



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, seasonal 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 accompagnée d'un tian de légumes provençal • Selon arrivage

Fishing the French coast served with a provençal vegetable tian



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



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, bouquet de salade • 14€

Local cheeses selection, salad bouquet

**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

Framboises rafraîchies au basilic, crémeux, siphon et sorbet basilic, tuile craquante • 12€

Raspberries refreshed with basil, cream, siphon and basil sorbet, crunchy tuile

Dôme fruité abricots et figues, sorbet de saison • 12€

Fruity dome with apricots and figs, seasonal sorbet

Finger chocolat Oriado, cacahuètes et noisettes • 12€

Oriado chocolate, 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
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

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.