



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 22h30
La carte de nuit est disponible de 22h30 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 10.30pm
The night menu is available from 10.30pm 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 / Céréales - Flocons de maïs / Muesli
Eggs - Soft-boiled egg / White omelette / Cereals - Cornflakes / Muesli
Fromages bio - Blanc 0% / Selection du jour / Pain complet avec miel ou confiture diététique
Organic cheese - Cottage cheese / Selection of the day / 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 - Crêpes 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€
Œufs pochés sur toast / Eggs on toast	17€
Œufs Bénédicte bacon ou saumon fumé / Eggs Benedict with bacon or smoked salmon	17€
Omelette aux choix - bacon, jambon blanc, fromage, oignons, herbes fraîches, ou tomates concassées Omelette prepared to your preference – bacon, ham, cheese, onions, fresh herbs, or crushed tomatoes.	14€

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

ENTRÉES | STARTERS

Salade César au poulet croustillant Crispy chicken Caesar salad	27 €
Asperges blanches, sabayon amaretto, vinaigre de kalamansi, huile verte, amandes torréfiées et œufs de truite White asparagus, amaretto sabayon, kalamansi vinegar, green oil, toasted almonds, and trout roe	27 €
Ceviche de sériole autour de la rhubarbe, leche de tigre et pain Melba Amberjack ceviche with rhubarb, leche de tigre and Melba toast	26 €
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth et blinis (110g) Scottish smoked salmon, dill cream and blinis	24 €
K'nelle Signature : Œufs de brochet fumés, fine mousseline de poisson, tetragone, sauce bisque Lyon Quenelle : Smoked pike roe, fish mousseline, New Zealand spinach, bisque sauce	21 €
Triptyque : Saucisson sec d'Ardèche, jambon de pays affiné, mortadelle à la pistache, Ossau-iraty et tomme au piment d'Espelette Triptych: Dry Ardèche sausage, aged country ham and pistachio mortadella, Ossau-Iraty and Espelette pepper tomme	42 €

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 safrané, émulsion de parmesan et pignons de pin Saffron risotto, Parmesan emulsion and pine nuts	26 €
Burger Limousin, sauce maison, frites Limousin burger, homemade sauce, french fries	26 €
Burger végétarien, frites Vegetarian burger, French fries	26 €
Cheeseburger Limousin, sauce maison, frites Limousin cheeseburger, homemade sauce, french fries	29 €
Cabillaud à basse température, mousseline de petits pois au loumi, salade de petits pois à l'huile de cerfeuil, réduction de jus de carotte au gingembre et au miel Slow-cooked cod, green pea mousseline with loumi, pea salad with chervil oil, and carrot juice reduction with ginger and honey	33 €
Noix d'entrecôte de bœuf, millefeuille de pommes de terre au thym, moutarde à l'estragon, condiment à l'ail noir et jus brun Ribeye beef, thyme potato millefeuille, tarragon mustard, black garlic condiment, and brown jus	39 €
Anytime plate, lentilles, avocat, œuf dur, graines de tournesol Anytime Plate, Lentils, Avocado, Hard-Boiled Egg, Sunflower Seeds	21 €
Nourish bowl, poulet vapeur, pousses d'épinards, ananas, crème aux herbes Nourish Bowl, Steamed Chicken, Spinach, Pineapple, Herb Cream	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 22h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Served from noon to 10.30pm | Net prices € | Delivery charge 7€

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

LES PÂTES | PASTAS

Pâtes à la Bolognaise Pasta Bolognese sauce	21 €
Linguine au pesto alla genovese et pignons de pin Linguine with pesto alla Genovese and pine nuts	27 €

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Pommes de terre mitrailles rôties au beurre Roasted buttered baby potatoes	8 €
Mousseline de pommes de terre Mashed potatoes	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 €
Macaron vegan noix de coco, mangue, passion, praliné et graines de courge Vegan coconut macaron with mango, passion fruit, praline and pumpkin seeds	15 €



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

Saumon fumé, betteraves et radis, blinis et crème aux herbes
Smoked salmon, beets and radishes, blinis and herb cream
Demi-tranche de pâté croûte maison, petit mesclun
Half slice of homemade pâté en croûte, small mesclun salad
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



Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne Service de 12h à 22h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK Served from noon to 10.30pm | Net prices € | Delivery charge 7€

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

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

Pâtes à la Bolognaise Pasta Bolognese sauce	21 €
Linguine à la Carbonara Linguine Carbonara	21 €
Linguine à la Napolitaine Napolitan Linguine	21 €

PLATS | MAIN COURSES

Anytime plate, lentilles, avocat, œuf dur, graines de tournesol Anytime Plate, Lentils, Avocado, Hard-Boiled Egg, Sunflower Seeds	21 €
Nourish bowl, poulet vapeur, pousses d'épinards, ananas, crème aux herbes Nourish Bowl, Steamed Chicken, Spinach, Pineapple, Herb Cream	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 22h30 à 7h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK Served from 10.30pm to 7am | 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 Brut Premier Cru, Grand Assemblage		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, 2023 Grenache, Cinsault, Rolle	14 €
AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel, 2023 Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle	14 €

BLANC | WHITE WINE

AOC Pouilly-Fumé, Domaine Cholet, 2024 Sauvignon Blanc	14 €
VDF Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2023 Viognier	12 €
AOC Côte Chalonnaise, Domaine Millebuis, 2023 Chardonnay	14 €

ROUGE | RED WINE

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Henri Latour & Fils, 2023 Pinot noir	15 €
AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2023 Gamay	14 €
VDF Chai Saint Olive, Cuvée les Arches, 2023 Syrah, Gamay, Viognier	13 €

VIN MOELLEUX ET FORTIFIÉ

IGP Côtes de Gascogne, Villa dria, jardin secret, 2023 Gros Manseng	11 €
--	------

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 €

VINS ROUGES RED WINES	75 cl
Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021	50 €
AOC Côtes-du-Rhône, Domaine Maison Delas, 2023	57 €
La Morella, Barbera, 2020	58 €
Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône, Domaine Galuval, 2020	58 €
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 €

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 €

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES 75cl

Whispering Angel, Château d'Esclans, 2021	79 €
---	------

BIERE | BEER 33cl

Ninkasi French IPA	10 €
--------------------	------

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

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	9 €
Latte Coffee latte	9 €
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 (Touareg) Mint Green Tea (Touareg)	Thé Noir Darjeeling Darjeeling Black Tea	Thé Chai Chai tea
Thé Vert Jasmin & Bergamote (Vallée du Nil) Jasmine & Bergamot Green Tea (Nile Valley)	Thé du moment : Christmas Tea of the moment: Christmas	

INFUSIONS | HERBAL TEAS

9 €

Vergers des Mings
Orchards of the Mings

Camomille
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

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

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

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