

**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"><li>• Rillettes de saumon aux baies de Timur / <i>Salmon and Timur berries rillettes</i></li><li>• Rillettes de porc au poivre de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i></li><li>• Terrine de Volaille au Foie Gras / <i>Poultry Terrine with Foie Gras</i></li></ul>	
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>Lyonnaise 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>	28 €
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, 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


## 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*

Foccacia 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 boccoux 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.*