



# 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 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*



# 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, tétragones, 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

Crustillant 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 Gon bouquet de salade · 14€**

*Selection of mature cheeses Fromagerie Le Gon salad bouquet*

## LES DESSERTS · DESSERTS

 **Le dessert lyonnais · "Lyonnais" dessert · 12€**

**Île 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.e  
d'un écrasé de pommes de terre**

*Farm Poultry or fish of the day served  
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 €
Figuière, cuvée première, biologique	Côtes de Provence	Famille Combard	2023	10 €
Maison Sainte Marguerite, biologique	Côtes de Provence	Famille Perrachon	2023	13 €
	Cuvée Symphonie			65 €

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENT

12 cl    75 cl

Le Petit étoile	Vin effervescent bio et vegan sans alcool	5 €	30 €
Maison Chavin	Champagne sans alcool	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, Enonis · 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 €

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

## 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 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	.....	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 €
Hauts 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 €

# LES VINS BLANCS • WHITE WINES

Millésimes 75 cl

## 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 Tramblay	.....	2023	....	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy	· Domaine Gérard Tramblay	.....	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 @papiainmamie

Le Couvent de la Visitation Sainte-Marie est l'une des premières œuvres 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'accentuant 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.