

## LE 8

Saveurs, convivialité, émotions.  
Vue exceptionnelle sur les toits de Lyon

### ENTRÉES

- PÂTE-CROÛTE 17€**  
Recette de Christian Lherm au gibier  
Pickles de légumes  
Mesclun de salade du Père Bail à Chasselay
- ZERO DECHET 13€**  
L'esprit tradition du poireau vinaigrette  
Le cœur fondant, le vert en pesto, la racine frite
- LA LYONNAISE 12€**  
Salade verte, œuf bio poché, lardons, croûtons  
La touche du Chef : oignons rouges confits
- CROQUE-MONSIEUR 17€**  
Au jambon truffé  
Mesclun de salade

### POISSON

- SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC 32€**  
Caramélisées  
Orge perlé bio aux cèpes de nos forêts
- SAUMON LABEL ROUGE 26€**  
Mi-cuit, mi fumé,  
Crèmeux de céleri, vierge de hareng au citron vert

### VIANDE

- VOLAILLE FERMIERE 21€**  
La cuisse braisée et rôtie  
Purée de pommes de terre et bouquet de salade verte
- FILET DE BŒUF CHAROLAIS 32€**  
Rôti  
Topinambour au jus à l'huile de truffe
- BURGER 22€**  
180g de bœuf Charolais, Reblochon,  
Cornichons géants, salade, ketchup
- JOUE DE VEAU FRANCAISE 24€**  
Confite à la fève de Tonka  
Carottes des sables glacées

### VEGETARIEN

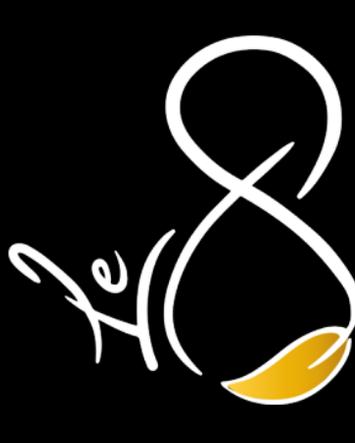
- LÉGUMES DE SAISON 14€**  
En barigoule  
Selon les mois et les arrivages : courge,  
topinambours, carottes, céleri, salsifis...
- PÂTES ARTISANALES LYONNAISES 17€**  
Crème à la tomme de Savoie  
Ou sauce tomate à la coriandre

### FROMAGE

- CERVELLE DE CANUT 8€**  
Spécialité lyonnaise : faisselle condimentée, sel,  
poivre
- FAISSELLE DES HALLES PAUL BOCUSE 6.5€**  
Au miel, aux éclats de noisettes ou aux fruits de saison
- SÉLECTION DE FROMAGES SECS 11€**  
Affinés « Renée Richard »

### GOURMANDISE

- GLACE 7€**  
Parfums au choix
- SALADE DE FRUITS 12€**  
Frais et de saison
- PÂTISSERIE MAISON 11€**  
Par notre Chef pâtissier des Trois Dômes,  
Baptiste Etievant



Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30,  
et de 19h à 22h.

Lorsque Le 8 est fermé,  
le samedi et le dimanche,  
cette carte vous est servie au  
Light Bar de 12h à 14h30  
et de 19h à 21h30.

[www.sofitel-le-8.com](http://www.sofitel-le-8.com)

## LE 8

Flavour, conviviality and emotions.  
Exceptional view over the roofs of Lyon

### STARTERS

- GAME** 17€  
Christian Lherm's recipe game meat  
Vegetable pickles  
Mesclun salad mix of Père Bail's in Chasselay
- ZERO WASTE** 13€  
The tradition of a leak with vinaigrette  
Tender heart, the green in a pesto, fried root
- THE LYONNAISE** 12€  
Green salad, organic poached egg, bacon strips, croûtons  
The Chef's sweet touch – candied red onions
- CROQUE-MONSIEUR** 17€  
With truffled ham  
Salad mesclun on a side

### FISH

- SAINT-BRIEUC SCALLOPS** 26€  
Caramelised  
Organic pearled barley with ceps from our forests
- SALMON** 26€  
Half-cooked and half-smoked preparation.  
Celery cream, herring sauce vierge seasoned with lime.

### MEAT

- FREE RANGE CHICKEN** 21€  
Braised and roasted chicken leg  
Mashed potatoes and salad
- CHAROLAIS BEEF FILET** 32€  
Roasted  
Jerusalem artichokes with truffle oil
- FRENCH VEAL CHEEK** 24€  
Candied with Tonka bean  
Glazed sand carrot
- BURGER** 22€  
180g of Charolais beef, Reblochon, giant pickles, salad and ketchup sauce

### VEGETARIEN

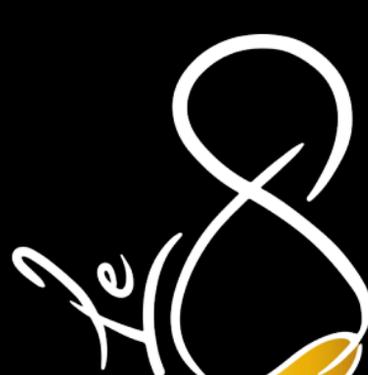
- SEASONAL VEGETABLES** 14€  
In a barigoule  
Depending on the month or delivery : squash, Jerusalem artichokes, carrot, celery, salsifies...
- ARTISANAL PASTA FROM LYON MAISON PÂTES ET RAVIOLIS** 17€  
Creamy sauce with tomme from Savoy  
Or homemade tomato sauce with coriander

### CHEESE

- CERVELLE DE CANUT** 8€  
Regional specialty : seasoned cottage cheese
- COTTAGE CHEESE FROM THE HALLES PAUL BOCUSE** 6.5€  
With honey, chestnut or season fruits
- SELECTION OF CHEESE** 11€  
From the lyonnaise institution « Renée Richard »

### GOURMETRY

- ICE CREAM** 7€  
Flavor of your choice
- FRUIT SALAD** 12€  
Fresh
- HOMEMADE PASTRY** 11€  
By Baptiste Etievant, pastry Chef of Les Trois Dômes



Open Mondays to Fridays  
from 12:00 to 14:30,  
and from 19:00 to 22:00.

When the restaurant Le 8 is closed, on Saturdays and Sundays, this menu is served at the Light Bar from 12:00 to 14:30 and from 19:00 to 21:30.

[www.sofitel-le-8.com](http://www.sofitel-le-8.com)

## CARTE DES BOISSONS

<b>EAUX</b>	50 cl	Litre
-------------	-------	-------

EVIAN	4€	5.5€
-------	----	------

BADOIT	4€	5.5€
--------	----	------

<b>JUS DE FRUITS</b>		12€
----------------------	--	-----

A. MILLAT 33CL		
----------------	--	--

ORANGE	PÊCHE JAUNE	
--------	-------------	--

ANANAS	ABRICOT	
--------	---------	--

POMME	GRIOTTE	
-------	---------	--

FRAISE		
--------	--	--

<b>SODAS</b>		
--------------	--	--

<b>GREEN BULLES BIO 33CL</b>		<b>12€</b>
------------------------------	--	------------

C-ZEN : eau, malte d'orge, jus de citron, aubépine, lavande, coquelicot, mélisse

C-FULL : eau, malte d'orge, jus de citron, cynorrhodon, feuilles de cassissier, vigne

rouge, menthe, romarin

LE COLA «COL ADORÉ» 33CL		8€
--------------------------	--	----

LIMONADE ARTISANALE 33CL		8€
--------------------------	--	----

THÉ GLACÉ MAISON DE SAISON		5€
----------------------------	--	----

<b>BOISSONS CHAUDES</b>		
-------------------------	--	--

EXPRESSO OU DÉCAFEINÉ		2.7€
-----------------------	--	------

CAFÉ AU LAIT		3€
--------------	--	----

DOUBLE EXPRESSO		5€
-----------------	--	----

CAPUCCINO		5.5€
-----------	--	------

THÉ		4€
-----	--	----

<b>BIÈRES BOUTEILLES BRASSERIE</b>		12€
------------------------------------	--	-----

LA GERMANOISE 33 CL		
---------------------	--	--

DE SAISON

BLONDE

BLANCHE

AMBRÉE

<b>COCKTAIL APÉRITIF MAISON</b>		10€
---------------------------------	--	-----

12 CL		
-------	--	--

CRÉMANT DE BOURGOGNE,

SIROP DE PRALINE MAISON

<b>DIGESTIFS 4CL</b>		
----------------------	--	--

CHARTREUSE VERTE		14€
------------------	--	-----

CHARTREUSE JAUNE		12€
------------------	--	-----

<b>WHISKY DES HAUTES GLACES</b>		
---------------------------------	--	--

SINGLE MALT		19€
-------------	--	-----

RYE		20€
-----	--	-----

EAU DE VIE POIRE COLOMBIER		13€
----------------------------	--	-----

<b>CARTE DES VINS</b>	Verre 12cl	Btlle
-----------------------	---------------	-------

<b>ROUGE</b>		
--------------	--	--

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
------------------------	--	--

CROZES HERMITAGE	9€	56€
------------------	----	-----

Domaine Michelas Signature

CÔTEAUX LYONNAIS	5.5€	34€
------------------	------	-----

Domaine du Grand Prieur

<b>BEAUJOLAIS</b>		
-------------------	--	--

BROUILLY CHÂTEAU ST LAGER	7.5€	46€
---------------------------	------	-----

MORGON CHÂTEAU DE PIZAY	7€	46€
-------------------------	----	-----

<b>BLANC</b>		
--------------	--	--

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
------------------------	--	--

CROZES HERMITAGE	12€	73€
------------------	-----	-----

Domaine Michelas Signature

CÔTEAUX LYONNAIS	6€	36€
------------------	----	-----

Domaine du Grand Prieur

<b>BOURGOGNE</b>		
------------------	--	--

POUILLY FUISSÉ	13.5€	84€
----------------	-------	-----

Domaine Pascal Renaud

MACON VILLAGE	7€	42€
---------------	----	-----

Domaine Dupuis Blanc

<b>ROSÉ</b>		
-------------	--	--

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
------------------------	--	--

AOP PRIEURS DE ST JULIEN	5.5€	32€
--------------------------	------	-----



Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30,  
et de 19h à 22h.

Lorsque Le 8 est fermé,  
le samedi et le dimanche,  
cette carte vous est servie au  
Light Bar de 12h à 14h30  
et de 19h à 21h30.