

**La Carte du Bar**  
*The Bar Menu*

*Servi de 18h30 à 23h / Served from 6:30 pm to 11 pm*

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 informations available upon request*





EST. 1928  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

**A partager autour d'un verre... / To share over a drink...**

Les tartinables Fabien Pairon, MOF  
Au choix : Rillettes de saumon, Rillettes de porc ou terrine de Volaille au Foie Gras  
*Spreadables by Fabien Pairon, MOF*  
*Salmon rillettes, Pork rillettes, Poultry Terrine with Foie Gras*  
12 €

Pâté en croûte  
*French Pie*  
14 €




Houmous au citron confit, crackers façon foccacia    
*Lemon confit hummus and foccacia crackers*  
11 €

Assortiment de fromages de saison fermiers et artisanaux  
*Artisanal Cheese platter*  
22€

Assiette de truite fumée des Dombes  
*Plate of smoked trout from les Dombes*  
21 €

Sélection de Charcuterie d'exception  
*Finest local charcuterie selection*  
23 €

Nems et Gyozas, sauce soja parfumée au combava  
*Egg rolls and Gyozas, combava-flavored soy sauce*  
15 €

Falafels, sauce au yaourt, cumin, herbes fraîches     
*Falafels with yogurt sauce, cumin, fresh herbs*  
11€

Assiette de frites    
*French Fries*  
9 €

## Entrées / Starters

- Fines tranches de rôti de bœuf, sauce tartare 15 €  
*Thin beef slices with tartar sauce*
- Velouté de tomates rôties, croûtons à l'ail, pesto verde 14 €  
*Roasted tomato soup, garlic croutons, pesto verde*



## Plats / Main courses

- Salade lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons) 19 €  
*Lyonnais salad (salad, bacon, poached egg, croutons)*
- Salade César (salade, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar) 24 €  
*Caesar salad (salad, grilled chicken, parmesan, croutons and Caesar sauce)*
- Bruschetta tomate, mozzarella des Pouilles et pesto fait maison 21 €  
*Tomato, mozzarella and pesto toast*
- Extra Jambon truffé 8 €  
*Additional truffled ham*
- Croque-Monsieur, frites ou salade verte 21 €  
Au jambon blanc  
*Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad*
- Au jambon truffé 23 €  
*Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad*
- Tataki de thon, freekeh façon pilaf, légumes d'été 28 €  
*Tuna tataki, freekeh pilaf, summer vegetables*

## Desserts / Desserts

- Salade de fruits frais 9 €  
*Fresh fruit salad*
- 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, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple*



### Spécialité Lyonnaise / Lyon Speciality

Tartelette à la praline rose  
*Pink praline pie*  
11€



Plat végétarien / Vegetarian dish



Sans gluten / Gluten free



Plat vegan / Vegan dish

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

Liste des allergènes disponible sur demande / Allergen informations available upon request