



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 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 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 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 / Café Américain / Décaféiné  
Espresso / American coffee / Decaffeinated

THÉS - INFUSIONS | TEAS - HERBAL TEAS

---

Thé noir Assam Bio / Thé noir Earl grey aux agrumes / Thé noir fraise framboise Bio /  
Thé vert menthe Bio de Marrakech / Thé vert Sencha Bio / Rooibos Bio : mangue ; menthe ;  
citron  
Organic Assam black tea / Earl grey black tea with citrus fruits / Organic strawberry and  
raspberry black tea / Organic mint green tea from Marrakech / Organic Sencha green tea /  
Organic Rooibos: mango; mint; lemon

AVEC | WITH

---

Lait / Crème / Citron / Lait écrémé / Lait de soja / Lait d'amande / Lait de coco  
Milk / Cream / Lemon / Skimmed milk / Soy milk / Almond milk / Coconut milk

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT JUICES

---

Orange / Pamplemousse / Citron  
Orange / Grapefruit / Lemon

AUTRE | OTHERS

---

Chocolat chaud / Chocolat froid  
Hot chocolate / 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 AMERICAIN  
AMERICAN BREAKFAST

32 €

OEUFS | EGGS

---

Brouillés / Au plat / Omelette  
Scrambled / Fried / Omelette

AVEC | WITH

---

Bacon / Champignons / Fromage / Saucisses\* / Jambon blanc / Concassé de tomates  
Bacon / Mushrooms / Cheese / Sausages\* / Ham / Chopped tomatoes

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

Service tous les jours de 6h30 à 11h30  
Le buffet du petit-déjeuner est servi au restaurant Epona au tarif de 32 €

Served every day from 6.30am to 11.30pm from Monday to Friday.  
The breakfast buffet is served in Epona restaurant for 32€

Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €

Net prices € | Delivery charge 7€



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 / Muesli  
Corn flakes / Muesli

FROMAGES BIO | ORGANIC CHEESE

Fromage blanc 0% / Sélection de fromage  
Low-fat cottage cheese / Selection of cheeses

OEUFS | EGGS

À la coque / En omelette blanche  
Soft-boiled egg / White omelette

PAIN COMPLET | WHOLEMEAL BREAD

Miel / Confiture diététique  
Honey / Diet jam

Service tous les jours de 6h30 à 11h30  
Le buffet du petit-déjeuner est servi au restaurant Epona au tarif de 32 €

Served every day from 6.30am to 11.30pm from Monday to Friday.  
The breakfast buffet is served in Epona restaurant for 32€

Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €

Net prices € | Delivery charge 7€

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:

OEUFS | EGGS

---

Brouillés / Au plat / Omelette  
Scrambled / Fried / Omelette

AVEC | WITH

---

Bacon / Champignons / Fromage / Saucisses\* / Jambon blanc / Concassé de tomates  
Bacon / Mushrooms / Cheese / Sausages\* / Ham / Chopped tomatoes

LAITAGE | DAIRY

---

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

CÉRÉALES | CEREALS

---

Corn flakes / Muesli gourmand / Granola / Céréales chocolatées  
Corn flakes / Gourmet muesli / Granola / Chocolate cereals

DIVERS | VARIOUS

---

Crêpes / Pancakes / Sirop d'érable / Pâte à tartiner  
Crêpes / Pancakes / Maple syrup / Chocolate spread

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

---

A LA CARTE

A LA CARTE

Crêpe au sirop d'érable ou pâte à tartiner Crêpe with maple syrup or chocolate spread	12 €
Pain perdu maison aux oeufs 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	14 €
Oeufs pochés en meurette Meurette eggs	15 €
Oeufs Bénédicte bacon ou saumon fumé Eggs Benedict with bacon or smoked salmon	17 €

Service tous les jours de 6h30 à 11h30  
Le buffet du petit-déjeuner est servi au restaurant Epona au tarif de 32 €




Served every day from 6.30am to 11.30pm from Monday to Friday.  
The breakfast buffet is served in Epona restaurant for 32€

Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €










Net prices € | Delivery charge 7€

# À LA CARTE | A LA CARTE MENU




## ENTRÉES | STARTERS

Velouté de champignons régionaux de notre maraîcher Loïc Mounier Local mushroom velouté from our market gardener Loïc Mounier		16 €
Salade César, cœur de romaine, volaille fermière, parmesan, croûtons et anchois Caesar salad, romaine lettuce, free-range farm chicken, parmesan, croutons and anchovies		21 €
Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth et toast (110g) Scottish smoked salmon, dill cream and toast		24 €
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 € / 54 €
Pressé de foie gras de canard et anguille fumée Duck's liver terrine and smoked eel		28 €
Grenouilles fraîches meunière et cresson BIO de Roch Simian Meunière fresh frogs and organic cress from Roch Simian's farm		32 €
Caviar Prestige « Calvisius » 50g * Calvisius Prestige caviar, 50g *		190 €

## PLATS | MAIN COURSE

Omelette aux œufs BIO : champignons, tomates confites, fromage ou oignons Organic eggs omelette: mushrooms, sun-dried tomatoes, cheese or onions	 	17 €
Burger de bœuf du Limousin, frites maison (120g) Limousin beef burger, homemade French fries		24 €
Burger végétarien, frites maison Vegetarian burger, homemade French fries	 	26 €
Cheeseburger de bœuf du Limousin, frites maison (120g) Limousin beef cheeseburger, homemade French fries		28 €
Lotte basse température de la Côte Atlantique et petits légumes Low temperature cooked monkfish and vegetables	 	33 €
Lobster roll (guédille au homard) Lobster roll		34 €
Filet de bœuf rôti Charolais, pommes grenailles sautées et dorées aux herbes fraîches Charolais beef fillet (180g), sauted grenaille potatoes with fresh herbs	 	36 €

## LES PÂTES | PASTAS

Tagliatelles fraîches à la Napolitaine Freshly-made tagliatelle Neapolitan sauce	 	18 €
Tagliatelles fraîches à la Carbonara Freshly-made tagliatelle Carbonara sauce		20 €
Tagliatelles fraîches à la Bolognese Freshly-made tagliatelle Bolognese sauce		21 €

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDES





Frites French fries	Salade verte Green salad	Petits légumes Vegetables	Purée de pommes de terre Mashed potatoes	7 €
  	  	  		

\*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

## FROMAGES | CHEESE

Assortiment de fromages de la Mère Richard (Tomme de vache, Sainte-Maure, Comté) 24 €  
Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers (Tomme cow's milk cheese, St. Maure goat cheese, Comté)  

## DESSERTS | DESSERTS

Tarte aux pralines de Lyon de deux façons, patate douce et agrumes 15 €  
Lyon praline tart in two ways, sweet potato and citrus

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

Tarte aux fruits de saison 15 €  
Seasonal fruit tart

Sphère de mousse au chocolat noir, praliné de cacahuète et croustillant de riz soufflé 15 €  
Dark chocolate mousse, peanut praline and crispy puffed rice



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

---

Le velouté de champignons perdus dans les bois  
Wild mushrooms velouté

Le p'tit avocat sans le noyau  
Fun-sized avocado without the pit

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

PLATS | MAIN COURSES

---

La pêche du petit mousse  
Fish for the sailor lad

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 maison  
French fries

Purée de pommes de terre  
Potatoes smash

Légumes  
Vegetables

DESSERTS | DESSERTS

---

Crème brûlée  
Creme brulee

Fondant au chocolat  
Chocolate fondant

Sélection de glaces et sorbets  
Large selection of ice creams and sorbets



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




# CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

## ENTRÉES | STARTERS

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

Assortiment de fromages de la Mère Richard   21€  
(Tomme de vache, Sainte-Maure, Comté)  
Selection of cheeses from Mère Richard cheesemongers  
(Tomme cow's milk cheese, St. Maure goat cheese, Comté)

## PÂTES | PASTA

Pâtes à la Napolitaine   18 €  
Pasta Neapolitan

Pâtes à la Carbonara 20 €  
Pasta Carbonara

Pâtes à la Bolognese  21 €  
Pasta Bolognese

## DESSERTS | DESSERTS

Salade de fruits maison   14 €  
Homemade fruits salad

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

## 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 7 €  
Ice bucket

Nappe ou couverts supplémentaires 7 €  
Additional tableware or tablecloth

Droit de bouchon 15 €  
Corkage fee

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 | DRINK MENU

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl	150 cl
Lombardi Brut Cuvée Axiome	19 €	96 €	188 €
Barons de Rothschild Brut	24 €	135 €	
Barons de Rothschild Rosé	26 €	150 €	
Krug Grande Cuvée, 167ème édition		395 €	

VINS AU VERRE   WINE BY THE GLASS	12 cl
-----------------------------------	-------

### ROSÉ | ROSÉ WINE

Whispering Angel, Château d'Esclans, 2019	12 €
---	------

### BLANC | WHITE WINE

Anjou, Roc'h Avel, Terre de l'Elu, 2019	12 €
---	------

Bourgogne, Domaine Henri & Gilles Buisson, 2020	14 €
---	------

Crozes-Hermitage, Cour de Récré, Domaine François Villard, 2020	16 €
---	------

### ROUGE | RED WINE

Anjou, Maupiti, Terre de l'Elu, 2020	12 €
--------------------------------------	------

Brouilly, Domaine Pierre Cotton, 2018	14 €
---------------------------------------	------

Saint-Joseph, Mairlant, Domaine François Villard, 2018	16 €
--	------

### LIQUOREUX | SWEET WINE

Côteau du Layon, Château de Breuil, 2019	10 €
--	------

VINS ROSÉS   ROSÉ WINES	75 cl	150 cl
-------------------------	-------	--------

Côtes-de-Provence, By Ott, 2019	49 €	91 €
---------------------------------	------	------

Whispering Angel, Château d'Esclans, 2019	59 €	109 €
---	------	-------

Beaux-de-Provence, Domaine Hauvette, 2018	68 €	
---	------	--

VINS BLANCS   WHITE WINES	75 cl
---------------------------	-------

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018	51 €
-------------------------------------	------

Mercurey, Château de Chamirey, 2019	58 €
-------------------------------------	------

Saint-Joseph, Sous l'amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019	66 €
--	------

VINS ROUGES   RED WINES	75 cl
-------------------------	-------

Morgon, Raisins Gaulois, Domaine Marcel Lapierre, 2020	44 €
--	------

Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019	48 €
---	------

Maranges 1 <sup>er</sup> Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2019	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

Alain Milliat | Alain Milliat homemade nectars and juices

Nectar Fraise Sengana Sengana Strawberry Nectar	20 cl	9 €
Pomme Cox's Cloudy Cox's Apple Juice	20 cl	9 €
Nectar Poire Williams Williams Pear Nectar	20 cl	9 €
Carotte Carrot	20 cl	9 €
Orange Orange	20 cl	9 €
Ananas Pineapple	20 cl	9 €
Nectar Pêche Blanche White Peach Nectar	20 cl	9 €
Tomate Rouge Red tomato	20 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 €
Sprite	33 cl	8 €

## EAU | WATER

	50 cl	75 cl
Evian	8 €	9 €
Badoit rouge / Perrier Badoit red / Perrier	8 €	9 €

## BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

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



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

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

Thé vert Sencha Bio  
Organic Sencha green tea

Thé noir fraise framboise Bio  
Organic strawberry and raspberry black tea

## INFUSIONS | HERBAL TEAS

9 €

---

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

Verveine menthe Bio  
Organic Verbena minth

## 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 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

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 G�n�pi, 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 Z�ro, 33 cl Coca Zero	9 €
------------------------------------	-----

Fuze tea p�che, 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](mailto:lyon@ihg.com)  
[lyon.intercontinental.com](http://lyon.intercontinental.com)