



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 tous les jours de 6h30 à 11h30
 La carte est disponible de 12h à 23h
 La carte de nuit est disponible de 23h à 7h

Pour toutes commandes ou renseignements,
 contacter le Room Service au 8340.

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

Frais de prestation en chambre : 7 €

WELCOME TO INTERCONTINENTAL LYON - HOTEL DIEU

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

Breakfast is served every day from 6.30am to 11.30am
 The menu is available from noon to 11pm
 The night menu is available from 11pm to 7am

To place an order or for enquiries,
 please contact Room Service by dialing 8340.

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

Delivery charge: €7

Service tous les jours de 6h30 à 11h30

Served every day from 6.30am to 11.30pm from Monday to Friday.

Le buffet du petit-déjeuner est servi au restaurant Epona au
 tarif de 32 € Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €

The breakfast buffet is served in Epona restaurant for 32€
 Net prices € | Delivery charge 7€

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST

29 €

Espresso / Café Américain / Decaféiné
 Espresso / Americano / Decaffeinated

Chocolat chaud / Chocolat froid
 Hot chocolate / Cold chocolate

English Breakfast / Earl Grey Agrumes / Darjeeling / Thé Vert Sencha Fukujyu
 Thé Vert jasmin & bergamote / Thé Vert menthe fraîche / Infusion

English Breakfast / Earl Grey with Citrus Fruits / Darjeeling / Sencha Fukujyu Green Tea
 Jasmine & Bergamot Green Tea / Fresh Mint Green Tea / Herbal Tea

Servi avec - lait entier / lait écrémé / crème / lait de soja / lait de coco / lait d'amande / citron
 Served with - whole milk / skimmed milk / cream / soy milk / coconut milk / almond milk / lemon

Jus - Orange / Pamplemousse / Pomme / Citron
 Juice - Orange / Grapefruit / Apple / Lemon

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 - Brouillés / Au plat / Omelette
 Eggs - Scrambled / Fried / Omelette

Accompagnement - Bacon / Fromage / Champignons / Saucisses (porc ou volaille) / Jambon blanc
 Side - Bacon / Cheese / Mushrooms / Sausages (pork or chicken) / Ham

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:

Œufs - A la coque / Omelette blanche
 Eggs - Soft-boiled egg / White omelette

Céréales - Flocons de maïs / Muesli
 Cereals - Cornflakes / Muesli

Fromages bio - Blanc 0% / Selection du jour
 Organic cheese - Cottage cheese / Selection of the day

Pain complet avec miel ou confiture diététique
 Wholemeal bread with honey or 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 - Brouillés / Au plat / Omelette
 Eggs - Scrambled / Fried / Omelette

Céréales - Flocons de maïs / Muesli gourmand / Granola / Céréales chocolatées
 Cereals - Cornflakes / Gourmet muesli / Granola / Chocolate cereals

Laitage - Yaourt bio nature / Yaourt bio aux fruits / Fromage blanc 0% / Assiette de fromages bio
 Organic cheese - Plain organic yogurt / Fruit organic yogurt / Low-fat cottage cheese / Organic cheese platter

Accompagnement - Bacon / Fromage / Champignons / Saucisses (porc ou volaille) / Jambon blanc
 Side - Bacon / Cheese / Mushrooms / Sausages (pork or chicken) / Ham

Divers - Crêpes ou Pancakes avec sirop d'érable ou pâte à tartiner
 Various - Crepes or Pancakes with maple syrup or chocolate spread

À LA CARTE

Crêpe au sirop d'érable ou pâte à tartiner / Crepe with maple syrup or chocolate spread 12€

Pain perdu aux œufs frais saupoudré de sucre / Homemade French toast with sugar 14€

Omelette - fromage, jambon, champignons ou fines herbes 14€
 Omelette - cheese, ham, mushrooms or herbs

Œufs pochés sur toast / Eggs on toast 17€

Œufs Bénédicte bacon ou saumon fumé / Eggs Benedict with bacon or smoked salmon 17€

Croque monsieur sauce Mornay / Croque monsieur with Mornay sauce 18€

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

ENTRÉES | STARTERS

Betterave de la Drôme cuite au sel, radis daikon en pickles, lait fermenté Salt-baked beetroot, pickled daikon, fermented milk	17 €
Salade de la semaine au choix du Chef Chef's Salad of the Week	23 €
Ombre chevalier de la Maison Murgat fumé, tartare de girolles, vinaigrette à la sapinette, poudre de champignons Arctic char from Maison Murgat, girolle tartare and mushroom powder	23 €
Tarte au Comté affiné 18 mois, champignons sylvestres sautés, chips de topinambour, crème de marron et poudre de cèpes Comté cheese tart, sautéed seasonal mushrooms, Jerusalem artichoke chips, chestnut cream and cep powder	23 €
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth et blinis (110g) Scottish smoked salmon, dill cream and blinis	24 €
K'nelle Signature : mousseline de poisson blanc en panure, tétragone, sauce Nantua Lyon Quenelle: breaded white fish mousseline, new zealand spinach, Nantua sauce	22 €
Triptyque : Ficelle séchée aux épices bio, jambon de pays, pâté croûte, Comté 18 mois, St Marcellin de la Mère Richard, olives de Nyons Triptych: Ficelle with organic spices, local ham, pâté croûte, Comté 18 months, St Marcellin de la Mère Richard, Nyons olives	46 €

PLATS | MAIN COURSE

Omelette aux œufs bio : champignons, tomates confites, fromage ou oignons Organic egg omelette: mushrooms, sun-dried tomatoes, cheese or onions	14 €
Risotto Tartufata, amandes, mascarpone et copeaux de parmesan Tartufata risotto with almonds, mascarpone, parmesan shavings	26 €
Burger Limousin, sauce maison, frites Limousin burger, homemade sauce, french fries	26 €
Burger végétarien, frites Vegetarian burger, French fries	26 €
Cheeseburger Limousin, Comté, sauce maison, frites Limousin cheeseburger, Comté cheese, homemade sauce, french fries	29 €
Filet de sériole, chou-rave, câpres frites, traditionnelle sauce hollandaise et navet boule d'or Yellowtail fillet, kohlrabi, fried capers, hollandaise sauce and golden turnip	29 €
Filet de bœuf, mousseline de panais, crème de raifort, demi-glace Steak filet, parsnip purée, horseradish cream, beef jus	42 €

LES PÂTES | PASTAS





Linguine à la Bolognese Linguine Bolognese sauce	21 €
Bucatini sauce Caccio e Pepe, Pecorino romano Bucatini sauce Caccio e Pepe, Pecorino romano	24 €

*Non inclus dans toutes les offres spéciales packagées.

*Excluded from all the special rate packages.

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€

 Sans Gluten | Gluten Free
  Sans Lactose | Lactose Free
  Végétarien | Vegetarian
  Fruits à coque | Contain nuts

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Pommes de terre rôties, câpres à queues et ail confit Roasted potatoes with caper berries and confit garlic	8 €
Salade de radicchio, trévis flamme, castelfranco, et vinaigrette au Xérès Radicchio salad, treviso flamme, castelfranco, and sherry vinaigrette	8 €
Légumes de saison Seasonal vegetables	8 €
Frites French fries	8 €

FROMAGES | CHEESE

Assortiment de fromages de la Mère Richard (Saint-Marcellin, Sainte-Maure, Comté) Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers (Saint-Marcellin, St. Maure goat cheese, Comté)	19 €
---	------

DESSERTS | DESSERTS

Tarte aux pralines de Lyon acidulée à la framboise et chantilly à la vanille Pink praline tart with raspberry and vanilla whipped cream	14 €
Salade de fruits Fruit salad	14 €
Crème brûlée onctueuse à la vanille Luscious vanilla creme brulee	15 €
Entremet chocolat Dulcey et banane Dulcey chocolate and banana cake	16 €



MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans | Up to 12 years old

Entrée, plat, dessert & boisson | Starter, main, dessert & drink

24 €

ENTRÉES | STARTERS

La gentille carotte
The kind carrot

La super betterave
The super beet

La k'nelle comme les grands
Lyon quenelle just like the grown-ups

PLATS | MAIN COURSES

Poisson pané « tout kroustillant » avec frites
Krispie fish fingers with fries

Le burger du chef avec frites
Little chef's burger with French fries

Le poulet du chef sans les os
Chef's chicken without the bones

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites
French Fries

Purée de pommes de terre
Potatoes smash

Légumes
Vegetables

DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée
Creme brulee

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

ENTRÉES | STARTERS

Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth et toast (110g)
Scottish smoked salmon, dill cream and toast 24 €

Assortiment de fromages de la Mère Richard
(Tomme de brebis, Sainte-Maure, Comté)
Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers
(Ewe cheese, St. Maure goat cheese, Comté) 19 €

PÂTES | PASTA

Linguine à la Bolognaise
Linguine Bolognese sauce 21 €

Bucatini sauce Caccio e Pepe, Pecorino romano
Bucatini sauce Caccio e Pepe, Pecorino romano 24 €

DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits maison
Homemade fruits salad 14 €

Crème brûlée onctueuse à la vanille
Luscious vanilla creme brulee 15 €

SERVICE SUPPLÉMENTAIRE | EXTRA SERVICE

Tarifs appliqués pour des denrées achetées à l'extérieur de l'hôtel |
Charges apply to goods purchased outside the hotel

Seau à glace
Ice bucket 7 €

Nappe ou couverts supplémentaires
Additional tableware or tablecloth 7 €

Droit de bouchon
Corkage fee 15 €



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€

Sans Gluten | Gluten Free Sans Lactose | Lactose Free Végétarien | Vegetarian Fruits à coque | Contain nuts

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne
Service de 12h à 22h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Served from noon to 10pm | Net prices € | Delivery charge 7€

Sans Gluten | Gluten Free Sans Lactose | Lactose Free Végétarien | Vegetarian Fruits à coque | Contain nuts

CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl	150 cl
Jeeper Blanc de Noirs		139 €	
Barons de Rothschild Concordia Brut	23 €	135 €	270 €
Dom Pérignon Vintage, 2013		620 €	
VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS	12 cl		

ROSÉ | ROSÉ WINE

AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2022 Grenache, Cinsault, Rolle	14 €
AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2021 Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle	14 €

BLANC | WHITE WINE

AOP Faugères, Mas Onésime, Le Sillon, 2022 Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	13 €
Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021 Viognier	12 €
AOC Côte Chalonnaise, Domaine Millebuis, 2022 Chardonnay	14 €

ROUGE | RED WINE

AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2021 Grenache, Mourvèdre, Syrah	13 €
AOP Languedoc, Château de Gaure, Campagne, 2021 Syrah, Grenache, Carignan	12 €
Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2021 Syrah	12 €

VIN MOELLEUX ET FORTIFIÉ

Villa Dria Jardin Secret, 2021 Gros Manseng	11 €
--	------

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

	75cl
Whispering Angel, Château d'Esclans, 2021	79 €

VINS BLANCS | WHITE WINES

	75 cl
IGP Ardèche, Le Liby, Les Amoureuses, 2019	60 €
Côtes-de-Provence, MIP, 2021	62 €
Bourgogne Blanc, Domaine Serrigny, 2018	72 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, Cuvée Guy Savoy, 2020	119 €

VINS ROUGES | RED WINES

	75 cl
Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021	50 €
AOC Côtes-du-Rhône, Domaine Saint Patrice, 2019	57 €
La Morella, Barbera, 2020	58 €
Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône, Domaine Galuval, 2020	58 €
Terres des Amoureuses, Les Amoureuses, 2019	72 €
Saint-Joseph, Les Royes, Domaine Courbis, 2020	109 €

[Retrouvez toutes nos références sur la carte des vins du restaurant Epona, cliquez ici.](#)
[Find all our references on the wine menu of the Epona restaurant, click here.](#)

APÉRITIFS | APERITIFS

Ricard	4 cl	10 €
Martini Rouge Red Martini	7 cl	10 €
Martini Blanc White Martini	7 cl	10 €
Campari	7 cl	10 €
Kir	12 cl	12 €
Kir Royal	12 cl	22 €
Spritz Champagne	20 cl	22 €

BIÈRES | BEER

		33 cl
InterContinental Lyon x Bières Georges 1741 Golden Ale	5 °	10 €

GIN

		5 cl
The Islands L'Origine Baies de genièvre, citronnelle, cannelle Juniper berries, lemongrass, cinnamon	France	43 ° 23 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	Angleterre	41.4 ° 19 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Service de 12h à 23h | 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 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Service de 12h à 23h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Served from noon to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€

RHUM | RUM

The Islands Cuir, cacao, tabac Leather, cocoa, tobacco	Barbade	46°	19 €
--	---------	-----	------

SCOTCH

Lagavulin 16 ans Tourbe, orge fumé Peated, smoked barley	Ecosse	40°	26 €
--	--------	-----	------

COGNAC ARMAGNAC

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
Alain Milliat | Alain Milliat homemade nectars and juices

Nectar Fraise Sengana Sengana Strawberry Nectar	20 cl	10 €
Pomme Cox's Cloudy Cox's Apple Juice	20 cl	10 €
Nectar Poire Williams Williams Pear Nectar	20 cl	10 €
Carotte Carrot	20 cl	10 €
Orange Orange	20 cl	10 €
Ananas Pineapple	20 cl	10 €
Nectar Pêche Blanche White Peach Nectar	20 cl	10 €
Tomate Rouge Red tomato	20 cl	10 €

SODA | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	9 €
Orangina	25 cl	9 €
Schweppes premium Tonic	20 cl	9 €
Sprite	33 cl	9 €

EAU | WATER

	50 cl	75 cl
Evian	9 €	11 €
Badoit	9 €	11 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso Expresso	5 €
Ristretto Ristretto	5 €
Décaféiné Decaffeinated	5 €
Allongé Lungo	5 €
Noisette Macchiato	6 €
Cappuccino Cappuccino	8 €
Latte Coffee latte	8 €
Chocolat chaud Hot chocolate	10 €



THÉS | TEAS

9 €

nunshen®, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde
nunshen®, high-quality teas from the world's finest gardens

Thé Noir English Breakfast English Breakfast Black Tea	Thé Vert Sencha Sencha Green Tea	Thé Noir Earl Grey Earl Grey Black Tea
Thé Vert Menthe Mint Green Tea	Thé Noir Darjeeling Darjeeling Black Tea	Thé Chai Chai tea
Thé Vert Jasmin & Bergamote Jasmine & Bergamot Green Tea	Thé du moment : Christmas Tea of the moment: Christmas	

INFUSIONS | HERBAL TEAS

9 €

Vergers des Mings
Orchards of the Mings

Camomille Sauvage
Wild chamomile

Verveine
Verbena

MENU D'OREILLERS | PILLOW MENU

Un bon oreiller est essentiel pour passer une bonne nuit. Pour compléter et magnifier le confort de votre lit, nous vous proposons une sélection d'oreillers. Appelez le Housekeeping pour changer votre oreiller et ainsi vous assurer un sommeil paisible.

We know that a perfect pillow is essential for a restful night's sleep. We are delighted to complement the luxurious comfort of your bed by providing you a selection of comfortable pillows. Please call Housekeeping to request the pillow of your choice to ensure a peaceful sleep.

PLUMES | FEATHER

50% duvet d'oie & 50% plume d'oie 50% goose-down & 50% goose-feather	Tendre ou Dur (oreiller en place) Soft or Firm (our hotel's standard)
---	--

SYNTHÉTIQUE | SYNTHETIC

Billes de fibre siliconées Siliconized fireballs	Tendre ou Dur Soft or Firm
---	-------------------------------

ERGONOMIQUE | NECK SYNTHETIC

100% latex 100% latex	Tendre ou Dur Soft or Firm
--------------------------	-------------------------------

MINI BAR

VIN | WINE

Chardonnay blanc, 25 cl Chardonnay white wine	35 €
--	------

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Barons de Rothschild Brut, 37,5 cl	60 €
------------------------------------	------

BIÈRE | BEER

InterContinental Lyon x Bières Georges 1741 Golden Ale, 33 cl	10 €
--	------

SPIRITUEUX | SPIRITS

Absolut Vodka, 50 ml Vodka Absolut	15 €
---------------------------------------	------

Chivas, 50 ml Chivas	15 €
-------------------------	------

EAU, SODA & JUS | WATER, SODA & JUICE

Jus d'ananas 25 cl Pineapple juice	10 €
---------------------------------------	------

Jus d'orange, 25 cl Orange juice	10 €
-------------------------------------	------

Coca-Cola, 33 cl Coke	9 €
--------------------------	-----

Coca-Cola Zéro, 33 cl Coke Zero	9 €
------------------------------------	-----

Fuze tea pêche, 25 cl Peach Fuze tea	9 €
---	-----

Schweppes Premium Mixer Tonic Schweppes Premium	9 €
--	-----

Badoit Verte, 50 c € Badoit Green	10 €
--------------------------------------	------

Red Bull, 25cl Red Bull	12 €
----------------------------	------

SNACKS | SNACKS

Toblerone Toblerone bar	10 €
----------------------------	------

Mars Mars bar	10 €
------------------	------

Barre Oreo Oreo candy bar	10 €
------------------------------	------

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