



# 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 carte de saison  
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€ •

Raffiné & Fruité

Liqueur de noix Pères Chartreux  
Liqueur de marasquin  
Jus de cranberry  
Citron jaune  
Blanc d'œuf

---

*Refined & Fruity*

*Pères Chartreux walnut liqueur  
Maraschino liqueur  
Cranberry juice  
Lemon  
Egg white*

### MOCKTAIL

• 11€ •

Frais & Pétillant

Spritz sans alcool  
Jus de clémentine  
Citron Jaune  
Schweppes pamplemousse

---

*Fresh & Sparkling*

*Alcohol-free spritz  
Clementine juice  
Lemon  
Schweppes grapefruit*





# 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

Caviar de lentilles du Puy et crème de céleri

*green lentils from Le Puy and celery cream*

OU

Terrine de volaille fermière et ses condiments

*Free-range chicken terrine and its condiments*

## LES PLATS • DISHES

Palomita, conchiglioni farcis aux champignons, courge et jus réduit

*Palomita, conchiglioni stuffed with mushrooms, squash and reduced jus*

OU

Pavé de saumon, riz vénéré et butternut, émulsion coquillages

*Salmon steak, black rice and butternut squash, shellfish emulsion*

## DESSERTS

Sélection de fromages de la région, bouquet de salade

*Local cheeses selection, salad bouquet*

OU

Moelleux au chocolat et pistache

*Chocolate and pistachio cake*

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 DE SAISON

SEASONAL MENU

## 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, fricassée d'escargots, lard grillé et châtaignes • 19€

*Cream of pumpkin soup, snail fricassee, grilled bacon and chestnuts*



Œuf bio cuit mollet, mousseline de carotte parfumée gingembre citronnelle, caviar de moutarde, pickles de carottes • 18€

*Soft-boiled organic egg, carrot mousseline flavoured with ginger and lemongrass, mustard caviar, carrot pickles*

Marbré de foie gras IGP sud-ouest et artichauts, tartelette aux oignons doux confits au Porto • 25€

*Marbled south-western IGP foie gras and artichokes, tartlet with sweet onions confit in port wine*

## 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'hiver, sauce au Porto • 32€

*French duck breast, pan-fried winter 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'hiver • Selon arrivage

*Fish from the French coast, served with winter vegetables*



Croustillant de butternut au chèvre frais, lentilles vertes du Puy, siphon sarrasin • 24€

*Butternut squash crisp with fresh goat's cheese, green Puy lentils, buckwheat siphon*



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.



# CARTE DE SAISON

SEASONAL MENU

## 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*

**Crèmeux pistache de Sicile et chocolat Oriado • 12€**

*Sicilian pistachio cream and Oriado chocolate*

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

*Tiramisu with organic coffee from Peru, light amaretto cream*



## MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€

**Volaille fermière ou poisson du jour accompagné  
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

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

## LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

### VALLÉE DU RHÔNE AOP/IGP

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



## BEAUJOLAIS AOP

Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2021	45 €
Brouilly · Château de Pierreux	2022	43 €
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 €
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 Godeaux · Domaine Drouhin	2020	109 €
Auxey-Duresses · Domaine Diconne	2022	90 €
Aloxe-Corton · Domaine Larue	2022	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 Benoît 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	2021	155 €
Volnay 1er cru, Les Caillerets · Maison Bouchard et Fils	2020	190 €
Clos Vougeot Grand Cru · Maison Bouchard et Fils	2016	260 €
Pommard 1er Cru Les Pézerolles · Maison Bouchard et Fils	2018	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 €
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud .....	2023 .....	65 €
Mercurey, Les Terroirs · Famille Masse .....	2022 .....	83 €
Rully · Domaine Chanson .....	2022 .....	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 .....	2021 ...	145 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson .....	2011 ...	185 €
Chablis · Domaine Gérard Trambly .....	2023 .....	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy · Domaine Gérard Trambly .....	2022 .....	90 €
Meursault Les Clous · Maison Bouchard et Fils .....	2022 ...	160 €

## 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 .....	2021 .....	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 €
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

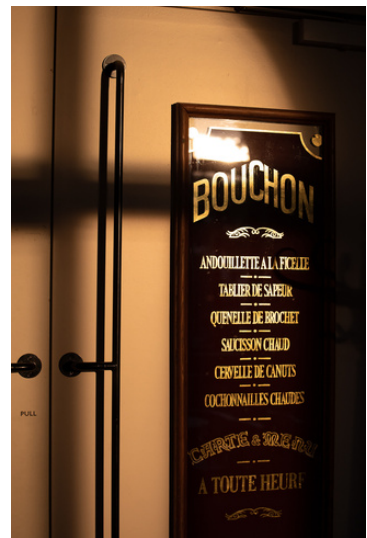
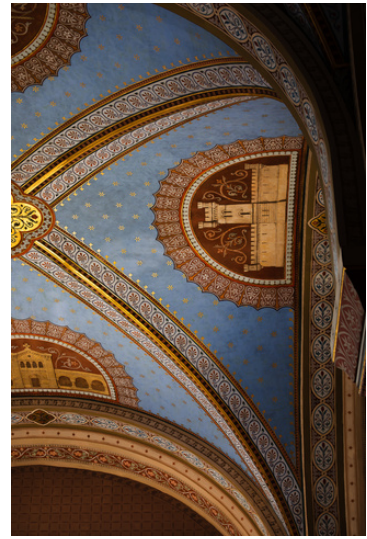
Gin ADN - 20km

Maison Jacoulot - 50km

Maison Colombier - 33km



## *“Si Lyon vous était conté...”*



photos @papalimemamie

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.