

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

LYON BELLECOUR

MENU SILK BRASSERIE page 1 à page 4

MENU TROIS DÔMES page 5 à page 9

Entrées

Salade lyonnaise - 12,80

Œuf poché, lardons, croûtons

Crozes Hermitage 2014 « M. Chapoutier » 6.80

Les 6 huitres N°3 - 18,50

Marennnes d'Oléron, beurre ½ sel, pain au Seigle

Saint Véran 2011 « Georges Duboeuf » 5.80

Salade de poulpe mariné - 13

Mangue, pimentos, jus de citron

Sancerre 2014 « Domaine Tassin » 8.50

Tartare de Saumon Frais au Couteau

Citron confit et gingembre

Entrée - 12,20

Plat - 18,30 avec salade verte et frites

Michel Lynch, « Bordeaux Blanc » 5.30

Saumon Bømlo mi- fumé - 15,40

Par nos soins

Blinis et crème de wasabi

Chardonnay 2014 « Laroche » 5.20

Foie gras de canard - 17,30

Pain aux fruits secs, chutney pomme abricot

Bordeaux Moelleux 2011 « Château Couteau » 5.20

Crème de champignons aux cèpes - 12,50

Huile de pistache, éclats de châtaignes grillées

Chinon 2014 « Domaine Gasne » 4.20

Raviole de crabe, sauce crustacés - 12.50

Brunoise de légume

80Kcal-



Risottos

Aux Champignons des bois - 20,50

Viognier 2014 « Guyot » 4,90

Safrané aux moules de Bouchot - 19

Chardonnay 2014 « Laroche » 5.20

Aux copeaux de Parmesan - 14,90

Saint Véran 2011 « Georges Duboeuf » 5.80

Pâtes

Linguine à la Carbonara - 16,50

Penne Rigate à la Puttanesca - 17

Tomate, olives, câpres et anchois

Ravioles du Dauphiné gratinées - 17

Parmesan, épinards, champignons

Linguine au gorgonzola - 19

Speck grillé, amandes torréfiées

*Bila-Haut, « Côtes du Roussillon » 4.20
« M. Chapoutier »*

le Chef sera heureux de pouvoir préparer à votre attention un menu sans gluten

Le tableau des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à le demander à notre équipe



Le Bœuf Français

Filet de Bœuf Poêlé 180 gr - 30,50
Sauce Béarnaise ou au Poivre
Saint Joseph 2013 « Guyot » -8.10

Steak haché œuf à cheval 180 gr - 18
Morgon 2009 « Georges Duboeuf » - 4.80

Tartare 100% pur Bœuf 180 gr - 18
Cuvée Marius 2015 « M. Chapoutier » - 3.80

Les Burgers - 18



Le BGB c'est le Burger qui vous garantit une qualité constante, un moelleux unique de la viande et un Buns préparé de manière artisanale, cuit sur sole de pierre. Le bœuf est pur muscle européen et haché comme chez le boucher.

- **Truffle**
Burger chic et gourmand nappé de sa sauce Truffe & Parmesan
- **Flame Grilled**
Goût grillé, digne des grillades estivales accompagné de bacon grillé et Cheddar fondu
- **Mild Jalapeno**
Burger délicatement relevé par une sauce aux piments doux Jalapenos

Toutes nos viandes de bœuf sont accompagnées de frites et salade verte

La Volaille

Suprême de Poulet Fermier Rôti - 21
Pomme purée crémeuse
Mendoza « Antisto Malbec » 2012 -5,60

L'Agneau

Carré d'agneau rôti - 28
Poêlée de légumes d'Automne
Bourgogne « pinot noir » 2013 -6.50

Le Veau

Filet mignon de veau - 24,50
Aromates, sauce porto
Légumes de saison
- 300 Kcal



Les Poissons

Dos de cabillaud rôti - 22
Jus de coques et sommité de brocoli,
Purée de cèleri rave
Cuvée Marius 2014 « M. Chapoutier » - 3.80

Noix de St jacques rôties - 24,50
De la baie st Brieuc
Etuve de poireaux légèrement safranée
Sancerre 2014 « Domaine Tassin » - 8.50
Longe de Thon au sésame - 21,50
Sauce soja, Pommes écrasées aux herbes
Chardonnay 2014 « Laroche » - 5.20

Les Incontournables du Chef

Omelette à votre goût - 15.30
Jambon, tomate, fromage, champignons, frites et salade verte

Le Club Sandwich SILK - 19.60
Blanc de poulet, bacon grillé, tomates, œuf dur, mayonnaise, frites, salade verte
15 minutes de préparation

Prix nets en Euros-Les vins sont proposés au verre (12cl)



Sélection De-Light

Raviole de crabe à la sauce
Crustacés -80 Kcal

12,50

~ ~ ~

Filet mignon de veau aux aromates
De porto et légumes de saison -300Kcal

24,50

~ ~ ~

Charlotte à la Mangue,
pommes au miel -115 Kcal

7,90

Inventif, goûteux, pour le plus grand plaisir de vos papilles...

De-Light, par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, est synonyme d'un maximum de **plaisir** avec un minimum de calories. Cédez à la **tentation** d'une cuisine **gastronomique** basse calorie. Savourez des plats **exquis**, nutritionnellement **équilibrés** à base d'ingrédients **frais**, saisonniers et offrez-vous une expérience gustative inoubliable.

De-Light a été développé par le **Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa**, un expert en matière de **nutrition** et de **bien-être**. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine **basse calorie** qui enchantera votre palais.

Les chefs Sofitel du monde entier mette à l'honneur **De-Light** en préparant des plats savoureux, selon les principes du Sofitel Quiberon. Goutez à une **expérience gustative exquise** qui allie le savoir-faire de la cuisine française et les traditions culinaires locales.

Fromages

Saint-Marcellin affiné « La Mère Richard »

Demi – 5.20 ou Entier – 9.30

Cervelle de canut – 7.20

Fromage blanc – 7.20

Accompagnements : crème, coulis de fruits rouges, miel

Gourmandises - 7.90

Pâtisserie du jour

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Baba au rhum et chantilly

Tiramisù au café

Tiramisù Mont Blanc

Mousse au chocolat

Gaufre au chocolat chantilly

Salade de fruits frais de saison

Brioche perdue vanillée, glace spéculos

Charlotte à la mangue et pommes miel 115Kcal

- Les crèmes glacées

Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Spéculos

- Les Sorbets

Citron vert, Framboise, Mandarine de Sicile, Fruit de la passion

Café gourmand - 9.80

En supplément dans les formules – 1.50



Boissons Chaudes

Café Illy :

Expresso ou décaféiné - 2.70

Café au lait - 2.90

Double expresso - 4.90

Cappuccino - 5.30

Irish Coffee - 8.80

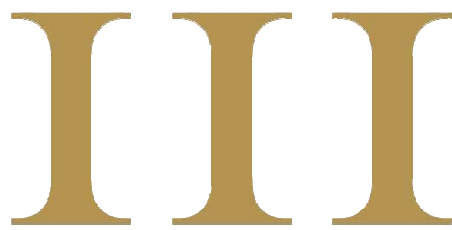
Thé - 3

Déjeuner et Dîner

Prix net, taxes et service inclus

2 Plats, Fromage et Dessert 81€

3 Plats, Fromage et Dessert 96€



LES TROIS DÔMES

Menu Collection Trois Dômes

Décliné en deux ou trois plats selon vos envies

Raviole de Langoustine

Servie Ouverte et Froide en Gelée de Pamplemousse Rose
Râpé de Citron Séché Confit

Noix de Saint Jacques Caramélisées

Mousseline de Pommes Roseval à la Truffe Noire
Jus de Barde Réduit

Rumsteak de Bœuf Black Angus Irlandais Bio

Poêlé, Fondant, Sauce Vin Rouge
Palet de Carotte Jaune et Fane Confite
Charlotte de Joue de Bœuf Braisée

Sélection de Fromages Affinés

« Renée Richard »
Pains Maison et Confitures

Douceurs Exquises

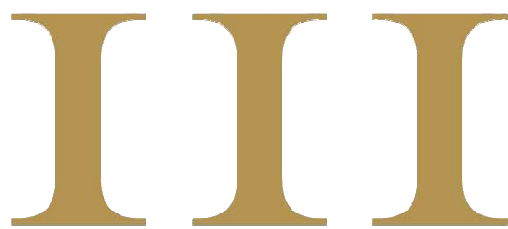
La Granny Smith

Dans tous ses états, crème légère fromage blanc huile d'olive,
Crumble cacao et sorbet pomme verte wasabi

Ou

Le Coco Choco

Billes croustillantes et fondantes comme un Bounty,
Emulsion Malibu et parfait glacé



LES TROIS DÔMES

A votre convenance,



Christian LHERM est heureux de pouvoir vous
concocter un menu sans gluten

Vous pouvez consulter le cahier des 14 Allergènes
auprès de notre Maître d'Hôtel.

Les Entrées

Tartare d'Huitre Façon Christian Lherm

Pointe de Caviar, Beurre et Pain au Citron

Homard Acadien Entier en Salade

Le Corps accompagné de Lentilles Corail Ravigote
Les Pincés en Rouleau d'Automne
Huile Vierge aux Pépins de Courge

Opéra Foie Gras, Lentilles Corail à la Joue de Bœuf

Comptée d'Oignon au Vin Rouge et Cassis
Graines de Moutarde

Carpaccio de Noix de Saint - Jacques

Patates Douces et Ganache Fondante
Biscuit Parmesan et Vinaigrette Noisette

Quenelles de Brochet

Sauce Aux Ecrevisses et Pousses d'Epinards

Un Œuf Simplement Coulant

Tempura d'Escargot et Champignons du Moment
Crème Mousseuse Sauce Cressonnette

La Mer

Pavé de Skrei Norvégien, Mi Salé

Servi Poché et Chorizo Salamanque Grillé
Vinaigre Balsamique Réduit Ravigote

Sole Petit Bateau en Croûte d'Herbes

Subric de Chou-Fleur
Sommité de Brocolis
Beurre Blanc Vanille Bourbon

Homard Acadien Servi Entier

Mijoté de Haricots Cocos de Paimpol
Beurre de Crustacés

Noix de Saint Jacques Caramélisées

Mousseline de Pommes Roseval à la Truffe Noire
Jus de Barde Réduit

Fricassée de Langoustines en kadaïf

Ecrasé de Topinambours aux Amandes Fraîches
Jus de Crustacés au Lait d'Orgeat

Les Viandes

Filet de Bœuf Salers et Foie Gras Chaud

« *Sélection Maurice Trolliet* »
Meilleur Ouvrier de France, Halles Paul Bocuse
Palets de Sucrine et Artichauts Poivrade
Jus de Bœuf au Vin Rouge

Filet Mignon de Cochon Iberique

Risotto Aquarello aux Pointes d'Asperges Vertes
Parmesan Reggiano

Volaille de Bresse

Le Suprême Farci aux Ecrevisses
La Cuisse en Attereau Façon Blanquette
Gnocchis Parmesan aux Champignons

Bouchon de Ris de Veau et Rognon Pané

Chapelure Noisette, Tartelette de Légumes Oubliés
Mousseline de Panais et Jus Grassouillet

La Sélection de Fromages Affinés « Renée Richard »

Pains et Confitures

*En France le Pain est une tradition,
Un Art de Vivre. C'est pour cela que nous
avons sélectionné la Maison POZZOLI,
Meilleur Ouvrier de France en 2004, pour
pétrir, cuire et vous proposer des pains
préparés avec soin.
Ce sont des boulangers concernés et
impliqués dans leur époque et leur
environnement avec comme maîtres mots
qualité, tradition, goût et transmission du
savoir faire.*

Les Douceurs

Le Mille-Feuille

Vanille de Tahiti et Zestes d'Agrumes
Sorbet Yaourt Citron Vert

Sphère « Chocolat Thé »

Servie en Chaud Froid
Bergamote et Matcha

Tartelette Velours

Chocolat Guanaja et Crème Praliné
Glace à la Noisette Romaine

Le Coco Choco

Billes croustillantes et fondantes comme un Bounty,
Emulsion Malibu et parfait glacé

Le Cigare Chocolat

Crémeux Baileys et Glace Safran

La Granny Smith

Dans tous ses états, crème légère fromage blanc huile d'olive,
Crumble cacao et sorbet pomme verte wasabi

Le Soufflé Yuzu

Glace Amande Amère et Macaron

Harmonie Mets et Vin

*Une carte de vins au verre est proposée en page 37 du
livre de cave. Nous souhaitons, à travers cette
sélection, mettre à l'honneur des crus exprimant la
sensibilité et l'exigence d'artisans vignerons
passionnés qui œuvrent quotidiennement dans un but
précis : vous transmettre la quintessence de leur terre.
Nous nous efforçons de renouveler fréquemment cette
sélection afin de réaliser des accords harmonieux en
phase avec vos attentes. Frédéric Pralus et Kevin
Parrin sont à votre écoute afin de vous satisfaire
pleinement.*

Déjeuner et Dîner

Menu servi à l'ensemble des convives
125€

Accord Mets et Vin Par Frédéric Pralus

5 Verres de vin 55€



LES TROIS DÔMES

Le Jardin Secret

Par Christian Lherm

Tartare d'Huitre

Servi en Coquille
Pointe de Caviar, Beurre et Pain au Citron

Quenelle de Brochet

Aux Ecrevisses et Epinards

Noix de Saint Jacques Caramélisées

Mousseline de Pommes Roseval à la Truffe Noire
Jus de Barde Réduit

Granité Transparence

Filet de Bœuf Salers et Foie Gras Chaud

« *Sélection Maurice Trolliet* »

Meilleur Ouvrier de France, Halles Paul Bocuse

Palets de Sucrine et Artichauts Poivrade

Jus de Bœuf au Vin Rouge

Sélection de Fromages Affinés

« *Renée Richard* »

Pains et Confitures

Douceurs Exquises

Sphère « *Chocolat Thé* »

Servi en Chaud Froid

Bergamote et Matcha

Déjeuner

Prix nets, taxes et service inclus
47€

Formules Affaire

Proposées du mardi au vendredi

Entrée et Plat
38€

Plat et Dessert
36€



LES TROIS DÔMES

Au Fil des Saisons

Saladine de Coquillage

Servie en Gelée Condimentée
Espuma Safran, Quinoa Rouge et Petit Épeautre

Ou

Opéra Foie Gras, Lentilles Corail à la Joue de Bœuf

Compotée d'Oignon au Vin Rouge et Cassis
Graines de Moutarde

Pavé de Skrei Norvégien, Mi Salé

Servi Poché et Chorizo Salamanque Grillé
Vinaigre Balsamique Réduit Ravigote

Ou

Filet Mignon de Cochon Iberique

Risotto Aquarello aux Pointes d'Asperges Vertes
Parmesan Reggiano

Le Mille-Feuille

Vanille de Tahiti et Zestes d'Agrumes
Sorbet Yaourt Citron Vert

Ou

Tartelette Velours

Chocolat Guanaja et Crème Praliné
Glace à la Noisette Romaine

Extrait de la carte des vins

SAINT-JOSEPH

2014 « Caroline », Domaine Chèze ...60
2013 « La Muzolaise » Domaine Dumazet ...55
2013 « Les Royes » Domaine Courbis...72
2012 Domaine Chave...110
2007 « Les Granits » Domaine Chapoutier...160