



Menu

À partager - To share

Planche apéritive végétarienne (falafels, tapenade, crudités, tomates confites, fromage frais, houmous et crackers) <i>Vegetarian board (falafels, tapenade, raw vegetables, confit tomatoes, fresh cheese, hummus and crackers)</i>	17 €
Planche de charcuterie, condiments et pickles (rillette, jambon cru, saucisson, jambon truffé, chorizo, cornichons, pickles d'oignons, beurre) <i>Charcuterie board, condiments and pickles (rillette, dried ham, dried sausage, truffled ham, chorizo, cornichons, gherkins, onion pickles and butter)</i>	19 €
Planche de fromages et fruits secs (Comté, barattes fraîches, Caussenard, bleu de Gex, noix et chutney) <i>Cheese board with dried fruits (comté, fresh baratte, 'Caussenard', blue cheese from Gex, nuts and chutney)</i>	20 €

L'entrée en matière - To start

Œufs mimosa à la chair de crabe Salade croquante <i>Deviled eggs with crab meat Crunchy lettuce</i>	15 €
Terrine maison du moment Tranches de pain grillé et condiments <i>Housemade seasonal terrine Toasted bread and condiments</i>	14 €
Salade de mâche, magret de canard fumé et mimolette Vinaigrette à l'huile de noisette <i>Lamb's lettuce, smoked duck magret and mimolette cheese Hazelnut vinaigrette</i>	15 €
Gravlax de saumon à la betterave, Crème dégourdie et blinis <i>Beet cured salmon gravlax Cream & blinis</i>	16 €
Véritable salade César (œuf, anchois, croûtons et parmesan) <i>Original Caesar salad (egg, anchovies, croutons and parmesan)</i>	14 €
- Supplément poulet (100gr) <i>With chicken (100gr)</i>	7 €
- Supplément saumon fumé (70gr) <i>With smoked salmon (70grs)</i>	9 €

La liste contenant les allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel de salle.

Allergen list for this menu is available, please do not hesitate to ask your server.

La pêche du moment - Back from fishing

Tajine de crevettes, 25 €
Légumes et graines de couscous safranées
Shrimps Tajine
Vegetables and couscous with safran

Dos de lieu rôti, 26 €
Sauce normande et linguine
Roasted pollack fillet
Normandy sauce and linguini

Escalope de saumon à l'oseille, 27 €
Gnocchis de pommes de terre
Salmon fillet with sorrel
Potato gnocchi

L'étal du boucher - The butcher block

Cheeseburger de bœuf, comté et confit d'oignons, 27 €
Mayonnaise aux effluves de truffe, mesclun de salade et frites
Cheeseburger, comté cheese and onion chutney
Truffled mayonnaise, salad and fries

Curry de poulet fermier, émulsion au lait de coco et citron vert 26 €
Farm raised chicken curry, coconut emulsion with lime

Tartare de bœuf à la thaï, salade de légumes croquants et frites 25 €
Thaï style beef tartare, crunchy vegetable salad and fries

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf et oignons caramélisés 26 €
Traditional veal stew, pilaf rice and caramelized onions

Les accompagnements - Side dishes

En supplément - As an extra

Risotto du moment 6 €
Seasonal risotto

Mousseline de pommes de terre au beurre frais 6 €
Mashed potatoes with butter

Légumes de saison 6 €
Seasonal vegetables

Pommes frites 6 €
French fries

Little Italy

Risotto végétarien du moment 17 €
Seasonal vegetables risotto

Penne à la crème de cèpes et de pétoncles 20 €
Parmesan et noisettes torréfiées
Penne pasta with bay scallops and porcini cream
Parmesan cheese and toasted hazelnut

L'instant terroir - From lands

Sélection de quatre fromages de nos régions
par « La Maison Renée Richard »
(baratte de chèvre, comté, reblochon et bleu d'Auvergne)
Four regional cheeses selection platter from 'La Maison Renée Richard' (goat's cheese, 'comté', reblochon & blue cheese from Auvergne)

12 €

Les douceurs sucrées - Sweet moments

Chou craquelin façon Paris-Brest
'Paris-Brest' style crispy cream puff

10 €

Crème chocolat liégeois,
Madeleine au miel
*« Liégeois » Chocolate custard
Honey madeleine*

10 €

Tarte fine aux pommes (20 min de cuisson),
Glace aux speculoos
*Apple tart (20 min cooking time),
Speculoos ice cream*

10 €

Salade de fruits frais maison aux épices,
Sablé diamant
*Homemade spiced fresh fruit salad
Butter biscuit*

9 €

Baba au rhum,
Ananas et citron vert
*Rum baba
Pineapple & lime*

10 €

Café gourmand
Coffee & sweets

9 €



@HotelLyonMetropole



@hotellyonmetropole



ArteLoge Hôtels & Restaurants

★★★
Hotel Lyon Métropole
by ArteLoge

85, quai Joseph Gillet • 69004 LYON •
04 72 10 44 44 • www.lyonmetropole.com