braisé en parmentier <i>Braised beef, mash potatoes</i>	22 €
Tataki de thon, freekeh façon pilaf, légumes d'été <i>Tuna tataki, freekeh pilaf, summer vegetables</i>	24 €
Risotto de coquillettes à la truffe  <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	24 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Les petits bouchés gourmands Crème caramel au beurre salé, Cheesecake compotée de griottes ou mi-cuit au chocolat <i>Custard cream with salted butter caramel, morello cherry cheesecake or chocolate lava cake</i>	9 €

Les glaces signées Terre Adélice, sélectionnées par nos soins 6€/boule  

Ice creams from Terre Adélice, selected by us €6/scoop

Pêche de vigne, citron basilic, passion, praline rose, cookie, thé vert matcha, citron limoncello, fève de tonka, ananas

Vine peach, lemon basil, passion fruit, pink praline, cookie, elderflower, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple



Plat végétarien / Vegetarian dish



Sans gluten / Gluten free



Plat vegan / Vegan dish

Provenance des viandes : France et Italie / Meats from France and Italy