



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

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 Omelette - cheese, ham, mushrooms or herbs	14 €
Œufs pochés sur toast / Eggs on toast	17 €
Œufs Bénédicte bacon ou saumon fumé / Eggs Benedict with bacon or smoked salmon	17 €

À LA CARTE | A LA CARTE MENU




ENTRÉES | STARTERS

Soupe de légumes Vegetable soup		16 €
Courge spaghetti braisée, crumble graines de citrouille et flocons d'avoine, mousseline de courge et herbes fraîches Braised spaghetti squash, oatmeal and pumpkin seed crumble, squash and fresh herb mousseline		16 €
L'œuf parfait bio, fricassée de girolles de la Haute-Loire, velouté d'héliantis et amaretto Organic egg perfect, mushroom fricasse with chanterelle mushrooms from the Haute Loire, creamy heliantus soup with amaretto		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		21 €
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth et toast (110g) Scottish smoked salmon, dill cream and toast		24 €
Demoiselles de Guilvinec juste nacrées, pomme de ris de veau rôtis, kasha soufflé et laitue croustillante Lightly-cooked Demoiselles de Guilvinec langoustines, roasted veal sweetbreads, buckwheat souffle and crispy lettuce		26 €
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	 	17 €
Risotto crémeux au pecorino di Moliterno Creamy risotto with pecorino di Moliterno		18 €
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 €
Pain à l'encre de seiche brioché au homard, avocat, mesclun et chips de vitelotte Squid ink brioche bun with lobster, avocado, mesclun and blue Vitelotte potato crisps		34 €
Bar de ligne rôti, gnochhis à la farine de châtaignes d'Ardèche, noisettes torréfiées, huile de noisette et jus au guanciaie Line-caught bass, gnocchi dumplings made from Ardèche chestnut flour, roasted hazelnuts, hazelnut oil and guanciaie gravy		35 €
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

Pommes de terres sautées
Sautéed potatoes



Champignons
Mushrooms



Epinards
Spinach



Salade verte
Green salad



7 €

Frites
French fries



Mousseline de pommes de terre
Potato mousseline



Légumes de saison
Seasonal vegetables



24 €

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)

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 €

Biscuit moelleux et crémeux au chocolat, écume à la feuille de figuier, chocolat craquant
Soft biscuit and creamy chocolate, fig leaf foam, crisp chocolate

16 €



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

Mini betteraves et leur jardin
Baby beetroots and their garden

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 Bolognaise 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 €

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 Noir Earl Grey
Earl Grey Black Tea

Thé Noir Darjeeling
Darjeeling Black Tea

Thé Vert Sencha
Sencha Green Tea

Thé Vert Menthe
Mint Green 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

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

Schweppes Premium Mixer Tonic 9 €
Schweppes 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