



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

Assiette de votre choix accompagnée de viennoiseries, jus de fruits et boissons chaudes.
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

Omelette
Omelette

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

Omelette
Omelette

Œufs brouillés ou œufs au plat
Scrambled eggs or fried eggs

PETIT-DÉJEUNER DES PETITS MANGEURS |
BREAKFAST FOR SMALL EATERS



21 €

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad










Yaourt
Yogurt

À LA CARTE | A LA CARTE MENU




ENTRÉES | STARTERS

Tomate d'héritage de chez Harold, espuma de burrata haute-savoiarde, sumac Heirloom tomatoes from Harold, burrata foam from the Haute-Savoie, sumac		17 €
Salade César, cœur de romaine, volaille fermière, parmesan, croûtons et anchois Caesar salad, romaine lettuce, free-range farm chicken, parmesan, croutons and anchovies		21 €
Sashimi de sériole de méditerranée, crème de poutargue, œufs de truite de la Maison Murgat, pistaches torréfiées, citron confit Meditarrearan yellowtail amberjack sashimi, bottarga cream, trout roe from the renowned Maison Murgat, roasted pistachios, candied lemon		22 €
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 €
Ris de veau rôti, mousseline de brocoli, câpres frits, anchoïade Roasted veal sweetbreads, broccoli mousseline, fried capers, anchoiade		32 €
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, 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 €
Poulpe rôti, houmous, barbajuan de poulpe, mélasse de grenade, condiment harissa à la noix de cajou Roasted octopus, hummus, octopus barbajuan, pomegranate molasses, cashew nut & harissa dip		32 €
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 €

*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

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

FROMAGES | CHEESE

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

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 €
Panna cotta à la vanille BIO de Madagascar, coulis d'abricot Organic Madagascar vanilla panna cotta, apricot coulis	 13 €
Crème brûlée onctueuse à la vanille Luscious vanilla creme brulee	  15 €
Tartelette aux fruits rouges & crème légère à la verveine Red berry tartlet & verbena infused light cream	15 €



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

Tomate d'héritage de chez Harold, billes de mozzarella haute-savoiarde
Heirloom tomatoes from Harold, mozzarella balls from Haute-Savoie

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



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 | DRINKS MENU

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl	150 cl
Lombardi Brut Cuvée Axiome	19 €	96 €	188 €
Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	21 €	104 €	198 €
Barons de Rothschild Brut	24 €	135 €	
Egly-Ouriet Grand Cru Tradition		210 €	
Dom Pérignon Vintage, 2008		388 €	

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS	12 cl
ROSÉ ROSÉ WINE	
Whispering Angel, Château d'Esclans, 2021 <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>	14 €
BLANC WHITE WINE	
Le Liby, Les Amoureuses, 2019 <i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	12 €
Bourgogne Blanc, Domaine Serrigny, 2018 <i>Chardonnay</i>	14 €
ROUGE RED WINE	
Le Liby, Les Amoureuses, 2019 <i>Syrah</i>	11 €
Barbera, La Morella, 2020 <i>Barbera</i>	13 €

VINS ROSÉS ROSÉ WINES	75 cl
Château la Mascaronne, 2021	65 €
Whispering Angel, Château d'Esclans, 2020	66 €

VINS BLANCS WHITE WINES	75 cl
Le Liby, Les Amoureuses, 2019	55 €
Côtes-de-Provence, MIP, 2021	58 €
Bourgogne Blanc, Domaine Serrigny, 2018	65 €
Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019	66 €
Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 2019	94 €

VINS ROUGES | RED WINES

75 cl

Morgon, Corcelettes, Domaine Grégoire Hoppenot, 2019	44 €
Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combier, 2019	48 €
Le Liby, Les Amoureuses, 2019	50 €
La Morella, Barbera, 2020	58 €
Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu, 2019	58 €
Terres des Amoureuses, Les Amoureuses, 2019	64 €
Saint-Joseph, Les Royes, Domaine Courbis, 2019	69 €
Cornas, Jovet, Domaine François Villard, 2019	106 €

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 €

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

Beefeater 24 Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	Angleterre	45°	17 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	Angleterre	41.4°	19 €

RHUM | RUM

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 €
Domaine des Hautes Glaces Moissons Pâtes d'amande, agrumes Almond paste, citrus fruit	France	44,8°	28 €

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	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	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 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

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 35 €
Chardonnay white wine

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Champagne Lombardi, 37,5 cl 45 €
Lombardi champagne

BIÈRE | BEER

Ninkasi blonde, 33 cl 9 €
Grimbergen blonde, 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 9 €
Pineapple juice

Jus d'orange, 25 cl 9 €
Orange juice

Coca-cola, 33 cl 9 €
Coca-cola

Coca-cola Zéro, 33 cl 9 €
Coca Zero

Fuze tea pêche, 25 cl 9 €
Peach Fuze tea

Schwepes Premium Mixer Tonic 9 €
Schwepes Premium

Badoit Verte, 50 cl 10 €
Badoit Green

Red Bull, 25cl 12 €
Red Bull

Red Bull sugar free 25cl 12 €
Sugarfree Red Bull

SNACKS | SNACKS

Toblerone 10 €
Toblerone bar

Mars 10 €
Mars bar

Barre Oreo 10 €
Oreo candy bar

Kit Kat 10 €
Kit Kat

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