

**SE RESTAURER A L'HÔTEL**  
***IN-ROOM DINING***

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

Prix nets, service inclus– *Net prices, service included*  
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*

## Entrées | Starters

---

### Les tartinables Fabien Pairon, MOF

*Fabien Pairon's Spreadables (MOF)*

12 €

Au choix :

*Rillettes de saumon aux baies de Timur*  
Salmon rillettes with Timur berries

*Rillettes de porc au poivre de Kampot*  
Pork rillettes with Kampot pepper

*Terrine de Volaille au Foie Gras*  
Poultry terrine with foie gras

### Pâté en croûte Lyonnais

*Lyonnais Pâté en Croûte*

14 €

### Soupe de poisson de roche

*Rock Fish Soup*

14 €

### Saucisson brioché

*Brioche Sausage Roll*

15 €

### Velouté Du Barry truffé

*Truffled Cauliflower Soup*

17 €

### Assiette de truite fumée des Dombes

*Plate of Smoked Trout from Les Dombes*

21 €

### Sélection de Charcuterie régionales d'exception

*Finest Selection of Regional Charcuterie*

23 €

## Salades | Salads

---

### Salade Lyonnaise

*Lyonnais Salad*

19 €

### Salade César

*Caesar Salad*

24 €

Composez votre salade : Base salade verte + 3 ingrédients au choix Base

*Create Your Own Salad : Green salad + 3 ingredients of your choice*

### Grande salade

*Large*

19 €

*Liste des ingrédients : Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites), Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde, Emmental, Parmesan, Chèvre, Croûtons de pains, olives*

*Available Ingredients: Avocado, fresh mushrooms, tomatoes (fresh or sun-dried), cooked ham, cured ham, turkey ham, Emmental cheese, Parmesan cheese, goat cheese, bread croutons, olives*

## Plats | Mains

---

Quiche Lorraine, frites ou salade verte

*Quiche Lorraine, served with French fries or green salad*

18 €

Croque-Monsieur, frites ou salade verte

*Croque-Monsieur, served with French fries or green salad*

Au jambon blanc artisanal


*With artisanal cooked ham*

21 €

Au jambon truffé artisanal


*With artisanal truffled ham*

23€

Patate douce rôtie laquée au miso, éclats de châtaignes champignons poêlés   

*Roasted sweet potato glazed with miso, crushed chestnuts, and sautéed mushrooms*

23 €

Blanquette de veau, carottes jeunes, oignons grelots et riz de camargue 

*Veal blanquette with baby carrots, pearl onions, and Camargue rice*

24 €

Risotto de coquillettes à la truffe 

*Truffled elbow pasta like a risotto*

24 €

Confit de bœuf en parmentier

*Beef confit, mash potatoes*

24€

Poulpe grillé, condiment aux agrumes, frites ou salade 

*Grilled octopus with citrus condiment, served with fries or salad*

26 €

Lobster roll, frites et coleslaw

*Lobster roll with fries and coleslaw*

31 €

## Accompagnements | Sides

---

Assiette de frites

*French Fries*

9 €

Salade verte

*Green Salad*

8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*

Poissons : label MSC / *Fish : MSC label*

## Fromages | Cheeses

---


St Marcellin de la Mère Richard  
*St Marcellin from La Mère Richard*  
8 €



Assortiment de fromages fermiers et artisanaux  
*Artisanal Cheese Platter*  
22 €


## Desserts | Desserts

---

Salade de fruits frais     
*Fresh Fruit Salad*  
9 €

Tartelette à la praline rose   
*Pink Praline Tartlet*  
11 €

Parfait glacé pistache et caramel beurre salé    
*Pistachio and Salted Butter Caramel Frozen Parfait*  
12 €

Macaron chocolat et clémentine   
*Chocolate and Clementine Macaron*  
12 €

Crème brûlée à la chartreuse verte    
*Crème Brûlée with Green Chartreuse*  
13 €