



CARTE

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

It is with passion and conviction that we have selected producers who respect sustainable agriculture for your dishes. Our aim is to offer you quality, seasonal products.

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

Ferdinand Reiber



LES ÉQUIPES DU RESTAURANT LES TÉLÉPHONES S'ENGAGENT POUR UNE CUISINE DURABLE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Au fil des saisons, notre Chef et ses équipes vous préparent des assiettes composées de produits frais majoritairement bio. Pour garantir une qualité optimale et un approvisionnement responsable, notre carte évolue au gré des récoltes. Cette flexibilité est la clé de la fraîcheur et de l'authenticité de nos assiettes.

À Fourvière Hôtel, nous sommes fiers de travailler avec des fournisseurs locaux et engagés, sélectionnés avec soin, qui partagent nos valeurs. Ces partenariats nous permettent non seulement de vous proposer des produits d'exception, mais également de réduire notre empreinte carbone.

Notre démarche a été reconnue par l'obtention de deux macarons Écotope, valorisant notre engagement pour une restauration durable. Ce label évalue notre engagement à limiter le gaspillage, à respecter les ressources et à garantir une exigence de traçabilité.

À Fourvière Hôtel, les équipes œuvrent avec cœur au quotidien pour que chaque assiette raconte une histoire : celle d'un terroir respecté et sublimé, à savourer dans un cadre patrimonial unique.

*Nous vous souhaitons une excellente dégustation,
L'équipe de Fourvière Hôtel et du restaurant Les Téléphones*



En 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotope.
Écotope est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

www.ecotope.fr



MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert • 33 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 26 €

Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi • Hors jours fériés
Served at lunch from Monday to Friday • Except on holidays

ENTRÉE DU JOUR

Starter of the day

PLAT DU JOUR

Poisson ou Viande
Fish or meat

DESSERT DU JOUR

Carte des desserts de saison
Seasonal dessert menu

Desserts à la carte +6€
Desserts on the menu +6€



MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€



Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e
d'une purée de pommes de terre

Farm Poultry or fish of the day served with mashed potatoes



2 boules de glace au choix
2 scoops of ice cream of your choice



Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra

Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.

Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

SUGGESTIONS DU CHEF

LES ENTRÉES • STARTERS

-  **L'entrée lyonnaise • "Lyonnais" starter** 20 €
Pâté en croûte du Fourvière Hôtel au foie gras, chutney de fruits de saison
Fourvière Hotel's encrusted pâté with foie gras, seasonal fruits chutney
- Escalope de foie gras poêlée IGP sud-ouest, sur une tranche de brioche, crème d'artichaut et jus court** 28 €
Pan-fried foie gras, on brioche, artichoke cream, reduced juice
-  **Œuf parfait Bio, siphon de topinambours, râpé de truffe noire** 21 €
Organic soft-boiled egg, Jerusalem artichoke cream, grated black truffle
- Saumon Bømlo travaillé en gravlax, crème légère à l'aquavit et gel citron** 24 €
Gravlax Salmon Bømlo, light cream with Aquavit and lemon gel
-  *Accord - Verre de Nivers N°02 - 10€*

LES PLATS • DISHES

-  **Le plat lyonnais • "Lyonnais" dish** 28 €
Quenelle de brochet, sauce homardine, tétragones, riz basmati
Pike quenelle in lobster sauce, spinach, basmati rice
- Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, mousseline de courge, crème de lard fumé et noisettes du Piémont** 36 €
Scallops from Brittany, squash purée, smoked bacon cream and grilled hazelnuts
- Suprême de volaille fermière farci à la truffe noire, pommes de terre confites et poireaux grillés, sauce Albuféra** 34 €
Poultry supreme stuffed with black truffle, potatoes and grilled leeks, foie gras sauce
-  *Accord - Verre de Nivers N°11 - 11€*
- Veau français cuit en basse température, arancini et sauce aux morilles** 29 €
Slow-cooked French veal, arancinis and morels sauce
- Poisson de pêche des côtes françaises, légumes d'automne** selon arrivage
Fish from the French coasts with seasonal vegetables (Prices may vary)
-  **Tortellinis au fromage de chèvre frais et à la truffe noire, tétragones, émulsion de légumes** 28 €
Tortellini pasta, stuffed with fresh goat cheese, spinach, vegetables emulsion



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra

Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.
Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

SUGGESTIONS DU CHEF

LES FROMAGES • CHEESES

-  **Le fromage lyonnais • “Lyonnais” cheese** 8 €
Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »
Saint Marcellin from La Mère Richard
- Sélection de fromages de la région, salade de mâche** 14 €
Local cheeses selection, lamb lettuce
- Faisselle biologique de la fromagerie le Gone, nature, crème ou coulis de fruits rouges** 5 €
Organic local cottage cheese, plain, with cream or berries coulis

LES DESSERTS • DESSERTS

-  **Le dessert lyonnais • “Lyonnais” dessert** 12 €
Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes
Floating island with praline and hazelnut flakes
- Pavlova orange sanguine, curd citron vert et sorbet menthe citron** 12 €
Blood orange pavlova, lime curd and lemon mint sorbet
- Autour du chocolat Oriado bio de chez Valrhona, crémeux et glace noix de coco** 12 €
Valrhona chocolate, creamy and coconut ice cream
-  **Accord - Verre de Nivers N°05 - 10€**
- Autour du marron et de la clémentine corse** 12 €
Around chestnuts and Corsican clementines

-  **L'accord lyonnais singulier • The singular “lyonnais” accord** 
- Découvrez “Nivers” une gamme de boissons de haute qualité aromatique sans alcool imaginée à base de grands crus de thés et de végétaux.
Discover “Nivers”, a range of high-quality, aromatic non-alcoholic beverages made from premium teas and botanicals.
- N°02 • Notes herbacées, végétal frais, nuances subtiles de mangue séchée et de prune acidulée - 10 €**
Herbaceous notes, fresh vegetables, subtle nuances of dried mango and acidulous plum
- N°05 • Rondeur des fleurs blanches, équilibrée par des notes hespéridées amenant une belle acidité - 9 €**
Roundness of white flowers, balanced by citrus notes leading to a nice acidity on the mid-palate
- N°11 • Belle complexité, enivrant et réconfortant : notes grillées, d'abricots cuits, cuir subtil, compotée de coings - 11 €**
Beautiful complexity, intoxicating and comforting : toasted notes, cooked apricots, subtle leather, stewed quince



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9