



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

« *L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie.* »

Ferdinand Reiber

SNACK (Lundi au Dimanche : de 11H00 à 23h00)

TAPAS

Jambon Cebo de Campo accompagné de pain de campagne <i>Cebo de Campo ham with farmhouse bread</i>	13 €
Saint-Marcellin entier de La Mère Richard <i>Saint-Marcellin cheese from La Mère Richard</i>	8 €
Assiette de fromages affinés « La Mère Richard » Halles de Lyon <i>Selection of cheese</i>	21 €
Assiette de saumon fumé maison le Borvo <i>Smoked salmon le Borvo</i>	25 €
Toastado au jambon truffé <i>Grilled cheese and truffled ham sandwich</i>	12 €
Velouté de saison <i>Seasonal cream soup</i>	14 €
Club sandwich <i>Club Sandwich</i>	20 €
Salade César <i>Caesar salad</i>	16 €
Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, salade verte <i>Fourvière Hotel's encrusted paté, green salad</i>	18 €

DESSERTS • DESSERTS - 10 €

Clafoutis de saison
Seasonal clafoutis

Mousse au chocolat Grand Cru Valrhona 66% praliné noisettes du Piémont
Chocolate mousse with hazelnuts from Piémont

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar, fèves de Tonka
Vanilla and tonka crème brûlée

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail de la semaine	15 €
002 - L'Empereur Claude · <i>Chaleureux, Floral et Herbacé</i> · Italicus, Chartreuse verte, sirop de gingembre, jus de citron vert, menthe fraîche, Angustura bitter, poivre rouge, Perrier · 16cl	19 €
214 - Marcel Teppaz · <i>Épicé, Souple, Audacieux</i> · Armagnac Clé des Ducs, crème de pêches de vigne, jus de citron vert, Peychaud bitter, ginger ale · 12cl	17 €
206 - Ninon Vallin · <i>Mentholé, Fruité, Acidulé</i> · Menthe fraîche, Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, purée de fruits rouges, crème de fruits rouges · 15cl	16 €
001 - Lucius Munatius Plancus · <i>Boisé, Subtil, Animal</i> · Calvados La Blanche, crème de figues, sirop de vanille, jus de citron vert, bourgeons de sapin, jus de pomme, blanc d'œuf · 17,5cl	19 €
108 - Juliette Récamier · <i>Fruité, Sucré, Léger</i> · Liqueur de prunelles, sirop de praline, jus d'orange, blanc d'œuf · 14cl	18 €

*Retrouvez les portraits des personnages
à la fin de la carte*

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz · au choix : Apérol, Campari, St Germain ou Italicus 14 €
Frais, Amer et Désaltérant · 16cl

Mojito · Rhum blanc Neisson, menthe, citron vert, sucre de canne, 14 €
Angostura bitter, eau gazeuse. *Frais, herbacé et équilibré · 14cl*

MOCKTAILS · COCKTAILS SANS ALCOOL

Nona Spritz 9 €
Nona Spritz, Schweppes tonic · 14cl

Abstinence Tonic · Cape : spicy, flower, citrus (spiritueux sans alcool, vegan, 11 €
Afrique du Sud) accompagné de Schweppes tonic · 10,5cl

014 - Pierre Poivre · *Surprenant, Frais, Élégant* · 9 €
Abstinence flower, sirop vanille, jus de citron vert, jus de pomme, poivre rouge torréfié, blanc d'œuf · 15,5cl

212 - Jacqueline Delubac · *Fruité, Frais, Désaltérant* · 9 €
Abstinence flower, jus de citron vert, grenadine infusée au thé vert · 12cl

BIÈRES - BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5°	6 €		12 €
Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°	7 €	9 €	

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
La Part des Autres · Blanche · France · 4,5°	7 €
La Part des Autres · Blonde · France · 5°	7 €
La Part des Autres · Rousse Fumée · France · 7°	8 €
La Part des Autres · IPA · France · 6,8°	8 €
Corona · Blonde · Mexique · 4,6°	9 €

APÉRITIFS

	4 cl	15 cl
Kir		9 €
Kir Royal		15 €
Ricard	8 €	
Porto Nieport Tawny	8 €	
Porto Nieport blanc	8 €	
Campari	8 €	
Vermouth rouge Dolin France	8 €	
Vermouth blanc Dolin France	8 €	
Vermouth Dry Noilly Part France	8 €	

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl 75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €	40 €
Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	2022	10 €	43 €
Côtes du Rhône · Saint Gervais	2019	10 €	45 €
Syrah · Domaine Pichon	2021	8 €	38 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	8 €	40 €
Côtes du Rhône Réserve · Château Mont redon	2022	7 €	36 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncetys	2022	11 €	48 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2022	9 €	44 €
Cuvée Mathilde · Domaine Vigier	2022	10 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl Piscine

Côtes de Provence Symphonie · Maison Sainte Marguerite	2022	13 €	16 €
--	------	------	------

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères Premier Cru Magnum			190 €
Frèrejean Frères « Premier Cru »		15 €	98 €
Bollinger Cuvée Spéciale		19 €	115 €
Bollinger Rosé			195 €
Ayala Rosé		22 €	130 €
Abelé 1757 blanc de blanc		21 €	140 €
« R » de Ruinart Brut		21 €	125 €
Ruinart Blanc de Blancs			190 €
Bollinger Grande Année 2005			230 €
Cuvée Amour de Deutz 2009			210 €
Bollinger Cuvée PN 2015 · 150 cl			210 €

ALCOOLS

Version Tonic 4 cl

GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer

Le Gin · France · 40°	15 €	9 €
Ki No Bi Sey · Kyoto, Dry Gin · Japon · 54,5°	21€	15 €
Elephant · Allemagne · 45°	17 €	11 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	18 €	12 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	19 €	9 €
Ahoy · France · 41,2°	16 €	10 €
Anaë · France · 43°	17 €	11 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12 €
Pyla · France · 40°	10 €

RHUM

La Hechicera Soleira 21 · Colombie · 40°	13 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14 €
Worthy park single estate reserve · Jamaïque · 45°	14 €
Elephantom · Afrique du sud · 43°	11 €
Clément Canne Bleu 2021 · France, Martinique · 50°	11 €
Relicario Supremo · République Dominicaine · 40°	13 €
Cihuatan XO · Salvador · 40°	21 €
Savana Blanc · France, Réunion · 40°	9 €
Savana Le Must · France, Réunion · 40°	13 €

TEQUILA

Zignum Mezcal · Mexique · 40°	14 €
Zignum anejo Mezcal · Mexique · 40°	20 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €
Olmea altos blanco · Mexique · 38°	8 €

CACHAÇA

Janeiro · Brésil · 40°	10 €
-------------------------------	------

LES WHISKIES

4 cl

ECOSSE

Scapa Glansa · Single Malt · 40°	17 €
Mac Tallan Strata 15ans · Ecosse 46°	19 €
Arran · Ile d'Arran Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	10 €
Old Ballantruan · Speyside Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 50°	17 €
Aberlour Casg Annamh · Single Malt · 48°	12 €

IRLANDE

Hinch Peated · Single malt · 43°	13 €
---	------

FRANCE

Armorik classic · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 46°	9 €
D'un Verre Printanier single malt · France Lorraine · 46°	12 €
Fin de partie single malt · France Lorraine · 46°	14 €
Evadé single malt · 40°	10 €
Evadé Maple Cask Finish · 47°	13 €

USA

Mitcher's · Bourbon Kentucky · 46.5°	12 €
---	------

NOUVELLE ZÉLANDE

Pokeno Origin single malt · Nouvelle Zélande · 43°	12 €
---	------

AUSTRALIE

The Gospel · Australie · 45°	14 €
-------------------------------------	------

COREE DU SUD / TAIWAN / JAPON

Hwayo x premium · Single Malt · 41°	10 €
Kavalan · Taiwan · Sherry Oak Matured · 46°	15 €
Kavalan « Solist » · Taiwan · Sherry Cask · Cask Strenght · 59,4°	30 €
Togouchi Kiwami sakuaro · Blend · 40°	11 €
Togouchi Saké cask finish · Blend · 40°	22 €
Akashi cherry cask · Single malt · 50°	32 €

LES DIGESTIFS

4 cl

EAUX DE VIE

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve Bas Armagnac VSOP · 41° 18 €

Château de Bordeneuve Bas Armagnac Hors d'âge · 41° 22 €

COGNAC

Delamain Grande champagne XO · 40° 20 €

Delamain Pléiade révélation "Malaville" 25 €

Grande champagne XO · 45°

Le Reviseur · VSOP · 40° 13 €

CALVADOS

Christian Douin VSOP · Pays d'Auge · 40° 10 €

Christian Douin XO · Pays d'Auge · 40° 14 €

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68° 9 €

SÉLECTION JACOULOT

Menthe poivrée · France 21° 8 €

Lemon · France 26° 8 €

Verveine verte · France 35° 8 €

Prunelle de Bourgogne · France 40° 12 €

Fine de Bourgogne · France 45° 12 €

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · Flute classique, maison Colombier · 50° 9 €

Baileys · 17° 7 €

Get 31 · 24° 8 €

Grand Marnier · 40° 9 €

Bénédictine · 40° 10 €

Cointreau · 40° 9 €

Amaretto · 28° 9 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°

9 €

Chartreuse jaune · 43°

9 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Espresso

3.50 €

Décaféiné

3.50 €

Café noisette

3.50 €

Ristretto

3.50 €

Double espresso

4,50 €

Cappuccino

6.50 €

Café viennois

9 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud

6 €

Chocolat viennois

8,50 €

THÉS & INFUSIONS

COLLECTION MARIAGE FRÈRES

6 €

Earl Grey Imperial · Thé noir

Marco Polo · Thé noir

Thé sur le Nil · Thé vert

Fuji-Yama · Thé vert

Rouge Bourbon · Thé rouge « naturellement sans théine »

French Breakfast Tea · Thé noir

Chamomilla · Infusion aux fleurs de camomille sauvage

Verbena Citroedora · Infusion verveine odorante

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique et Zéro · 33 cl	6 €
Orangina · 25 cl	6 €
Ice Tea · 25 cl	
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Ginger Beer · 25 cl	6 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	6 €

JUS DE FRUITS

PRESSÉS

Orange · 25 cl	8 €
Citron · 25 cl	8 €

BISSARDON

Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne · 25 cl	8 €
---	-----

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Evian	3,50 €	4 €		6 €
Badoit		4 €		6 €
Badoit Rouge	3,50 €			
Ferrarelle			6 €	



NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

LES COLLECTIONS

« *L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie.* »

Ferdinand Reiber

VINS À LA BOUTEILLE · BOTTLE OF WINE

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 75 cl

Maison Sainte Marguerite Cuvée « Symphonie » · Côtes de Provence 2022 62 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly · Dubost 2022 43 €
Morgon Corcelette · Domaine des Marrans (Lutte Raisonnée) 2021 52 €
Saint Amour · Jean-Paul Brun 2022 50 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches 2021 42 €
Moulin à vent "Les Greneriers" BIO · Domaine les deux flèches 2021 47 €

BOURGOGNE AOP

Hautes cotes de beaune · Domaine Denis carré 2020 82 €
Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse 2022 47 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue 2021 75 €
Aloxe Corton · Domaine Larue 2020 92 €
Givry 1er Cru La Brulée · Domaine Fabrice Masse 2021 82 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau 2021 91 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau 2021 67 €
Côte de nuits villages Drouhin 2020 73 €
Marsannay Champs perdrix · Domaine Huguenot 2020 124 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud 2019 155 €
Rully · Domaine Drouhin 2020 65 €
Savigny les Beaune Clos des Godeaux · Domaine Drouhin 2020 105 €
Savigny les Beaune 1er cru aux clous · Domaine Drouhin 2017 132 €
Aloxe corton · Domaine Drouhin 2013 116 €
Mercurey · Domaine Drouhin 2016 70 €
Pernand- Vergelesses 1er Cru les Vergelesses · Domaine Chanson 2014 105 €
Auxey Duressess · Domaine Diconne 2021 88 €
Chassagne Montrachet · Domaine Larue 2021 85 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Syrah · Pichon	2021	40 €
EncOR pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	54 €
Les Serines d'Or · Domaine des Serines d'Or	2018	80 €
Saxeolum · Vins de Vienne	2019	106 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Côtes du Rhône Les Forôts BIO · Jean-Luc Colombo	2020	46 €
Cornas Terres brûlées BIO · Jean-Luc Colombo	2018	95 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Crozes Hermitage Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2021	66 €
Grignan-Les-Adhémar La Truffière · Domaine Grangeneuve	2021	60 €
Grignan-Les-Adhémar Vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2021	42 €
Cornas Les Ruchet · Jean Luc Combo	2010	210 €
Crozes Hermitage Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2015	85 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Saint Joseph Terroir de Granit · Domaine Guy Farge	2020	66 €
Côte du Rhône village · Saint Gervais	2019	45 €
Gigondas Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2021	65 €
Cairanne les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2021	38 €
Cornas les Ruchets · Jean Luc Colombo	2011	210 €
Côte Rôtie "Enomis" · Mouton Père et fils	2021	114 €
Côte Rôtie "les Méandres" · Guy Bernard	2021	126 €
Côte Rôtie La Madinière · Yves Cuilleron	2020	150 €
Cote Rôtie Ampodium · Domaine Rostaing	2017	160 €
Côte Rôtie Promesse · Christophe Pichon	2021	130 €

LES VINS BLANCS • WHITE WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes · Domaine Renaud	2022	62 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	40 €
Santenay « Le Chainey » · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Tramblay	2022	65 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Tramblay	2021	86 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2020	81 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncety	2022	48 €
Macon Solutré Pouilly · Domaine Renaud	2022	44 €
Saint-Aubin 1er Cru les Champlots · Domaine Larue	2021	82 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Romain "le Jarron" · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
Auxey Duresses Vieilles Vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Auxey Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2020	77 €
Beaune 1er cru clos des mouches · Domaine Chanson	2011	130 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry (Monopole) Bouchard Père et fils	2017	140 €
Pouilly Vinzelles · Drouhin	2020	60 €
Chassagne Montrachet · Domaine larue	2021	145 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Croze Hermitage « Les Pontaix » · Domaine Laurent Fayolle	2021	77 €
Hermitage Les Diognières · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Saint Péray La Belle de Mai BIO · Jean-Luc Colombo	2022	69 €
La Redonne BIO · Jean-Luc Colombo	2021	45 €
Côtes du Rhône réserve · Château Mont Redon	2022	36 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	89 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Cuvée Mathilde IGP · Domaine Vigier	2022	45 €
Condrieu · Château le Devay	2021	108 €
Vacqueras · Maison Tardieu Laurent	2021	78 €
Condrieu Pagus Luminis · Louis Cheze	2022	79 €
Saint-Joseph Ro-Rée · Louis Cheze	2022	62 €



NOS ENGAGEMENTS

Au quotidien et jusque dans les moindres détails, les équipes de Fourvière Hôtel ont pour volonté d'être à l'écoute des saisons et de travailler aux côtés de producteurs régionaux.

Une mention toute particulière à ceux qui nous accompagnent dans cette démarche :

Gonéo, torréfacteur Lyonnais (69) - 15km

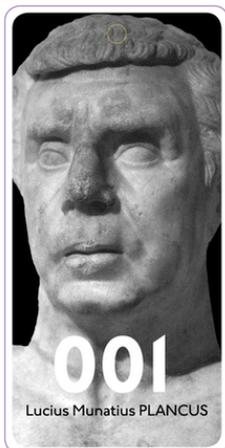
Jus de fruits Bissardon (42) - 47km

Bières La part des autres (42) - 65km

DÉCOUVREZ LES PERSONNAGES DE NOS CRÉATIONS

Réparties sur 3 niveaux, les 75 chambres et suites de notre hôtel racontent sur leurs portes des morceaux d'histoire de la Ville de Lyon à travers les personnages qui l'ont façonnée.

Découvrez les personnages qui ont inspiré nos cocktails et mocktails création.



001 • Lucius Munatius Plancus

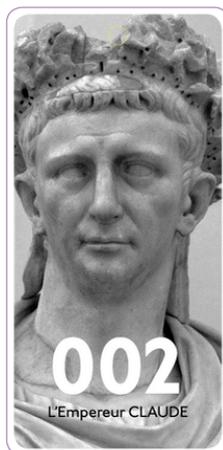
Fondateur de Lugdunum
(87 av. J.-C. -15 av. J.-C.)

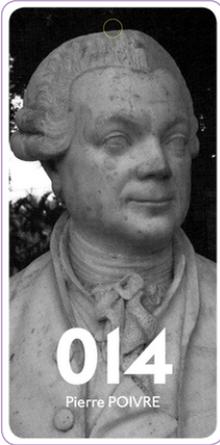
Lieutenant de Jules César pendant la conquête des Gaules, Proconsul de la Gaule chevelue, il fonde en 43 av. J.-C. la colonie romaine de Lugdunum (Lyon.)

002 • L'Empereur Claude

Empereur romain (10 av. J.-C. - 54 ap. J.C.)

L'Empereur Claude est le quatrième empereur romain de la Gaule, et le premier à être né hors d'Italie, à Lugdunum (Lyon). Il étend la citoyenneté romaine à de nombreuses cités dans les provinces, notamment en Gaule où il est né, faisant entrer des provinciaux au Sénat romain. Reconnaisants, les délégués des nations gauloises font graver son discours sur une table de bronze, « La Table claudienne ».





014 • Pierre Poivre

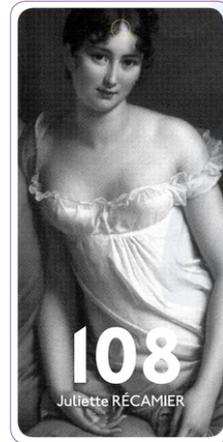
Missionnaire botaniste et administrateur colonial (1719-1786)

Né à Lyon, il fait ses études au séminaire des Missions étrangères. Lors d'une mission épique d'évangélisation en Chine, il est emprisonné à Canton et perd un bras sur le chemin du retour. Installé en Cochinchine, il découvre les vertus de la muscade et de la girofle. Il en accommode des plants transportés clandestinement sur l'Île de France (Île Maurice actuelle). Ayant contribué à casser le monopole hollandais sur les épices et à étendre le rayonnement de la Compagnie française des Indes Orientales, il est fait intendant de l'Archipel des Mascareignes. De retour à Lyon, il se livre à la critique de l'esclavagisme et des outrances coloniales.

108 • Juliette Récamier

Femme d'esprit et salonnière mondaine (1777-1849)

Née et élevée à Lyon, femme d'esprit et salonnière du Directoire à la monarchie de Juillet, fidèle amie de Madame de Staël, elle en partage le peu d'inclination pour Napoléon. Adeptes de l'Antique, de «l'étrusque» ou du «grec» elle en impose le goût. On appelle «récamière» une banquette à deux accoudoirs sans dossier en son honneur. Son influence est notable dans la diffusion du goût sous l'Empire.



206 • Ninon Vallin

Cantatrice (1886-1961)

Joséphine-Eugénie, dite «Ninon», née près de Lyon, fut une cantatrice lyrique «soprano». Premier prix de Conservatoire de Lyon en 1906, elle mena sous l'égide de Debussy une carrière internationale. Engagée dans les opéras du monde entier, fascinant l'Amérique du Sud elle est la créatrice du Conservatoire de Musique de Montevideo en 1953. De retour à Lyon après ses adieux à la scène à soixante-et-onze ans, elle enseigne l'art lyrique au Conservatoire de Lyon jusqu'à sa mort.



212 • Jacqueline Delubac

Actrice (1907-1997)

Née à Lyon, cette actrice et élégante de l'entre-deux-guerres représentait la quintessence du chic parisien. Sacha Guitry, qui fut son Pygmalion, l'épousa en troisièmes noces soulignant qu'ayant le double de son âge, il était juste qu'elle devint sa moitié. A sa mort, en 1997, elle légua à sa ville natale une collection considérable d'art moderne et contemporain.

214 • Marcel Teppaz

Technicien (1908-1964)

Technicien et mécanicien lyonnais, il a eu l'idée de remplacer l'entraînement mécanique par manivelle des phonographes par un petit moteur électrique. Il invente ainsi à Lyon, en 1941, le tourne-disque. Il est seul sur le marché français à fabriquer ce produit. Au début des années 50, il met au point l'électrophone portable. Le Teppaz, produit industriellement ensuite à la Croix-Rousse, devient l'élément indispensable des surprises-parties des années soixante-dix. Son modèle Oscar lui vaut en 1962 l'Oscar de la meilleure entreprise française, vendu à des millions d'exemplaires et exporté dans le monde entier.

