

LYON-PLAGE





Tous nos plats sont faits maison • All our dishes are home-made

ENTRÉES – STARTERS

Assiette de dégustation à partager : Tarama du Chef, saumon mariné au sel fumé, chorizo Lomo <i>To share: Chef's special tarama, marinated salmon, chorizo lomo</i>	16 €
Salade énergétique : quinoa pilaf, amandes, méli-mélo de graines, radis ronds, suprême de pamplemousse et vinaigrette à l'avocat <i>Energetic salad: quinoa, almonds, grains meli melo, red round radish, grapefruit & avocado vinaigrette</i>	17 €
Foie gras mi-cuit mariné au vin rouge et aux épices <i>Foie gras marinated with red wine & spices</i>	19 €
Salade César au poulet ou aux grosses crevettes (Blancs de poulet ou grosses crevettes, croûtons et parmesan, sauce crémeuse aux anchois et parmesan) <i>Chicken or shrimp Caesar salad (Chicken breast or shrimp, anchovies, croutons, parmesan cheese)</i>	16 €
Œuf poché, caviar de hareng, flétan fumé et velouté de moules aux salicornes <i>Poached egg with hareng caviar, smoked halibut & mussels veloute with salicornia</i>	18 €
Marmite d'escargots à la bourguignonne et ravioles en persillade <i>Frenchie snails' cocotte cooked Burgundy style in a raviole with parsley</i>	19 €

POISSONS – FISHES

Filet de truite de mer et œufs de saumon, écume d'herbes fraîches et zestes de citron <i>Sea trout filet with eggs of salmon, foam sauce perfumed with fresh herbs & lemon curd</i>	24 €
Cabillaud cuit au four et légumes croquants, sauce aioli <i>Cod fish cooked in the oven, vegetables with aioli sauce</i>	26 €
Filet de turbot, beurre meunière et gomasio (sésame et fleur de sel) <i>Turbot filet cooked in a butter "meunière" sauce & gomasio (sesame seeds mixed with salt)</i>	30 €
Dos de sandre piqué de laurier et beurre de cresson <i>Pike perch perfumed with bay leaf & watercress butter</i>	27 €

VIANDES – MEATS

Filet de pintade fermière, jus de volaille crémé aux cèpes <i>Free range guinea fowl, creamy poultry juice with porcini mushrooms</i>	21 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et feuilles de mesclun <i>Charolais beef tartare "au couteau", French fries and young leaves salad</i>	22 €
Faux-filet de bœuf Salers (200g), sauce au poivre mignonnette brûlé <i>Striploin steak from Salers (200g), special smoked black pepper sauce</i>	26 €
Noix pâtissière de veau, jus sirupeux au citron, miel et graines de coriandre <i>Veal filet, citrus & honey syrup with coriander grains</i>	27 €

GARNITURES AU CHOIX – SIDE DISHES

(une garniture par plat / one garnish to your liking)

Pommes de terre Amandine au four, ail confit et thym frais <i>Roasted Amandine potatoes, candied garlic & fresh thyme</i>	
Risotto aux pleurotes, shiitakes, cébettes et sésame <i>Risotto with oyster mushrooms, shiitakes, onions & sesame seeds</i>	
Cocotte de légumes de saison cuits vapeur <i>Steamed seasonal vegetables</i>	
Ravioles de Royans à la crème de Cantal <i>Ravioles from Royans, in a creamy Cantal cheese sauce</i>	
Frites Steakhouse (nos frites ne sont pas faites maison) <i>Steakhouse French fries (Not home-made)</i>	
Garniture supplémentaire <i>Add a garnish</i>	5 €

PÂTES – PASTAS

Orecchiette à la puttanesca (tomates, olives, câpres, basilic, anchois) <i>Orecchiette with puttanesca sauce (tomato, olives, capers, basil & anchovies)</i>	16 €
Linguine à la crème de champignons, canard confit et noix concassées <i>Linguine with a mushroom cream, duck confit & crushed walnuts</i>	16 €
Ravioles de Royans à la crème de Cantal <i>Ravioles from Royans, cream of Cantal cheese</i>	15 €

FROMAGES – CHEESES

Demi St-Marcellin de La Mère Richard <i>St-Marcellin specialty cheese from La Mère Richard</i>	6 €
Fromage blanc faisselle <i>Traditional soft yogurt cheese</i>	6 €
Assiette de fromages affinés <i>Fine selection of assorted cheeses</i>	8 €

DESSERTS – SWEETS

Tarte fine aux pommes et glace au miel (Pôle Sud®) (À commander en début de repas) <i>Chef Specialty: thin apple pie, honey ice cream (Pôle Sud®) (Please order at the beginning of your meal)</i>	10 €
Pain perdu brioché, boule de glace à la vanille de Madagascar <i>Brioche French toast with vanilla from Madagascar ice cream</i>	10 €
Verrine légère mascarpone, citron vert et ananas, tuile de pain d'épices <i>Mascarpone cream perfumed with lime & pineapple, gingerbread thin biscuit</i>	9 €
Chocolat noir Valrhona® Kalingo, mousse de coco et coulis d'orange <i>Valrhona® Kalingo dark chocolate, coconut mousse & orange coulis</i>	10 €
Minestrone poire, mangue et basilic au Crémant de Bourgogne et glace calisson <i>Pear & mango minestrone with fresh basil in a burgundy sparkling wine, almond sweetmeat ice cream</i>	9 €
Café ou thé mignardises <i>Coffee or tea with delights</i>	9 €

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



@HotelLyonMetropole



@lyon_metropole



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants



Hôtel Lyon Métropole