

BISTRŌ GOURMAND

PAR CHRISTIAN LHERM

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30
et le dimanche de 19h à 21h30

ENTRÉES

Conchiglionis farcies mini ratatouille
Coulis de piquillos,
Copeaux de fenouil fane et pesto 11 €

Œuf de poule bio parfait
Crèmeux de laitue à l'huile de cacahuète
et croustinettes 12 €

Ceviche de truite de l'Isère
Au fruit de la passion,
Pickles de légumes acidulés 14 €

POISSONS

Fricassée de poulpe à la plancha
Haricots cocos de Paimpol mijotés
aux légumes d'été 26 €

Pavé de sandre à la grenobloise
Beurre émulsionné au citron,
Risotto de quinoa aux légumes verts 22 €

Dos de lieu jaune vapeur
Légumes de notre région et aioli blanche 24 €

MENU DU MARCHÉ

*Pour prendre connaissance du menu
du marché, merci de le demander
aux serveurs.*

Menu 32 €
Amuse bouche/entrée/plat/dessert

Formule Express 25 €
Entrée/Plat
ou Plat/Dessert

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais (peut être servi César) 19 €
Pommes rattes poêlées, oignons,
lardons, un brin de salade

Tataki de veau 18 €
Choux fleurs multicolores, graines
et coriandre fraîche

**Cuisse de volaille de Bresse rôtie
lentement au plat** 24 €
Purée crémeuse de pommes Roseval,
jus gourmand

FROMAGE

St Marcellin des Halles Paul Bocuse 7 €

Fromage blanc 5 €

Sélection de fromage de nos régions
Renée Richard 9 €

DESSERTS

Café gourmand 9 €

Dessert à l'assiette selon saison 9 €

Chariot de desserts 9 €

Prix nets, service compris

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
LYON BELLECOUR

BISTRŌ GOURMAND

PAR CHRISTIAN LHERM

Open everyday from 12:00 to 14:30
and on Sundays from 19:00 to 21:30

STARTERS

Stuffed conchiglionis with ratatouille, 11€
Pequillos coulis, fennel chips and pesto

Perfectly cooked Organic chicken egg, 12€
lettuce cream with peanut oil
And crunchy bread sticks

Isère Trout Ceviche 14€
With passion fruit, vegetable pickles

FISH

Stewed coco de Paimpol beans 26€
With Summer vegetables,
Plancha octopus fricassee

Zander filet "à la Grenobloise" 22€
Lemon butter, quinoa
And green vegetable risotto

Steamed pollock loin 24€
Fresh vegetables and white aioli

MEAT

Charolais beef (can be served in the Ceasar way) 19€
stirred fingerling potatoes with onions
and Salad

Veal filet tatak 18€
multicolored cauliflowers
and coriander - fresh and seeds

Slowly roasted Bresse chicken leg 24€
creamy mashed roseval potatoes and
juice

CHEESE

Halles Paul Bocuse's Saint Marcellin 7€

Cottage Cheese 5€

**Selection of Renée Richard's regional
cheese** 9€

MENU DU MARCHÉ

*Please ask our waiters
for the «Menu du marché».*

Menu 32€
Amuse-bouche/starter/dish/dessert

Express Formula 25€
Starter/dish
ou Dish/dessert

DESSERTS

Coffee with dessert selection 9€

Seasonnal dessert 9€

Dessert tray 9€

Net prices, service included

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
LYON BELLECOUR

LES TROIS DÔMES

Par Christian Lherm

La Carte

Le soir uniquement

ENTRÉES

Tartare de bar et langoustines 46 €
Mi-cuits « rouge comme une tomate »
Gaspacho de tomate ananas

Jardin de foie gras du domaine de Limagne 43 €
Marmelade d'abricots des Monts du Lyonnais

Tartine de légumes crus et cuits, 29 €
Caviar d'aubergines blanche et citron confit

POISSONS

Pain de sandre brioché 46 €
Tétragone crue et cuite
Jus d'écrevisse au Massalé

Truite de l'Isère glacée 38 €
Au fumet de safran du Jura
Blettes et côtes en verdurette

Homard breton 58 €
Barigoule de légumes du marché,
Infusion de carapace au bâton de réglisse

VIANDES

Suprême de volaille de Bresse 63 €
Cuit sur le coffre
Risotto de petit épeautre bio aux cèpes
Jus clair

Filet de bœuf de Salers 84 €
Miroir Côtes-du-Rhône
Petit paillasson Lyonnais

Mignon de cochon du Cantal 52 €
En cuisson lente
Ratatouille de fenouil
Jus à l'origan frais

VEGAN

Rouleaux d'été aux légumes croquants 29 €
À la feuille de riz
Pesto verdurette aux fanes de radis

Risotto de légumes verts de saison 33 €
Perlé à l'huile de menthe poivrée

PLATEAU DE FROMAGE 18 €

DESSERTS

Blanc manger aux fruits de saison 20 €
Meringue croquante à la fève de tonka
Rafraichi du moment

Chocolat Valrhona tout en texture 19 €
Namélaka Andoa bio, croustillant cacao
Glace fève de Talakalum

Tartelette nectarine 20 €
Short bread aux graines de lin
Et crémeux nectarine, Sorbet herbacé

Prix nets service compris

LES TROIS DÔMES

by Christian Lherm

Menu

Dinner only

STARTERS

Half cooked sea bass and langoustine tartar, 46€
"Red like a tomato"
Tomato and pineapple gazpacho

Garden foie gras from Domaine de Limagne 43€
Monts du Lyonnais apricot marmelade

Silce of bread with cooked 29€
And raw vegetables, aubergine caviar
And candied lemon

FISH

Brioche zander bread, 46€
Cooked and raw tetragona,
Massalé crawfish juice

Isère Trout iced with Jura safran juice, 38€
Swiss chards

Breton lobsters, 58€
Market vegetables barigoule,
Carapace infused with a stick of liquorice

MEAT

Supreme of "Volaille de Bresse", 63€
Einkorn wheat and cep risotto, juice

Salers beef filet, 84€
Côte-du-Rhône juice and lyonnais
Potatoes crêpes

Cantal pork filet mignon cooked slowly, 52€
Fennel ratatouille, fresh origan juice

VEGAN

Summer rolls with crispy vegetables 29€
With rice loaf, green vegetables pesto
With radish tops

Seasonal green vegetable risotto, 33€
Peppermint oil

CHEESE TRAY 18€

DESSERT

Blancmange with seasonal fruits, crispy 20€
Meringue with Tonka bean,
Ice cream

Valrhona chocolate with different 19€
Textures, Talakalum bean ice cream

Nectarine little tart, 20€
Flax seed shortbread
And creamy nectarine sorbet

Net prices, service included

III
LES TROIS DÔMES

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
LYON BELLECOUR

LES TROIS DÔMES

Par Christian Lherm

Menu Jardin Secret

125 €

Jardin de foie gras du domaine de Limagne
Marmelade d'abricots des Monts du Lyonnais

Pain de sandre brioché
Tétragone crue et cuite
Jus d'écrevisse au Massalé

Homard breton
Barigoule de légumes du marché,
Infusion de carapace au bâton de réglisse

Filet de bœuf de Salers
Miroir Côtes-du-Rhône
Petit paillasson Lyonnais

Blanc manger aux fruits de saison
Meringue croquante à la fève de tonka
Rafraichi du moment

Menu Vegan

52 €

Rouleaux d'été aux légumes croquants
À la feuille de riz
Pesto verdurette aux fanes de radis

Risotto de légumes verts de saison
Perlé à l'huile de menthe poivrée

Menu Collection

2 plats : 83€

3 plats : 98 €

Tartare de bar et langoustines
Mi-cuits « rouge comme une tomate »
Gaspacho de tomate ananas

Truite de l'Isère glacée
Au fumet de safran du Jura
OU / ET

Suprême de volaille de Bresse
Cuit sur le coffre
Risotto de petit épeautre bio aux cèpes
Jus clair

Plateau de fromages de Renée Richard

Blanc manger aux fruits de saison
Meringue croquante à la fève de tonka
Rafraichi du moment

Chocolat Valrhona tout en texture
Namélaka Andoa bio, croustillant cacao
Glace fève de Talakalum

Tartelette nectarine
Short bread aux graines de lin
Et crémeux nectarine, Sorbet herbacé

Prix nets service compris

III
LES TROIS DÔMES

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
LYON BELLECOUR

LES TROIS DÔMES

by Christian Lherm

Secret Garden Menu

125 €

Garden foie gras from Domaine de Limagne
Monts du Lyonnais apricot marmelade

Brioche zander bread,
Cooked and raw tetragona,
Massalé crawfish juice

Breton lobsters,
Market vegetables barigoule,
Carapace infused with a stick of liquorice

Salers beef filet,
Côte-du-Rhône juice and Lyonnais Potatoes
crêpes

Blancmange with seasonal fruits, crispy
Meringue with Tonka bean,
Ice cream

Menu Vegan

52 €

Summer rolls with crispy vegetables
With rice loaf, green vegetables pesto
With radish tops

Seasonal green vegetable risotto,
Peppermint oil

Collection Menu

2 dishes : 83€

3 dishes : 98 €

Tartare de bar et langoustines
Mi-cuits « rouge comme une tomate »
Gaspacho de tomate ananas

Isère Trout iced with Jura safran juice,
Swiss chards
OU / ET

Supreme of «Volaille de Bresse», Einkorn
wheat and cep risotto, juice

Cheese tray

Blancmange with seasonal fruits, crispy
Meringue with Tonka bean,
Ice cream

Valrhona chocolate with different Textures,
Talakalum bean ice cream

Nectarine little tart,
Flax seed shortbread
And creamy nectarine sorbet

Net prices, service included

III
LES TROIS DÔMES

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
LYON BELLECOUR