



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

14€

Omelette - cheese, ham, mushrooms or herbs

Œufs pochés sur toast / Eggs on toast

17€

Œufs Bénédicte bacon ou saumon fumé / Eggs Benedict with bacon or smoked salmon

17€

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€

À LA CARTE | A LA CARTE MENU

ENTRÉES | STARTERS

Truite en gravlax, sabayon carvi, melisse et œufs de truite, tuile de pain de campagne et herbes fraîches Gravlax of trout, caraway sabayon, trout eggs and fresh herbs	19 €
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	23 €
Saint-Jacques rôties, viennoise de comté affiné, topinambours fondants et sauce à la liqueur de noix des Pères Chartreux Roasted scallops, viennoise of mature comté cheese, jerusalem artichokes and walnut liquor from Pères Chartreux	26 €
Ris de veau laqué, supions snacké, pecorino et vinaigrette jus de veau Sweetbreads, pan fried cuttlefish, pecorino and veal jus	25 €
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth et blinis (110g) Scottish smoked salmon, dill cream and blinis	24 €
K'nelle Signature : mousseline de poisson blanc en panure, tétragone, sauce Nantua Lyon Quenelle: breaded white fish mousseline, new zealand spinach, Nantua sauce	22 €
Planche de charcuterie lyonnaise Solo ou Duo (saucisson lyonnais de bœuf/cochon, pâte 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 €
Fregola Sarda à la confiture de champignons des bois, oignons de Roscoff et châtaignes Fregola Sarda with wild mushroom jam, Roscoff onions and chestnuts	19 €
Burger de bœuf du Limousin, frites (150g) Limousin beef burger, French fries	24 €
Burger végétarien, frites Vegetarian burger, French fries	26 €
Cheeseburger de bœuf du Limousin, frites (150g) Limousin beef cheeseburger, French fries	28 €
Cabillaud mariné miso, chou chinois et kimchi, shiitake cod marinated in miso, nappa cabbage, Kimchi and Shiitake mushrooms	29 €
Entrecôte de bœuf charolais, écrasé de pommes de terre grenaille, jus de viande truffé Charolais rib steak, smashed grenaille potatoes, truffle gravy	40 €

LES PÂTES | PASTAS





Linguine à la Napolitaine Linguine Neapolitan sauce	18 €
Linguine à la Carbonara Linguine Carbonara sauce	20 €
Linguine à la Bolognaise Linguine 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		
  		  		

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)	21 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

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 €
Chocolat et fève tonka façon finger Chocolate and tonka bean finger	14 €



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

La fregola au comté et à la châtaigne
Comté cheese and chestnut fregola

Le butternut des gourmands
The butternut for food lovers

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

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

Linguine à la Napolitaine
Linguine Neapolitan sauce 18 €

Linguine à la Carbonara
Linguine Carbonara sauce 20 €

Linguine à la Bolognaise
Linguine Bolognese sauce 21 €

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 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

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
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			
Château Maïme, Instant by Maïme Cinsault		12 €	
Château Sainte Marguerite, Symphonie, 2022 Grenache, Cinsault, Rolle		13 €	
BLANC WHITE WINE			
Bourgogne Aligoté, Domaine Joseph Drouhin, 2021 Aligoté		12 €	
Chai Saint Olive Marsanne		12 €	
Wagram, Fritsch, 2022 Grüner Veltliner		13 €	
Château La Mascaronne, 2021 Ugni blanc, Rolle		14 €	
ROUGE RED WINE			
Mas Onésime Insoumis, AOP Faugères, 2020 Cinsault, Carignan, Grenache, Syrah		12 €	
Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2019 Pinot Noir		13 €	
Casarena 505, Mendoza, 2021 Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot		13 €	
Plan de Dieu, Côtes du Rhône, Domaine Galuval, 2020 Syrah, Grenache		14 €	
VIN MOELLEUX ET FORTIFIÉ			
Villa Dria Jardin Secret, 2021 Gros Manseng		11 €	
Mauray AOP, Grande Réserve 6 ans d'âge, Domaine Poudereux Grenache Noir		13 €	
VINS ROSÉS ROSÉ WINES	75cl		
Château Maïme, Instant by Maïme		52 €	
Whispering Angel, Château d'Esclans, 2021		79 €	
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 €	
Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019		88 €	
Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 2020		122 €	

VINS ROUGES RED WINES	75 cl
Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021	50 €
Morgon, Corcelette, Domaine Grégoire Hoppenot, 2021	53 €
Crozes-Hermitage, Cuvée L, Domaine Laurent Combiere, 2022	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 €

BIÈRES BEER		33 cl
InterContinental Lyon x Bières Georges 1741 Golden Ale	5 °	10 €
Ninkasi Blonde, poire, miel Pear, honey	4 °	10 €
Ninkasi Blanche, céréales, litchi Cereals, lychee	4,8 °	10 €

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 €

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	8 €
Latte Coffee latte	8 €
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 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

Barons de Rothschild Brut, 37,5 cl 45 €

BIÈRE | BEER

InterContinental Lyon x Bières 10 €
Georges 1741 Golden Ale, 33 cl

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 10 €
Pineapple juice

Jus d'orange, 25 cl 10 €
Orange juice

Coca-Cola, 33 cl 9 €
Coke

Coca-Cola Zéro, 33 cl 9 €
Coke Zero

Fuze tea pêche, 25 cl 9 €
Peach Fuze tea

Schweppes Premium Mixer Tonic 9 €
Schweppes Premium

Badoit Verte, 50 c € 10 €
Badoit Green

Red Bull, 25cl 12 €
Red Bull

SNACKS | SNACKS

Toblerone 10 €
Toblerone bar

Mars 10 €
Mars bar

Barre Oreo 10 €
Oreo candy bar

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