

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.



PETIT-DÉJEUNER

Du lundi au vendredi • 06h30 - 10h00 Samedi et dimanche • 7h30 - 10h30

DÉJEUNER

Du lundi au samedi • 12h00 - 13h30

DÎNER

Du lundi au dimanche · 19h00 - 21h30

BRUNCH

Le dimanche midi • 11h30 - 13h00

BAR

Du lundi au dimanche • 11h00 - 00h00

SNACKING

Du lundi au dimanche · 11h00 - 23h00



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€

SUGGESTIONS DU CHEF

LES ENTRÉES · STARTERS



L'entrée lyonnaise · "Lyonnais" starter · 20€

Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, chutney de fruits de saison

Fourvière Hotel's encrusted pâté, seasonnal fruits chutney

Tartare de bœuf aux algues et condiments · 16€

Beef tartare with seaweed and condiments



Tartelette à la caponata, mozzarella di Bufala et salade d'herbes fraîches · 19€ Delicate caponata tartlet, Buffalo Mozzarella and fresh herb salad

Carpaccio de thon rouge, guacamole et gel de citron vert · 24€

Bluefin tuna carpaccio, smooth guacamole and tangy lime gel

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

Tentacule de poulpe grillé, aubergines confites, courgettes croquantes, vierge d'olives taggiasche et tomates · 38€

Grilled octopus tentacle, candied eggplant, crunchy zucchini, Taggiasca olive and tomato vinaigrette

Tartare de bœuf aux algues et condiments · 28€

Beef tartare with seaweed and condiments

Pavé de veau cuit à basse température, légumes grillés, pesto et jus court · 32€ Slow-cooked veal steak, grilled vegetables, pesto and light jus

Pêche des côtes françaises avec fregola sarda · Selon arrivage

Fishing the French coast with Sardinian fregola

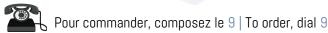


Puntalette cuisinées comme un risotto, courgettes, tomates et basilic · 26€

Puntalette cooked like a risotto, with zucchini, tomatoes and basil

Carpaccio de thon rouge, guacamole et gel de citron vert · 32€

Bluefin tuna carpaccio, smooth guacamole and tangy lime gel



SUGGESTIONS DU CHEF

LES FROMAGES · CHEESES



Le fromage lyonnais · "Lyonnais" cheese · 8€



Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard » Saint Marcelin from La Mère Richard

Sélection de fromages de la région, bouquet de salade · 14€ Local cheeses selection, salad bouget

Faisselle biologique de la fromagerie Le Gone, nature, crème ou coulis de fruits rouges · 5€ Organic local cottage cheese, plain, withe cream or berries coulis

LES DESSERTS · DESSERTS



Le dessert lyonnais · "Lyonnais" dessert · 12€

lle flottante aux éclats de pralines et noisettes

Floating island with praline and hazelnut flakes

Fraises rafraîchies au basilic, crémeux, siphon et sorbet basilic, tuile craquante · 12€ Strawberries refreshed with basil, cream, siphon and basil sorbet, crunchy tuile

Autour du chocolat Oriado bio de chez Valrhona, crémeux et glace noix de coco · 12€ Valrhona chocolate, creamy and coconut ice cream

Finger vanille bio de Madagascar, cacahuètes et noisettes · 12€ Organic Madagascar vanilla, peanut and hazelnut finger







MENU DES GONES · KID'S MENU

(moins de 12 ans · under 12's) · 15€ •••••





Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e de frites ou d'un tian de légumes



Farm Poultry or fish of the day served with french fries or vegetable tian



2 boules de glace au choix, de la maison Nardone

2 scoops of ice cream of your choice





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