



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 12h
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 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 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 12pm
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 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€

Formule composée de l'assiette de votre choix accompagnée de viennoiseries, jus de fruits et boissons chaudes.
Menu composed of one platter of your choice served with pastries, fruit juices and hot beverages.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN PLATTER

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Fromage
Cheese

Yaourt
Yogurt

Muesli gourmand
Gourmet muesli

Tartine végétarienne - avocat, tofu, œuf poché
Vegetarian toast - avocado, tofu, poached egg

ASSIETTE LYONNAISE | LYON PLATTER

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Cervelle de Canut
Local fresh cheese

Saumon fumé
Smoked salmon

2 œufs
2 eggs

Saucisses de volaille ou de porc
Chicken or pork sausages

ASSIETTE CONTINENTALE | CONTINENTAL PLATTER

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Fromage
Cheese

Yaourt
Yogurt

Bacon
Bacon

Gaufres ou pancakes
Waffles or pancakes

Œufs brouillés ou œufs au plat
Scrambled eggs or fried eggs

AVEC | WITH

Boissons chaudes
Hot drinks

Jus de fruits frais
Fresh juice

Pains et viennoiseries
Bread and breakfast pastries

Service tous les jours de 6h30 à 12h00








Served every day from 6.30am to 12pm from Monday to Friday.

Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €
Le petit-déjeuner est servi au restaurant Epona au tarif de 26 €





Net prices € | Delivery charge 7€
The breakfast is served in Epona restaurant for 26€

À LA CARTE | A LA CARTE MENU


ENTRÉES | STARTERS

Velouté de céleri, brisures de noix de Grenoble et croûtons dorés Cream of celery with Grenoble hazelnut pieces and croutons	 	16 €	
Salade César, volaille fermière, parmesan, croûtons et anchois Caesar salad, free range farm chicken, parmesan, croutons and anchovies		21 €	
Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth et toast Scottish smoked salmon, dill cream and bread		22 €	
La planche lyonnaise solo ou duo Lyonnais platter for one or two people		26 €	54 €
Caviar Prestige « Calvisius » 50g * Calvisius Prestige caviar, 50g	  	190 €	





















PLATS | MAIN COURSE

Omelette aux œufs BIO, champignons, tomates confites, fromage ou oignons Organic egg omelette, mushrooms, candied tomatoes, cheese and onions	  	16 €	
Burger de bœuf du Limousin, frites maison Limousin beef burger, homemade French fries		21 €	
Cheeseburger de bœuf du Limousin, frites maison Limousin beef cheeseburger, homemade French fries		23 €	
Le pain brioché de la Bresse comme un club, frites maison ou salade Bresse brioche bread club sandwich, homemade chips or salad		24 €	
Le plat du jour The daily's special		24 €	
Poisson de la criée et petits légumes Market fresh fish with vegetables		26 €	
Filet de bœuf Charolais de la Maison Beauvallet, 180 g, gratin de macaronis Filet of Charolais beef from Beauvallet meats, 180 g, macaroni gratin		31 €	


LES PÂTES | PASTAS

Tagliatelles BIO napolitaines Organic tagliatelle Napolitaine sauce	 	18 €	
Tagliatelles BIO Bolognaise Organic tagliatelle Bolognaise sauce		21 €	
Tagliatelles BIO Carbonara Organic tagliatelle Carbonara		19 €	
Tagliatelles fraîches aux langoustes * resh tagliatelle with spiny lobster		42 €	

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites    salade    petits légumes    purée de pomme de terre 		7 €
French fries    salad    vegetables    potato puree 		



FROMAGES | CHEESE

Assortiment de fromages de la Mère Richard (Tomme de vache, Sainte-Maure, Comté) Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers	 	24 €
--	---	------


*Non inclus dans les offres Route 69, Déjeuner sur Rhône
ou tout offre spéciale packagée.

*Excluded from the special offers Road 69, Luncheon on the Rhone or
any special rate package.

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

Meats from France, Germany and UK
Served from noon to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€
 Végétarien | Vegetarian  Fruits à coque | Contain nuts

DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée onctueuse au Muscovado  15 €
Luscious creme brulee with muscovada sugar

Tarte au citron meringuée 15 €
Lemon meringue tart

Religieuse au chocolat 15 €
Chocolate religieuse

Salade de fruits de saison   16 €
Seasonal fresh fruits salad



MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU
Jusqu'à 12 ans | Up to 12 years old

Entrée, plat, dessert et boisson | Starter, Main course, dessert and drink
24 €

ENTRÉES | STARTERS

Saumon fumé pour les oursons
Smoked salmon for the little ones



Soupe du jour pour grandir
Soup of the day to grow tall and strong

Petits légumes croquants à tremper
Vegetable dips



PLATS | MAIN COURSES

Les p'tites nouilles fraîches sauce au choix
Fresh noodles with a choice of sauces

La pêche du petit mousse
Fish for the sailor lad



Mini burger du chef
Little chef's burger

Les dents de la mer
Fish and chips



ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites maison
French fries

Purée de pommes de terre
Potatoes smash

Légumes
Vegetables

DESSERTS | DESSERTS

Les p'tits fruits en salade
Fruit salad



Glace vanille, chocolat ou fruits rouges
Vanilla, chocolate ice cream or red berries



Cœur au chocolat, glace vanille
Molten chocolate heart, vanilla ice cream



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



Sans Gluten | Gluten Free



Sans Lactose | Lactose Free



Végétarien | Vegetarian



Fruits à coque | Contain nuts

Meats from France, Germany and UK

Served from noon to 11pm | Net prices € | Delivery charge 7€

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

ENTRÉES | STARTERS

Assiette de fromages de la Mère Richard Plate of cheese from La Mère Richard	 	30 €
Saumon fumé, blinis crème aneth Smoked salmon, blinis, dill cream		21€

PÂTES | PASTA

Pâtes à la sauce napolitaine Pasta with Neapolitan sauce	 	17 €
Pâtes carbonara Pasta carbonara		19 €
Pâtes bolognaise Pasta Bolognese		21 €

DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits Fruits salad	 	14 €
Crème brûlée Crème brûlée		17 €

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 23h à 7h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

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

Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne

Service de 12h à 22h | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €



Sans Gluten | Gluten Free



Sans Lactose | Lactose Free



Végétarien | Vegetarian



Fruits à coque | Contain nuts

CARTE DES BOISSONS | DRINK MENU

CHAMPAGNES		12 cl	75 cl	150 cl
Lombardi Brut Cuvée Axiome		19 €	96 €	188 €
Deutz Brut Classic		22 €	105 €	
Deutz Brut Rosé		24 €	138 €	
Dom Pérignon Vintage, 2008			388 €	
VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS		12 cl		
ROSÉ ROSÉ WINE				
IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2019		10 €		
Côtes-de-Provence, Château Figuières, 2019		12 €		
BLANC WHITE WINE				
VDF, Viognier, Jean-Michel Gérin, La Champine, 2019		9 €		
Graves, Château Villa Bel-Air, 2018		11 €		
Bourgogne, Pierre Girardin, Éclat de Calcaire, 2018		12 €		
ROUGE RED WINE				
Morgon, « Corcelettes », Grégoire Hoppenot, 2019		10 €		
Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019		11 €		
Maranges 1 ^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2017		15 €		
LIQUOREUX SWEET WINE				
Côteau du Layon, Château de Breuil, 2019		10 €		
VINS ROSÉS ROSÉ WINES			75 cl	150 cl
Côtes-de-Provence, Château Figuières, 2019		46 €		
Côtes-de-Provence, By Ott, 2019		49 €		91 €
VINS BLANCS WHITE WINES			75 cl	
VDF, Viognier, Jean-Michel Gérin, La Champine, 2019		41 €		
Graves, Château Villa Bel-Air, 2018		51 €		
Bourgogne, Pierre Girardin, Éclat de Calcaire, 2018		59 €		
VINS ROUGES RED WINES			75 cl	
Morgon, « Corcelettes », Grégoire Hoppenot, 2019		44 €		
Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019		48 €		
Maranges 1 ^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2017		84 €		

APÉRITIFS | APERITIFS

Ricard	4 cl	9 €
Martini Rouge Red Martini	7 cl	9 €
Martini Blanc White Martini	7 cl	9 €
Campari	7 cl	8 €
Kir	12 cl	11 €
Kir Royal	12 cl	18 €
Spritz Champagne	20 cl	16 €
Negroni	9 cl	16 €
Cocktail du jour	20 cl	19 €

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

Malfy Citron, baies de genièvre Lemon, juniper berries	Italie	41°	17 €
Beefeater 24 Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	Angleterre	45°	17 €
G'Vine Floraison Baies, gingembre, réglisse Berries, ginger, liquorice	France	40°	18 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	Angleterre	41.4°	19 €

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 €
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	8 €	9 €
Badoit rouge / Perrier Badoit red / Perrier	8 €	9 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso	5 €
Espresso	
Ristretto	5 €
Décaféiné	5 €
Decaffeinated	
Allongé	5 €
Lungo	
Noisette	6 €
Macchiato	
Cappuccino	8 €
Latte	8 €
Coffee latte	
Chocolat chaud	9 €
Hot chocolate	



THÉS | TEAS

9 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions premium.
From La Fabrikathé, a young Lyonnaise tea company, specialized in high-quality teas and herbal teas.

Thé noir Assam Bio
Organic Assam black tea

Thé noir Earl Grey aux agrumes
Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé noir fraise framboise Bio
Organic strawberry and raspberry black tea

Thé vert menthe Bio de Marrakech
Organic mint green tea from Marrakech

Thé vert Sencha Bio
Organic Sencha green tea

INFUSIONS | HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio mangue, menthe, citron
Organic Rooibos: mango, mint, lemon

Verveine menthe Bio
Organic Verbena minth



MINI BAR

VIN | WINE

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

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Champagne Lombardi, 37,5 cl Lombardi champagne	45 €
---	------

BIÈRE | BEER

Ninkasi blonde, 33 cl	9 €
Grimbergen blonde, 33 cl	10 €

SPIRITUEUX | SPIRITS

Martini blanc, 50 ml White Martini	13 €
---------------------------------------	------

Martini rouge, 50 ml Red Martini	13 €
-------------------------------------	------

Beefeater London Dry Gin, 50 ml Beefeater London Dry Gin	13 €
---	------

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

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

Cambusier Liqueur de citron de Menton, 50 ml Menton lemon liqueur	15 €
---	------

Cambusier Liqueur de Génépi, 50 ml Genepi liqueur	15 €
---	------

Cambusier Liqueur de fraise de Plougastel, 50 ml Plougastel strawberry liqueur	15 €
--	------

Supplément soda Additional soda	+ 3 €
------------------------------------	-------

EAU, SODA & JUS | WATER, SODA & JUICE

Jus de pomme, 25 cl Apple juice	9 €
------------------------------------	-----

Jus d'orange, 25 cl Orange juice	9 €
-------------------------------------	-----

Coca-cola, 33 cl Coca-cola	9 €
-------------------------------	-----

Coca-cola Zéro, 33 cl Coca Zero	9 €
------------------------------------	-----

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

Fuze tea mangue camomille, 25 cl Mango chamomile Fuze tea	9 €
--	-----

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

Mixer Ginger Ale, 33 cl Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	9 €
---	-----

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

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

Red Bull sugar free 25cl Sugarfree Red Bull	12 €
--	------

SNACKS | SNACKS

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

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

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

Kit Kat Kit Kat	10 €
--------------------	------

M&M's M&M's	12 €
----------------	------

Noix de cajoux Cashew	12 €
--------------------------	------

Pringles Pringles	13 €
----------------------	------

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