



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 César, cœur de romaine, parmesan, croûtons et anchois Option : volaille fermière ou saumon Caesar salad, romaine lettuce, parmesan, croutons and anchovies Option: free-range farm chicken or salmon | 23 € |
| Omble 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 € |
| Planche de charcuterie lyonnaise Solo ou Duo (saucisson lyonnais de bœuf/cochon, pâté en croûte, jambon cru d'Auvergne) Solo or Duo platter of cold, cured meats from Lyon (Lyon beef/pork sausage, meat pie, dry-cured Auvergne ham) | 26 € / 50 € |

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 de bœuf du Limousin, frites (150g) Limousin beef burger, French fries | 24 € |
| Burger végétarien, frites Vegetarian burger, French fries | 26 € |
| Cheeseburger de bœuf du Limousin, frites (150g) Limousin beef cheeseburger, French fries | 28 € |
| 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 Napolitaine Linguine Neapolitan sauce | 18 € |
| Linguine à la Carbonara Linguine Carbonara sauce | 20 € |
| Linguine à la Bolognese Linguine Bolognese sauce | 21 € |

*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

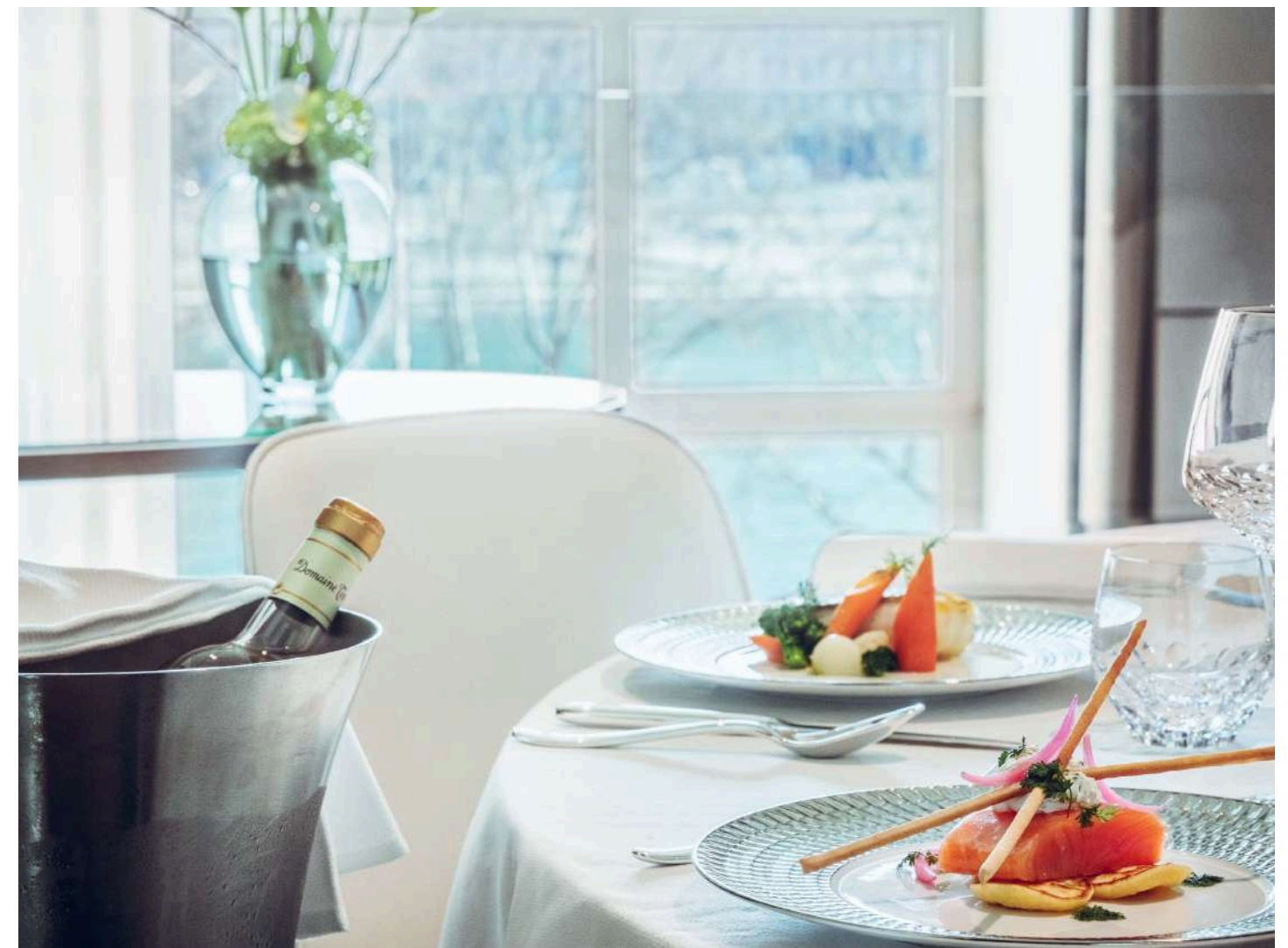
| | |
|--|-----|
| Pommes de terre rôties, câpres à queues et ail confit Roasted potatoes with caper berries and confit garlic | 8 € |
| Salade de radicchio, trévis flamme, castelfranco, et vinaigrette au Xérès Radicchio salad, treviso flamme, castelfranco, and sherry vinaigrette | 8 € |
| Légumes de 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 | 12 € |
| Salade de fruits Fruit salad | 14 € |
| Crème brûlée onctueuse à la vanille Luscious vanilla creme brulee | 15 € |
| Chocolat et fève tonka façon finger Chocolate and tonka bean finger | 14 € |



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 Napolitaine
Linguine Neapolitan sauce 18 €

Linguine à la Carbonara
Linguine Carbonara sauce 20 €

Linguine à la Bolognaise
Linguine Bolognese sauce 21 €

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 Vert Jasmin & Bergamote
Jasmine & Bergamot Green Tea

INFUSIONS | HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Pêche
Peach Rooibos

Camomille Sauvage
Wild chamomile

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 35 €
Chardonnay white wine

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 15 €
Vodka Absolut

Chivas, 50 ml 15 €
Chivas

EAU, SODA & JUS | WATER, SODA & JUICE

Jus d'ananas 25 cl 10 €
Pineapple juice

Jus d'orange, 25 cl 10 €
Orange juice

Coca-Cola, 33 cl 9 €
Coke

Coca-Cola Zéro, 33 cl 9 €
Coke Zero

Fuze tea pêche, 25 cl 9 €
Peach Fuze tea

Schweppes Premium Mixer Tonic 9 €
Schweppes Premium

Badoit Verte, 50 c € 10 €
Badoit Green

Red Bull, 25cl 12 €
Red Bull

SNACKS | SNACKS

Toblerone 10 €
Toblerone bar

Mars 10 €
Mars bar

Barre Oreo 10 €
Oreo candy bar

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