



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.*



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



PETIT-DÉJEUNER

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

DÉJEUNER

Du lundi au vendredi • 12h00 - 13h30
Menu de la semaine et suggestions du chef
Samedi • 12h00 - 13h30
Carte de saison

DÎNER

Du lundi au dimanche • 19h00 - 21h30
Carte de saison

BRUNCH

Dimanche midi • 11h30 - 13h00

BAR

Du lundi au dimanche • 11h00 - 00h00

SNACKING

Du lundi au dimanche • 11h00 - 23h00



COCKTAIL & MOCKTAIL DU MOMENT



COCKTAIL

• 15€ •

Frais & Fruité

Jus de poire
Jus de citron jaune
Bitter Cardamom
Liqueur pomme verte
Blanc d'œuf

Fresh & Fruity

*Pear juice
Lemon juice
Cardamom bitters
Green apple liqueur
Egg white*

MOCKTAIL

• 11€ •

Vif & Aromatique

Abstinence Cape Fynbos
Nona Ginger
Purée de yuzu
Eau pétillante

Zesty & Aromatic

*Abstinence Cape Fynbos
Nona Ginger
Yuzu purée
Sparkling water*





CARTE DU MIDI

LUNCH MENU



DÉJEUNER

*Du lundi au vendredi • 12h00 - 13h30
Menu de la semaine et suggestions du chef*

LUNCH

*Monday to Friday • 12:00 p.m. to 1:30 p.m.
Weekly menu and chef's suggestions*



MENU DE LA SEMAINE - MIDI

WEEKLY MENU

Entrée + Plat + Dessert • 33 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 26 €

Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi • Hors jours fériés

LES ENTRÉES • STARTERS

Velouté de butternut

Butternut squash soup

OU

Tartare de saumon

Salmon tartare

LES PLATS • DISHES

Palomita, embeurrée de choux et crème de lard

Palomita, buttered with cabbage and bacon cream

OU

Filet de lieu noir, Conchiglioni farcis à la courge et au fromage de chèvre, jus de coquillages

Fillet of black cod, conchiglioni stuffed with squash and goat cheese, shellfish jus

DESSERTS

Sélection de fromages de la région, bouquet de salade

Local cheeses selection, salad bouquet

OU

Tarte citron meringuée

Lemon meringue pie

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 - MIDI

Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi • Hors jours fériés

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

Velouté de courge, œuf bio, cuit à 64°, lard grillé et châtaigne • 18€

Cream of squash soup, organic egg cooked at 64°C, grilled bacon, and chestnuts

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

Filet de canette française, poêlée de légumes d'automne, sauce au Porto • 32€

French duck breast, pan-fried autumn vegetables, port sauce

FROMAGE • CHEESE

Le fromage lyonnais • "Lyonnais" cheese • 8€

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »

Saint Marcellin from La Mère Richard

DESSERTS

Le dessert lyonnais • "Lyonnais" dessert • 12€

Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes

Floating island with praline and hazelnut flakes

Tiramisu au café bio du Pérou, crème légère à l'Amaretto • 12€

Tiramisu with organic coffee from Peru, light amaretto cream

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.



CARTE DU SOIR

DINNER MENU



DÎNER

Du lundi au vendredi • 19h00 - 21h30

Carte de saison

DINNER

Monday to Friday • 7:00 p.m. to 9:30 p.m.

Seasonal menu



SUGGESTIONS DU CHEF - SOIR

CHEF'S SUGGESTIONS - EVENING

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

Velouté de courge, œuf bio, cuit à 64°, lard grillé et châtaigne • 18€

Cream of squash soup, organic egg cooked at 64°C, grilled bacon, and chestnuts



Fricassée de champignons des bois et son émulsion, crème de cresson • 24€

Wild mushroom fricassée with emulsion and watercress cream

Escalope de foie gras IGP Sud-Ouest poêlée, figues rôties, pulpe de betterave, jus réduit • 25€

Pan-fried IGP southwest foie gras escalope, roasted figs, beetroot pulp, reduced jus

LES PLATS • DISHES



Le plat lyonnais • "Lyonnais" dish • 28€

Quenelle de brochet, sauce homardine, tétrogones, riz basmati

Pike quenelle in lobster sauce, spinach, basmati rice

St-Jacques des côtes françaises rôties, déclinaison de choux fleur, jus court • 36€

Roasted scallops from the French coast, cauliflower variations, reduced sauce

Filet de canette française, poêlée de légumes d'automne, sauce au Porto • 32€

French duck breast, pan-fried autumn vegetables, port sauce

Suprême de volaille fermière Label rouge cuit en basse température,

crème de morilles au vin jaune, risotto au butternut • 35€

Label Rouge free-range chicken breasts cooked at low temperature, morel cream with yellow wine, butternut squash risotto

Pêche des côtes françaises, accompagnée de légumes d'automne • Selon arrivage

Fish from the French coast, served with autumn vegetables



Risotto carnarolli aux champignons des bois et son émulsion • 24€

Carnarolli risotto with wild mushrooms and 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 - SOIR

CHEF'S SUGGESTIONS - EVENING

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 affiné Fromagerie Le Gone bouquet de salade • 14€

Selection of mature cheeses Fromagerie Le Gone salad bouquet

LES DESSERTS • DESSERTS

Le dessert lyonnais • "Lyonnais" dessert • 12€

Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes
Floating island with praline and hazelnut flakes

Poire pochée bio et sa mousse légère chocolat noir Valrhona, praliné noisette • 12€

Organic poached pear with light Valrhona dark chocolate mousse and hazelnut praline

Tiramisu au café bio du Pérou, crème légère à l'amaretto • 12€

Tiramisu with organic coffee from Peru, light amaretto cream

Crèmeux pistache de Sicile et chocolat Oriado • 12€

Sicilian pistachio cream and Oriado chocolate



MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€

**Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e
d'un écrasé de pommes de terre**

*Farm Poultry or fish of the day served
with with mashed potatoes*

**2 boules de glace au choix, de la maison Nardone
ou île flottante aux éclats de pralines et noisettes**

*2 scoops of ice cream of your choice, from Nardone
or floating island with praline and hazelnut pieces*



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.



NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE LES COLLECTIONS

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

Ferdinand Reiber

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes

12 cl

75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
Brouilly, Prélude • Château de la Perrière	2021 10.5 €	45 €
Bourgogne, Pinot Noir, vieilles vignes • Domaine Masse	2023 9.5 €	42 €
Syrah IGP • Domaine Pichon	2023 8.5 €	40 €
Côtes du Rhône villages, Saint Gervais • Domaine Clavel	2021 11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Maison Chavin • Vin sans alcool • Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Marsanne IGP • Jeanne Gaillard	2023 8.5 €	40 €
Beaujolais blanc • Château de Chanzé	2021 9 €	42 €
Macon Milly-Lamartine • Domaine Eloy	2023 8 €	39 €
Bourgogne blanc • Famille Perrachon	2024 10 €	42 €
Cuvée Mathilde, bio • Domaine Vigier (vendange tardive)	2023 10.5 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

12 cl

75 cl

Maison Chavin • Vin sans alcool • Rosé	5 €	30 €
Promise • Côtes de Provence • Château Maime	2023 8 €	39 €
Figuière, cuvée première, biologique	2023 10 €	45 €
Côtes de Provence • Famille Combard		
Maison Sainte Marguerite, biologique	2023 13 €	65 €
Côtes de Provence • Cuvée Symphonie		

CHAMPAGNES & EFFERVESCENT

12 cl

75 cl

Le Petit étoile • Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €
Maison Chavin • Champagne sans alcool • blanc de blanc	6.5 €	37 €
Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €	92 €
Bollinger, cuvée spéciale	20 €	120 €
Ruinart, cuvée R	22 €	130 €
Ayala, rosé majeur	23 €	136 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €	147 €
Ruinart, Blanc de Blancs		198 €
Bollinger, rosé		204 €
Abelé 1757, Blanc de Blancs Extra-brut		198 €
Bollinger, cuvée PN 2015		210 €
Bollinger Grande Année 2012		230 €
Laurianne Lejour, Blanc de Blancs 2019		120 €

VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE

LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Millésimes 75 cl

Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2024	39 €
Figuière cuvée première, biologique	2024	45 €
· Côtes de Provence · Famille Combard		
Maison Sainte Marguerite, biologique	2024	65 €
· Côtes de Provence · Cuvée Symphonie		
Figuière · Cuvée Pionnière	2022	48 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE AOP/IGP

EncOr, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	56 €
Les Serines d'Or, Pays des Collines Rhodaniennes	2019	84 €
· Domaine des Serines d'Or		
Syrah, Pays des Collines Rhodaniennes · Domaine Christophe Pichon	2023	40 €
Syrah, Hurlu · Domaine Deleu	2023	51 €
Saint-Joseph · Pierre Gaillard	2022	71 €
Saint-Joseph , Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon	2023	78 €
Saint-Joseph , Hémisphère · Domaine Boissonnet	2024	65 €
Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2023	63 €
Crozes-Hermitage, Bacchus · Domaine Combat	2023	65 €
Crozes-Hermitage, Les Pontaix, biologique · Domaine Laurent Fayolle	2022	69 €
Cornas, Terres Brûlées, biologique · Jean-Luc Colombo	2021	98 €
Cornas, Les Ruchet, biologique · Jean Luc Colombo	2019	210 €
Hermitage, Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2022	130 €
Côte Rôtie, Enomis · Mouton Père et fils	2023	119 €
Côte Rôtie, La Porchette · Julien Pilon	2022	128 €
Côte Rôtie, Les Méandres · Domaine Guy Bernard	2023	128 €
Côte Rôtie, Promesse · Domaine Christophe Pichon	2022	135 €
Côte-Rôtie · Pierre Gaillard	2022	139 €
Côtes du Rhône, Les Forots, biologique · Jean-Luc Colombo	2020	48 €
Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021	47 €
Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2023	39 €
Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2023	44 €
Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2022	69 €
Gigondas, Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2021	65 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2021	98 €

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2021	45 €
Brouilly · Château de Pierreux	2022	43 €
Côte de Brouilly, Pierre bleue · Domaine Marc Antonin Blain	2019	60 €
Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2022	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
Moulin à Vent, Les Greneriers, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	49 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Pinot Noir, vieilles vignes · Domaine Masse	2023	42 €
Givry · Domaine Chanson	2022	90 €
Givry 1er Cru, La Brulée · Domaine Masse	2022	85 €
Givry 1er Cru, Clos Charlé · Domaine Mouton	2023	95 €
Saint Véran · Domaine Sangouard	2023	49 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2022	78 €
Hautes Côtes de Beaune · Domaine Denis Carré	2020	85 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2023	69 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2023	89 €
Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2022	95 €
Savigny-les-Beaune, Clos des Codeaux · Domaine Drouhin	2020	109 €
Auxey-Duresses · Domaine Diconne	2022	90 €
Aloxe-Corton · Domaine Larue	2023	96 €
Beaune 1er cru, Clos de la Mousse · Maison Bouchard et Fils	2017	155 €
Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monopole · Domaine Chanson	2022	190 €
Beaune 1er cru, Les Chouacheux · Domaine Benoit Sordet	2019	125 €
Côtes de Nuits Villages · Domaine Chanson	2021	92 €
Marsannay Champs-Perdrix, biologique · Domaine Huguenot	2020	124 €
Chambolle-Musigny, biologique · Domaine Arlaud	2022	121 €
Nuits-Saint-Georges · Domaine Arlaud	2022	155 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils	2017	170 €
Fixin, Les Champstions · Domaine Collote	2022	80 €
Morey Saint Denis 1er cru les millandes · Domaine Arlaud	2022	195 €
Côte-de-nuits-villages · Domaine Arlaud	2022	95 €
Hautes Côtes de Nuits · Domaine Arlaud	2022	85 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Vox Angelorum · Vignerons Caritatis	2023	38 €
UBI Caritas et Amer · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Lux Aeterna · Vignerons Caritatis	2019	55 €

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Beaujolais blanc · Château de Chanzé	2021	42 €
Beaujolais village blanc · Château de Pierreux	2023	43 €
Viré-Clessé · Domaine des Tourterelles	2022	57 €
Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2023	39 €
Saint Véran · Domaine Sangouard	2023	49 €
Saint Véran, En Crèches · Domaine Jacques Saumaize	2024	62 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2023	65 €
Mercurey, Les Terroirs · Famille Masse	2022	83 €
Rully · Domaine Chanson	2023	68 €
Auxey-Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2022	79 €
Auxey-Duresses, vieilles vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots · Domaine Larue	2022	86 €
Saint Romain, Le Jarron · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
Santenay, Le Chainey · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
Beaune 1er Cru, Saint-Landry (Monopole) · Bouchard Père et fils	2020	140 €
Beaune 1er Cru, Clos des Mouches · Domaine Chanson	2018	184 €
Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2022	145 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Chablis · Domaine Gérard Trambly	2023	68 €
Chablis 1er cru, Beuroy · Domaine Gérard Trambly	2022	90 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP / IGP

Marsanne IGP · Jeanne Gaillard	2023	40 €
Cuvée Mathilde IGP, biologique · Domaine Vigier	2023	45 €
Viognier, Mon grand-père était limonadier · Julien Pilon	2023	58 €
Côtes du Rhône, La Redonne, biologique · Jean-Luc Colombo	2024	48 €
Vacqueyras · Maison Laurent Tardieu	2021	78 €
Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Croze-Hermitage, Les Pontaix, biologique · Domaine Laurent Fayolle	2022	80 €
Croze-Hermitage · Domaine Combat	2023	60 €
Saint Péray, La Belle de Mai, biologique · Jean-Luc Colombo	2023	72 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	92 €
Condrieu · Château le Devay	2022	108 €
Hermitage, Les Dionnières · Domaine Laurent Fayolle	2022	130 €
Roussanne-Marsanne, Virgule · Domaine Deleu	2023	55 €

VIA CARITATIS • VINS D'ABBAYE

Abbayes du Barroux · Vignerons Caritatis	2019	98 €
Vox Turtoris · Vignerons Caritatis	2023	38 €
Lux Granolinis · Vignerons Caritatis	2021	55 €

VINS SANS ALCOOL • ALCOHOL-FREE WINE

12 cl 75 cl

Maison Chavin • Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
Maison Chavin • Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Maison Chavin • Rosé	5 €	30 €
Maison Chavin • Champagne sans alcool • blanc de blanc	6.5 €	37 €
Le Petit étoile • Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €

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

Thés & infusions, GreenMa (57) - 464km

Jus de fruits Bissardon (42) - 47km

Bières La part des autres (42) - 65km

Limonade de Marinette (69) - 3,7km

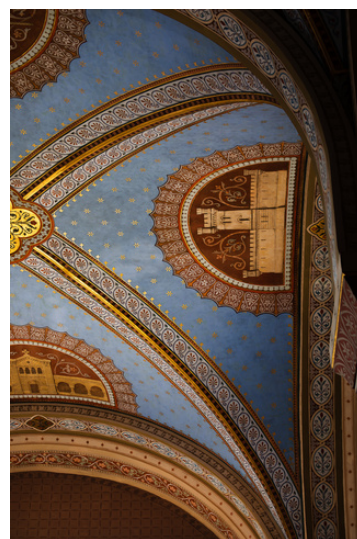
Gin ADN - 20km

Maison Jacoulot - 50km

Maison Colombier - 33km



“Si Lyon vous était conté...”



photos @papaitemamie

Le Couvent de la Visitation Sainte-Marie est l'une des premières oeuvres lyonnaises de Pierre-Marie Bossan (1814-1888), plus connu pour être l'architecte de la Basilique Notre-Dame de Fourvière. Celui-ci fut construit en 1854, en retrait des berges de la Saône, sur la colline de Fourvière qui abritait alors de nombreux monastères et couvents.

Comme beaucoup d'autres, le couvent a connu au XX siècle les vicissitudes liées à la baisse des vocations et aux difficultés économiques de l'ordre, s'accroissant après la Seconde guerre mondiale. Il est alors vendu à la Ville de Lyon, en 1965.

Loué en 1970 aux Hospices Civils de Lyon, pour loger des élèves infirmières, il est transformé en 1974 pour recevoir les archives des Hospices, conservées alors à l'Hôtel-Dieu.

Si peu d'aménagements intérieurs d'origine ont été conservés, il reste un bel édifice aux proportions harmonieuses, construit d'une alternance de moellons de pierre de Couzon, de briques rouges et de calcaire blanc.

En 2011 le Groupe **ehôtels** COLLECTION saisit l'opportunité d'aménager sur ce lieu unique un hôtel insolite, en rénovant de façon spectaculaire l'ancien couvent de La Visitation.