

LYON-PLAGE



LES ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS ! / STARTERS

- Tapenade d'olives noires à la provençale, hareng mariné, mouillettes de pain bio 13 €
Black olives tapenade, marinated herring, bio bread sticks
- Mousse de crevettes et haddock « comme une rilette » au cerfeuil, cumin et pain suédois 12 €
Shrimp & haddock mousse "rilette style" with chervil, cumin & Swedish bread

COMME AUX HALLES DE LYON / FROM " LES HALLES DE LYON "

- Planche de charcuterie italienne – Maison Sibia 18 €
Italian cold cuts platter from Sibia
- Planche de fromages – La Mère Richard 17 €
Cheese platter from La Mère Richard

- Œuf poché, piperade de légumes au paprika fumé et jambon de Bayonne 18 €
Poached egg, vegetable piperade perfumed with smoked paprika and ham from Bayonne
- Tartare de saumon, cubes de mangue, coriandre et vinaigrette au piment d'Espelette 17 €
Salmon tartare mixed with mango cubes, coriander & Espelette red pepper dressing

LES SALADES / SALADS

- Salade Caesar traditionnelle, au poulet fermier ou saumon fumé artisanal 16 €
Caesar salad with farm raised chicken or homemade smoked salmon
- Tomates à l'ancienne, burrata et pesto de basilic 14 €
Tomato old fashion style, burrata & basil pesto dressing
- Buddha bowl : pois chiches à l'indienne, concombre, tomates cerises, germes de betterave, cranberries, oignons rouges, haricots edamame et sauce blanche au yaourt 14 €
Buddha bowl: Indian style chickpeas, cucumber, cherry tomato, beetroot germs, cranberries, red onions, soy beans. Yogurt dressing
- Options : fromage halloumi grillé : 16€ - crevettes : 18€
Options: Halloumi grilled cheese 16€ - shrimps: 18€

LES PLATS / MAINS COURSES

- Burger Lyon Plage (pain aux graines de sésame, tranches de cheddar, tomates grappes et steak de viande limousine, sauce tartare) 24 €
Lyon Plage beef burger (bun with sesame seeds, Cheddar cheese, tomatoes, tartare sauce)
- Burger Lyon Plage végétarien (pain aux graines de sésame, tomates grappes, steak de légumes, oignons frits, tapenade de tomates) 22 €
Lyon Plage vegetarian burger (bun with sesame seeds, vegetable steak, tomatoes, fried onions, tomato tapenade)
- Omble chevalier entier grillé, huile d'olive de la maison « Leblanc », sauce vierge orange et basilic 27 €
Whole grilled Artic char, olive oil from « Maison Leblanc », orange & basil dressing
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau 22 €
Charolais Beef Tartare « Au couteau »
- Rigatoni, tomates, champignons, pistou et copeaux de parmesan 16 €
Tomato, Rigatoni pasta, mushrooms, pesto & parmesan shread
- Gnocchi de pommes de terre poêlés, crème de ricotta, pousses d'épinard et huile de truffe 16 €
Paned gnocchi, ricotta cream & spinach leaves, oil perfumed with truffles

* Garniture au choix avec ce plat
* Choose your side dish

- Omelette aux morilles et herbes fraîches * 17 €
*Morels & fresh herbs omelet **
- Filet d'espadon à la plancha, pesto de poivrons jaunes à l'anis et fenouil * 28 €
*Swordfish a la plancha, yellow pepper pesto dressing with fennel & anis **
- Côte de cochon « Rhône-Alpes – 350 g », tomate provençale et sauce moutarde de Meaux en grains * 27 €
*Pork chop "Rhône-Alpes region – 350g", baked tomato with herbs, grain mustard sauce **
- Pavé de gigot d'agneau grillé, guacamole de petits pois à la menthe * 27 €
*Grilled lamb, green pepper guacamole with mint **

LES GARNITURES AU CHOIX / SIDE DISHES

- Mousseline de pommes de terre Vitelotte 17 €
Mashed vitelotte potatoes
- Risotto verde, brunoise de carottes nouvelles et vieux parmesan 28 €
Green Risotto, young carrots & old parmesan cheese
- Petits légumes vapeur 27 €
Steamed vegetables
- Gnocchi de pommes de terre poêlés, crème de ricotta, pousses d'épinard et huile de truffe 27 €
Paned gnocchi, ricotta cream & spinach leaves, oil perfumed with truffles
- Pommes allumettes 27 €
French fries
- Garniture supplémentaire 5 €
Add a garnish

L'INSTANT FROMAGE / CHEESE

- ½ St- Marcellin de La Mère Richard 8 €
½ St-Marcellin specialty cheese from La Mère Richard
- Fromage blanc faisselle, crème double entière 6 €
Traditional soft yogurt cheese, with whole cream

LA NOTE SUCRÉE / SWEET MOMENTS

- La fameuse tarte fine aux pommes et glace yaourt bulgare (Pôle Sud®) (à commander en début de repas – 20 min. de cuisson) 10 €
Chef Specialty: Thin apple pie, Bulgarian yogurt ice cream (Pôle Sud®) (Please order at the beginning of your meal – cooking time of 20minutes)
- Finger framboise et basilic sur biscuit financier 9 €
Almond biscuit topped with Raspberries & basil
- Délice chocolat noir, feuillantine, citron et mousse chocolat au lait 9 €
Dark chocolate cake, thin puff pastry, lemon and milky chocolate mousse
- Dessert « Tradition » exposé sous sa cloche 9 €
Dessert of the day, exposed in the restaurant room
- Salade maison de fruits frais de saison, madeleine à la farine de châtaigne 9 €
Fresh seasonal salad, madeleine made with chestnut flour
- Café ou thé, servi avec des mignardises 9 €
Coffee or tea with delights
- Glaces et sorbets de la maison (Pôle Sud®) 8 €
Ice cream & sorbets (Pôle Sud®)

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux
pour suivre nos actualités et offres spéciales !



@HotelLyonMetropole



@lyon_metropole



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants