



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 Bénédicte 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 César au poulet croustillant
Crispy chicken Caesar salad 27 €

Mousseline d’artichaut, carpaccio de champignons de Paris & légumes à la barigoule
Artichoke mousseline, button mushroom carpaccio & barigoule-style vegetables 22 €

Langoustines, coulis de cresson, tartare d’algues, gel de raisin & beurre de carapace
Langoustines, watercress coulis, seaweed tartare, grape gel & shellfish butter 27 €

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

k’nelle Épinards, œufs de brochet & sauce Nantua
Pike quenelle, spinach, pike roe & Nantua sauce 21 €

Triptyque : Saucisson sec d’Ardèche, jambon de pays affiné, mortadelle à la pistache, Ossau-iraty et tomme au piment d’Espelette
Triptych: Dry Ardèche sausage, aged country ham and pistachio mortadella, Ossau-Iraty and Espelette pepper tomme 42 €

PLATS | MAIN COURSE

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

Raviole ouverte, champignons des bois & émulsion au Comté
Open ravioli, wild mushrooms & Comté cheese emulsion 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 €

Pavé de lieu rôti, pressé de poireaux, viennoise aux herbes & sauce bordelaise
Roasted pollock, pressed leeks, herb crust & Bordelaise sauce 29 €

Filet de bœuf, champignons des bois, pommes dauphines & jus de viande
Beef fillet, wild mushrooms, pommes dauphines & meat jus 37 €

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

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

*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 11h30h à 22h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Served from 11:30 am to 10:30 pm | Net prices € | Delivery charge 7€

 Sans Gluten | Gluten Free  Sans Lactose | Lactose Free  Végétarien | Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes. Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with our team.

LES PÂTES | PASTAS

Pâtes à la Bolognaise
Pasta Bolognese sauce  21 €

Pâtes à la Carbonara
Pasta Carbonara sauce 27 €

Linguine au pesto alla genovese et pignons de pin
Linguine with pesto alla Genovese and pine nuts  27 €

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 (Saint-Marcellin, Tomme de Boudane, Fourme d’Ambert, Fromage de Herve, Chaourc) 22 €
Selection of cheeses (Saint-Marcellin, Tomme de Boudane, Fourme d’Ambert, Fromage de Herve, Chaourc)

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 €

Baba imbibé d’un sirop à la fleur d’oranger, crème végane à la fleur d’oranger, confit de fruits rouges et fruits rouges frais
Baba infused with orange blossom syrup, vegan orange blossom cream, red berry compote and fresh red berries 15 €



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

Salade de tomates de couleur
Colorful tomato salad

Houmous de maïs
Corn hummus

Melon jambon
Melon & ham

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 11h30 à 22h30 | Prix nets € | Frais de prestation en chambre 7 €

Meats from France, Germany and UK
Served from 11:30 am to 10:30 pm | 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 Maison Janier
Selection of cheeses from Maison Janier

19 €

PÂTES | PASTA

Pâtes à la Bolognaise
Pasta Bolognese sauce



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 €

Moelleux au chocolat
Chocolate lava cake

14 €

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 Brut Premier Cru, Grand Assemblage		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

VDF Chai Saint Olive, Amphore, 2025 Viognier	12 €
DOC Douro, Quinta de la Rosa, Branco, 2024 Viosinho, Rabigato, Carinho, Gouveio	13 €
AOC Saint-Véran, Domaine Corsin, Vieilles Vignes, 2021 Chardonnay	14 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2025 Vermentino	14 €

ROUGE | RED WINE

IGP Collines Rhodaniennes Domaine Jeanne Gaillard 2022 Syrah	13 €
VDF Cuvée Les Arches, Chai Saint Olive x InterContinental Lyon - Hotel Dieu, 2025 Syrah, Gamay, Viognier	13 €
AOC Saint-Pourçain, Domaine des Bériones, Auvernat, 2024 Gamay, Pinot Noir	14 €
AOC Moulin à Vent, Château Moulin à Vent, 2024 Gamay	14 €

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 €

VINS ROUGES RED WINES	75 cl
Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021	50 €
AOC Côtes-du-Rhône, Domaine Maison Delas, 2023	57 €
La Morella, Barbera, 2020	58 €
Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône, Domaine Galuval, 2020	58 €
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 €
BIERE BEER	33cl

Ninkasi French IPA	10 €
--------------------	------

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			
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 (Touareg) Mint Green Tea (Touareg)	Thé Noir Darjeeling Darjeeling Black Tea	Thé Chai Chai tea
Thé Vert Jasmin & Bergamote (Vallée du Nil) Jasmine & Bergamot Green Tea (Nile Valley)		Thé du moment : Christmas Tea of the moment: Christmas

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

MINI BAR			
CHAMPAGNE CHAMPAGNE		SNACKS SNACKS	
Barons de Rothschild Brut, 37,5 cl	60 €	Toblerone Toblerone bar	10 €
		Mars Mars bar	10 €
SPIRITUEUX SPIRITS		Barre Oreo Oreo candy bar	10 €
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