


Carte du Room Service

Service de 11h30 à 22h00

Nos entrées froides et chaudes

Truite d'Isère en gravlax, salade de légumes croquants	26€
Notre sélection de charcuterie d'ici et d'ailleurs	23€
Soupe aux légumes de saison	13€
Salade César au poulet fermier	20€
Salade composée du moment 	20€

Nos clubs sandwiches, hamburgers & wrap

Cheeseburger de bœuf Français, bacon et condiments	25€
Traditionnel club sandwich au blanc de volaille fermière et bacon	24€
Wrap de saumon fumé, fromage frais et concombre	22€

Tous nos clubs sandwiches, hamburgers & wraps sont accompagnés de frites et salade


Nos plats chauds

Entrecôte grillée, sabayon beurre fumé (250gr)	36€
Quenelle de langoustines, émulsion au lait de coco et citronnelle	30€
Volaille fermière rôtie, sauce périgueux	29€
Poisson de la pêche du jour	28€

Nos Pâtes

Penne sauce au choix : bolognaise, arrabbiata, carbonara	24€
--	-----

Nos Garnitures

Risotto du moment 	
Pommes frites	
Salade verte	
Cocotte de légumes de saison	
Mousseline de pommes de terre	

Garniture servie en plat	14€
--------------------------	-----

Maîtres affineurs

Sélection de 4 fromages de nos régions	15€
Saint-Marcellin de la Mère Richard, assortiment de fruits secs	9€

Nos douceurs

Millefeuille moderne à la Vanille	12€
Moelleux au chocolat Guanaja, sauce caramel et fruits secs	12€
Pommes de région comme une tatin	11€

 Plats Végétariens

Suggestions Room Service

du 11 au 17 janvier 2021

Élaborées par le Chef David Delsart et son équipe
Restaurant Les Terrasses de Lyon

Entrées

Brandade moelleuse de merlu relevée au raifort, Sucrine grillée	18 €
<i>Ou</i>	
Tartelette de légumes du moment à la pistache	18 €

~~

Plats Chauds

Filet de canette laqué aux épices, Risotto croustillant	28 €
<i>Ou</i>	
Ombre chevalier à la Grenobloise, Potagère aux herbes fraîches	28 €

~~

Desserts

Banana bread à l'avoine, Crèmeux choco-coriandre	12 €
<i>Ou</i>	
Panna cotta à l'arabica et à l'orange	12 €



Suggestions Room Service

du 18 au 24 janvier 2021

Élaborées par le Chef David Delsart et son équipe
Restaurant Les Terrasses de Lyon

Entrées

Classique « maquereau vin blanc »	18 €
<i>Ou</i>	
Gravlax de filet de canette, Chou-fleur fumé	18 €

~~

Plats Chauds

Tourte de ris de veau et champignons, Capuccino à l'huile de noisette	28 €
<i>Ou</i>	
Filet de dorade Sébaste rôti à l'ail, Pressé de légumes safranés	28 €

~~

Desserts

Poire pochée « Belle Angevine », Financier à la cannelle	12 €
<i>Ou</i>	
Baba au rhum, Minestrone de fruits exotiques	12 €

