

**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 B.G.B 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

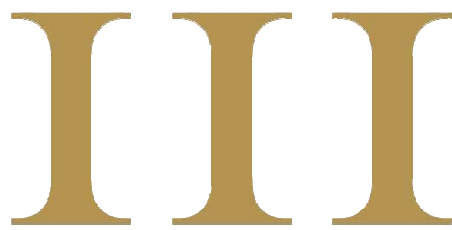
Thé - 3

## 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

---

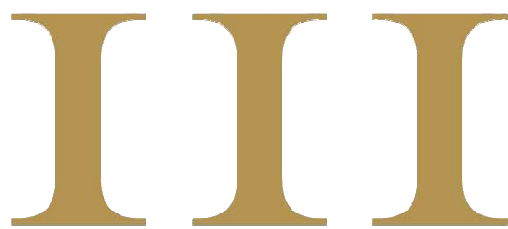
### La Granny Smith

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