



INTERCONTINENTAL®

LYON – HOTEL DIEU



MENU ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU



BIENVENUE À L'INTERCONTINENTAL LYON - HOTEL DIEU

Retrouvez toute la qualité et la diversité de la capitale de la gastronomie servie dans votre chambre.

Le petit-déjeuner est servi de 6h30 à 10h30
Le menu est disponible de 12 h à 23 h
La carte de nuit est disponible de 23 h à 7 h

Pour toutes commandes ou renseignements,
contacter le Room Service au 3340.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.

Frais de prestation en chambre :
7 €

WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL LYON - HOTEL DIEU

All the quality and diversity of products from the capital of gastronomy brought to your room.

Breakfast is served from 6:30am to 10:30pm
The menu is available from 12pm to 11pm
The night menu is available from 11pm to 7am

To place an order or for enquiries,
please contact the Room Service at 3340.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.
We invite you to check with our team.

Delivery charge:
7€

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

29 €

CAFÉ | COFFEE

Espresso
Espresso

Café américain
American coffee

Décaféiné
Decaffeinated

THÉS & INFUSIONS | TEAS & HERBAL TEAS

Thé noir de Chine
Chinese black tea

Earl grey
Earl grey

Darjeeling
Darjeeling

Thé vert de Chine
Chinese green tea

Thé fumé
Smoked Tea

Thé vert fumé
Scented green tea

Tilleul
Lime blossom

Camomille
Chamomile

Verveine
Verbena

AVEC | WITH

Lait
Milk

Crème
Cream

Citron
Lemon

Lait écrémé
Skimmed milk

Lait de soja
Soja milk

Lait d'amande
Almond milk

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT JUICES

Orange
Orange

Pamplemousse
Grapefruit

Citron
Lemon

Pomme
Apple

AUTRES | OTHERS

Chocolat chaud
Hot chocolate

Chocolat froid
Cold chocolate

Salade de fruits frais maison et panier du boulanger avec petits pains et viennoiseries, toast pain blanc et complet, beurre, confitures et miel inclus.
Fresh fruit juice and baker's basket with small bread rolls and pastries, white and wholemeal toasts with butter, jam and honey.

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN
AMERICAN BREAKFAST

32 €

Comprend le petit-déjeuner Continental avec au choix :
This includes the Continental breakfast and a choice of the following:

ŒUFS | EGGS

Brouillés
Scrambled

Au plat
Fried

Omelette
Omelette

AVEC | WITH

Bacon
Bacon

Champignons
Mushroom

Dinde
Turkey

Concassée de tomates
Chopped tomatoes

Fromage
Cheese

Saucisses*
Sausages*

Jambon blanc
Ham

* Saucisses de volaille à la demande
* Chicken sausages on request

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE
HEALTHY BREAKFAST

33 €

Comprend le petit-déjeuner Continental avec au choix :
This includes the Continental breakfast and a choice of the following:

CÉRÉALES | CEREALS

Corn flakes
Corn flakes

Muesli
Muesli

FROMAGE BIO | ORGANIC CHEESE

Fromage blanc 0 %
Low-fat cottage cheese

Sélection de fromages
Selection of cheeses

FROMAGE BIO | ORGANIC CHEESE

À la coque
Soft-boiled egg

Omelette blanche
White omelette

PAIN COMPLET | WHOLEMEAL BREAD

Miel
Honey

Confiture diététique
Diet jam

PETIT-DÉJEUNER HÔTEL-DIEU
HOTEL-DIEU BREAKFAST

36 €

Comprend le petit-déjeuner Continental avec au choix :
This includes the Continental breakfast and a choice of the following:

ŒUFS | EGGS

Brouillés
Scrambled

Au plat
Fried

Omelette
Omelette

AVEC | WITH

Bacon
Bacon

Champignons
Mushroom

Dinde
Turkey

Concassée de tomates
Chopped tomatoes

Fromage
Cheese

Saucisses*
Sausages*

Jambon blanc
Ham

LAITAGE | DAIRY

Yaourt BIO nature
Plain Organic yogurt

Fromage blanc 0 %
Low-fat cottage cheese

Yaourt BIO aux fruits
Fruit organic yogurt

Assiette de fromages BIO
Organic cheese platter

CÉRÉALES | CEREALS

Corn flakes
Corn flakes

Granola
Granola

Muesli gourmand
Gourmet muesli

Céréales chocolatées
Chocolate cereals

DIVERS | VARIOUS

Crêpes
Crepes

Pancakes
Pancakes

Sirop d'érable
Maple syrup

Pâte à tartiner
Chocolate spread

* Saucisses de volaille à la demande
* Chicken sausages on request

À LA CARTE
A LA CARTE

Crêpe au sirop d'érable ou pâte à tartiner
Crepes with maple syrup or chocolate spread

12 €

Œuf bénédicte bacon ou saumon fumé
Eggs « Benedict » with bacon or smoked salmon

17 €

Pain perdu maison au œufs frais saupoudré de sucre
Homemade French toast with sugar

14 €

Omelette au fromage, jambon, champignons
ou fines herbes
Omelette with cheese, ham, mushrooms or herbs

17 €

Œufs pochés meurette
Meurette eggs

15 €



À LA CARTE | A LA CARTE MENU

ENTRÉES | STARTERS

Salade lyonnaise Lyonnaise salad	16 €
Assiette de fromages et toast Plate of cheese and toast	16 €
Assiette de charcuterie et condiments Plate of cold cured meats and condiments	17 €
Salade mixte Mixed salad	18 €
Huîtres par 6 6 oysters	21 €
Saumon fumé, blinis crème aneth Smoked salmon, blinis, dill cream	21 €
Caviar 20g Petrossian Petrossian caviar 20g	85 €

POTAGES | SOUPES

Soupe à l'onion Onion soup	14 €
Potage de légumes Vegetable soup	16 €

LES PLATS DE NOTRE RÉGION | LOCAL ATTITUDE

Cervelle des Canuts (spécialité fromagère) Fresh cream cheese	14 €
Notre quenelle lyonnaise, pousses épinards sauce Nantua Lyonnaise quenelle, spinach shoots, Nantua sauce	21 €

PLATS | MAIN COURSE

Omelette aux champignons (fromage ou jambon), salade Mushroom/cheese or ham omelette, salad	17 €
Pièce de bœuf, échalotes et mousseline de pomme de terre maison Beef, shallots and homemade potato mousseline	22 €
Volaille fermière, champignons à la crème Farm chicken, creamed mushrooms	24 €
Poisson d'eau douce et légumes de saisons Freshwater fish served with seasonal vegetables	29 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES | EXTRA SIDE DISHES

Frites, mousseline de pomme de terre, riz blanc, haricots verts, ratatouille, pousses d'épinards, lentilles Chips, potato mousseline, white rice, green beans, ratouille vegetables, spinach shoots, lentils	7 €
---	-----

MENU DU JOUR | MENU OF THE DAY

MENU DU JOUR

Disponible du lundi au vendredi, à midi uniquement
Entrée | Plat | Dessert 29 €

Le menu est élaboré par notre chef Mathieu Charrois tous les jours. Notre équipe est à votre disposition pour vous informer des plats choisis.

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne
Service de 12h à 14h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

DAILY MENU

Available from Monday to Friday, lunch only
Appetizer | Main course | Dessert 29€

The menu is chosen by our Chef Mathieu Charrois everyday. Our team is at your disposal to inform you about the chosen dishes.

Meats from France, Germany and UK
Served from noon to 2.30pm | Net prices € | Delivery charge 7€



ENTRÉES | STARTERS

Penne	Napolitaine	17 €
Penne	Carbonara	19 €
	Bolognaise	21 €
Spaghettis		
Spaghetti		
Farfalle		
Farfalle pasta		

SANDWICHES | SANDWICHES

Croque-Monsieur HD	18 €
Croque-Monsieur HD	
Club sandwich (poulet et saumon)	24 €
Club sandwich (chicken or salmon)	
Classic burger	26 €
Classic burger	

PIZZAS | PIZZAS

Végan	17 €
Tofu, aubergines grillées, tomates	
Vegan	
Tofu, grilled eggplant, tomatoes	
La pizza des Gones	17€
Tomate, fromage, viande hachée, lardons, champignons, cervelle des Canuts	
Gones pizza	
Tomato, cheese, minced meat, bacon, mushrooms, fresh cream cheese	

DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits	13 €
Fruit salad	
Crème brûlée	14 €
Crème brûlée	
Tarte à la praline	14 €
Praline tart	
Délice au chocolat	15 €
Chocolate delight	
Sélection de fromages	18 €
Selection of cheeses	

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

23 €

ENTRÉES | STARTERS

Soupe de tomate bonne humeur Smiley tomato soup	Crudités à tremper et houmous Crunch veggies and hummus dip	Salade du moment Seasonal salad
--	--	------------------------------------

PLATS | MAIN COURSES

Pad thai "wok and roll" Wok & roll pad thai	Spaghetti bolognaise Classic spaghetti bolognese	Steak haché Minced beef steak
Joyeux risotto à la tomate Happy tomato risotto	Burger de bœuf Beef burger	

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Succulente purée de pommes de terre Scrummy potato mash	Mix de légumes de saison Seasonal vegetables mix	Frites French fries
--	---	------------------------

BOISSONS | DRINKS

Jus de pomme-poire Apple-pear juice	Jus d'orange Orange juice	Eau Water
Smoothie fruits de saison Fresh fruits smoothies	Lait Milk	

DESSERTS | DESSERTS

Brownie au chocolat et glace vanille Chocolate brownie ice cream sundae	Glace au yaourt et fruits rouges Verry berry yoghurt ice cream	Sorbet au litchi Iced lychee
--	---	---------------------------------



Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne
Service de 12h à 23h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Served from noon to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

23 €

ENTRÉES | STARTERS

Potage de légumes Vegetable soup	19 €
Saumon fumé Smoked salmon	25 €
Assiette de charcuterie et condiments Plate of cold cured meats and condiments	20 €

PLATS | MAIN COURSES

Croque Monsieur (chips) Croque Monsieur (crisps)	21 €
Club sandwich (chips) Club sandwich (crisps)	27 €
Lasagne de légumes Vegetable lasagna	29 €
Dos de colin aux écrevisses Hake with crayfish	32 €
Filet de poulet sauce morilles Chicken fillet in morel mushroom sauce	37 €

PÂTES | PASTA

Penne Penne	Napolitaine Carbonara Bolognaise
Spaghettis Spaghetti	

DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits Fruit salad	16 €
Crème brûlée Crème brûlée	17 €
Assiette de fromages Plate of cheese	21 €
Glace 1/2/3 boules Ice cream 1/2/3 scoops	9 € 11 € 13 €

CARTE DES BOISSONS | DRINK MENU

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl	150 cl
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	18 €	88 €	278 €
Veuve Clicquot Rosé	24 €	118 €	318 €
Dom Pérignon Vintage, 2008	48 €	388 €	
Roederer Brut Nature 2009 by Philippe Starck		138 €	
Roederer Rosé, 2013		128 €	
Roederer Brut Blanc de Blancs, 2011		158 €	

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

ROSÉ | ROSÉ WINE

IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2018	8 €
Côtes-de-Provence, Château Minuty cuvée prestige, 2018	10 €
Côtes-de-Provence, « By OTT », 2018	11 €

BLANC | WHITE WINE

Pouilly Vinzelles, Château des Bachelard, 2017	10 €
Saint-Joseph, François Grenier « Fragrance », 2017	12 €
Chablis, Grand Régnard, 2018	13 €

ROUGE | RED WINE

Moulin-à-Vent, Domaine de la Pierre, 2015	9 €
Saint-Joseph, Domaine de Rochevine, 2016	12 €
Gigondas, Château Mont-Redon, 2017	14 €

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2018	34 €	
Côtes-de-Provence, « By OTT », 2018	43 €	80 €
Bandol, Château Pibarnon, 2018	68 €	

VINS BLANCS | WHITE WINES

Mercurey, Château de Chamirey, 2017	49 €	
Chablis, Grand Régnard, 2018	64 €	125 €
Chassagne Montrachet, Domaine Lequin-Colin « Clos Devant », 2017	96 €	
Condrieu, Domaine Georges Vernay « Les Chaillées de l'Enfer », 2017	124 €	

VINS ROUGES | RED WINES

Saint-Joseph, Domaine de Rochevine, 2016	46 €	
Chinon, Clos de l'Echo, 2015	53 €	
Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2017	69 €	129 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2016	84 €	
Cornas, Domaine Courbis « Les Eygats », 2015	122 €	

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Service de 10h à 1h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Our vintage wines may change.

The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Served from noon to 10am to 1am | Net prices € | Delivery charge 7€

APÉRITIFS | APERITIFS

Ricard	4 cl	8 €
Suze	5 cl	8 €
Martini Rouge Red Martini	7 cl	8 €
Martini Blanc White Martini	7 cl	8 €
Campari	7 cl	8 €
Kir	12 cl	11 €
Kir Royal	12 cl	18 €
Spritz Champagne	20 cl	16 €
Americano	12cl	16 €
Negroni	9 cl	16 €

BIÈRES | BEER

		33cl
Grimbergen Blonde	6,7°	9 €
Ninkasi Blonde, poire, miel Pear, honey	4°	9 €
Ninkasi Blanche, céréales, litchi Cereals, lychee	4,8°	9 €
Ninkasi Indian Pale, agrumes, fruits blancs Citrus fruit, white fruit	5,4°	9 €

GIN

Citadelle Baies genièvre, anis Juniper berries, star anise	France	44°	16 €
Malfy Citron, baies de genièvre Lemon, juniper berries	Italie	41°	16 €
Beefeater 24 Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	Angleterre	45°	16 €
G'Vine Floraison Baies, gingembre, réglisse Berries, ginger, liquorice	France	40°	18 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	Angleterre	41.4°	18 €
Monkey 47 Agrumes, poivres Citrus fruit, peppers	Allemagne	47°	18 €

RHUM | RUM

Don Papa Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruit	Philippines	40°	16 €
Severin XO Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruit, cigar boxes	Guadeloupe	45°	22 €

SCOTCH

Chivas 18 Fruits secs, chocolat noir Dried fruit, dark chocolate	Speyside	40°	26 €
Lagavulin 16 ans Tourbe, orge fumé Peated, smoked barley	Islay	43°	26 €
Domaine des Hautes Glaces Moissons Pâtes d'amande, agrumes Almond paste, citrus fruit	France	44,8°	28 €

COGNAC ARMAGNAC

Augier l'Océanique Tourbé, épicé Peated, spicy	40,1°	16 €
Martell Cordon bleu Caramel, épices douces, pain d'épices, fèves de cacao Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans	40°	60 €

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

Patrick Font | Patrick Font homemade nectars and juices

Pomme tentation Apple temptation	25 cl	9 €
Pomme yuzu du Japon Apple, japanese yuzu	25 cl	9 €
Pêche de vigne Vine peach	25 cl	9 €
Banane de Madagascar Madagascar banana	25 cl	9 €
Poire William William pear	25 cl	9 €
Mandarine Mandarine orange	25 cl	9 €
Ananas Victoria Victoria pineapple	25 cl	9 €
Litchi de Madagascar Madagascar lychee	25 cl	9 €
Jus de tomate noire de Crimée Crimean black tomato juice	25 cl	9 €

SODA | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro	33 cl	8 €
Orangina	25 cl	8 €
Schweppes premium Tonic, Ginger Ale	20 cl	8 €
7 UP	25 cl	8 €

EAU | WATER

	50 cl	75 cl
Evian	7 €	9 €
Badoit rouge Badoit red	7 €	9 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso Espresso	5 €
Ristretto	5 €
Décaféiné Decaffeinated	5 €
Allongé Lungo	5 €
Noisette Macchiato	6 €
Cappuccino	8 €
Café viennois Viennese coffee	8 €
Latte Coffee latte	8 €
Mocha Coffee mocha	9 €
Chocolat chaud Hot chocolate	9 €
Chocolat viennois Viennese chocolate	9 €



THÉS | TEAS
9 €

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle,
vanille noir, pêche, gingembre
Bangkok: green tea, coconut, lemongrass, black
vanilla, peach, ginger

Thé noir chai
Chai black tea

Thé noir menthe chocolat
Black chocolate mint tea

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote, caramel
Black tea Paris: vanilla, blackcurrant, bergamot,
caramel

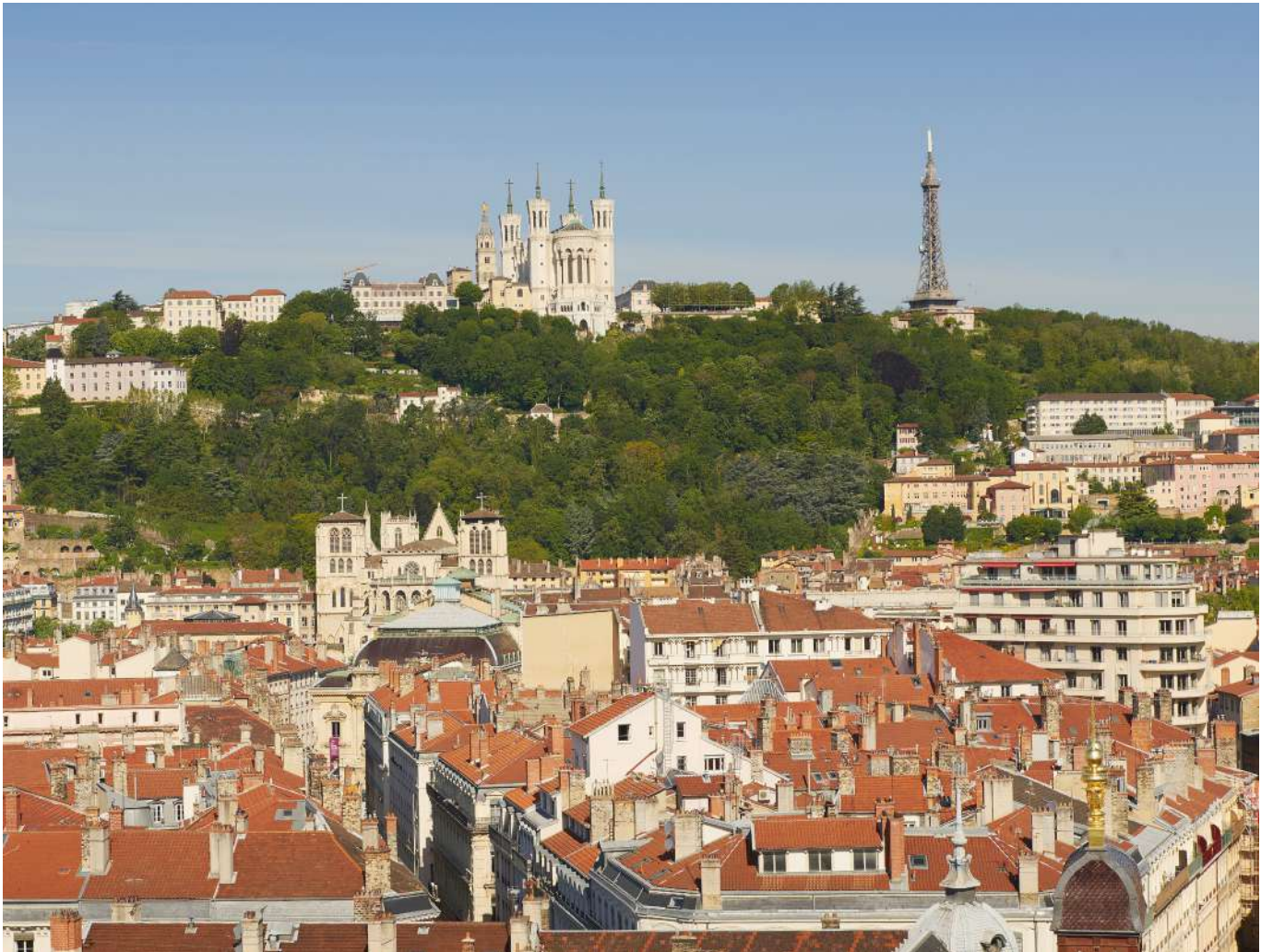
Thé blanc winter : white earl grey, bergamote
White winter tea: white earl grey, bergamot

INFUSIONS | HERBAL TEAS
9 €

Rooibos Chai : clou de girofle, cardamome, cannelle
Rooibos Chai: cloves, cardamom, vanilla, cinnamon

Menthe poivrée
Peppermint herbal

Verveine
Verbena



InterContinental Lyon - Hotel Dieu
20 quai Jules Courmont
T: +33(0)4 26 99 23 23
lyon@ihg.com
lyon.intercontinental.com