



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

The breakfast buffet is served in Epona restaurant for 32€

tarif de 32 € Prix nets € | frais de prestation en chambre 7 €

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
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 - 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 Bénédict 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 de la semaine au choix du Chef
Chef's Salad of the Week 23 €

Pain perdu aux champignons, Persil frit, amandes, pickles de shimeji, caramel de cèpes au vin jaune
Mushroom French toast, fried parsley, almonds, pickled shimeji, cep caramel with Vin Jaune 26 €

Foie gras, viande séchée des Alpes, Réduction de vin chaud, châtaignes rôties, suprêmes d'agrumes et streusel noisette
Foie gras with Alpine cured meat, mulled wine glaze, roasted chestnuts, citrus supremes, and hazelnut streusel 29 €

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 : Ficelle séchée aux épices bio, jambon de pays, pâté croûte, Comté 18 mois, St Marcelin de la Mère Richard, olives de Nyons
Triptych: Ficelle with organic spices, local ham, pâté croûte, Comté 18 months, St Marcelin de la Mère Richard, Nyons olives 46 €

PLATS | MAIN COURSE

Omelette aux œufs bio : champignons, tomates confites, fromage ou oignons
Organic egg omelette: mushrooms, sun-dried tomatoes, cheese or onions 14 €

Gnocchis maison, Crème de Beaufort, vierge de poire et éclats de noisettes
Homemade gnocchi, Beaufort cream, pear vinaigrette, and chopped hazelnut 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 €

Filet de grondin, Jus de carotte à l'orange, carottes multicolores et moules safranées
Red gurnard, carrot-orange jus, varieties of carrots, and saffron mussels 29 €

Filet de boeuf charolais, eryngii, pleurotes, champignon chou-fleur, sauce albufera
Charolais beef Tenderloin, mushrooms, sauce albufera 43 €

Anytime plate, lentilles, avocat, œuf dur, graines de tournesol
Anytime Plate, Lentils, Avocado, Hard-Boiled Egg, Sunflower Seeds 21 €

Nourrish bowl, poulet vapeur, pousses d'épinards, ananas, crème aux herbes
Nourrish Bowl, Steamed Chicken, Spinach, Pineapple, Herb Cream 24 €

LES PÂTES | PASTAS

Pâtes à la Bolognaise
Pasta Bolognese sauce 21 €

Calamarata, Ragù de calamar, Pesto, Poutargue
Calamarata, Squid Ragù, Pesto, Bottarga 25 €

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 abricot romarin
Apricot rosemary macaron 15 €



*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

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

Tatin de courge et graines de courge torréfiées
Squash tarte tatin with roasted pumpkin seeds
Pain perdu aux champignons et persil frit
French toast with mushrooms and fried parsley
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 €
Nourrish 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 Blanc de Noirs		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

IGP Sable de Camargue, Domaine Royal de Jarras, 2023 Chardonnay	13 €
VDF Chai Saint Olive, Cuvée 480, 2023 Viognier	12 €
AOC Côte Chalonnaise, Domaine Millebuis, 2023 Chardonnay	14 €

ROUGE | RED WINE

AOC Vacqueyras, Famille Gilly, Novae, 2022 Grenache, Mourvèdre, Syrah	13 €
AOP Côtes de Provence, Château de la Gordonne, Vérité du Terroir, 2019 Grenache, Mourvedre, Carignan, Cinsaut	13 €
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 €
AOP Ventoux, Domaine Dambrun, Cuvée Guy Savoy, 2020	119 €

VINS ROUGES RED WINES	75 cl
Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021	50 €
AOC Côtes-du-Rhône, Domaine Saint Patrice, 2019	57 €
La Morella, Barbera, 2020	58 €
Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône, Domaine Galuval, 2020	58 €
Terres des Amoureuses, Les Amoureuses, 2019	72 €
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 €

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 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	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 Mint Green Tea	Thé Noir Darjeeling Darjeeling Black Tea	Thé Chai Chai tea
Thé Vert Jasmin & Bergamote Jasmine & Bergamot Green Tea	Thé du moment : Christmas Tea of the moment: Christmas	

INFUSIONS HERBAL TEAS	
9 €	
Vergers des Mings Orchards of the Mings	
Camomille Sauvage Wild 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

CHAMPAGNE CHAMPAGNE		MINI BAR	
Barons de Rothschild Brut, 37,5 cl		60 €	SNACKS SNACKS
			Toblerone Toblerone bar
			Mars Mars bar
			Barre Oreo Oreo candy bar
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 €		

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