



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€ •

Frais & Fruité

Gin Beefeater
Sirop de basilic
Nona Ginger
Jus de citron jaune
Tonic
Eau gazeuse

Fresh and Fruity

*Beefeater Gin
Basil syrup
Nona Ginger
Lemon juice
Tonic water
Sparkling water*

MOCKTAIL

• 12€ •

Acidulé & Pétillant

Menthe
Jus d'abricot
Sucre de canne
Nona Spritz
Jus de citron jaune
Tonic

Tart & Sparkling

*Mint
Apricot juice
Cane sugar
Nona Spritz
Lemon juice
Tonic water*





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 •

*Served at lunch from Monday to Friday
• Except on holidays •*

ENTRÉE

Starter of the day

PLAT

Poisson ou viande
Fish or meat

DESSERT

Dessert of the day

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

Vitello tonnato, veau cuit à basse température, sauce au thon, pickles de légumes • 18€

Vitello tonnato, slow-cooked veal, tuna sauce, pickled vegetables



Ravioles de chèvre frais au miel d'acacia, crème de petits pois, râpé de Bouton de Culotte affiné • 17€

Ravioli filled with fresh goat's cheese and acacia honey, served with a cream of peas and shavings of matured Bouton de Culotte cheese

Millefeuille aux asperges, vinaigre de calamansi, Cebo de Campo, sauce hollandaise au siphon • 19€

Asparagus millefeuille, calamansi vinegar, cebo de campo, hollandaise sauce from a siphon

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 lotte rôti, mousseline croustillante, chou Pakchoï, condiment citron-curry rouge, chips de tapioca soufflées • 33€

Roasted monkfish fillet, crispy mousseline, pak choi, lemon and red curry sauce, puffed tapioca crisps

Pavé de veau français, cuisson basse température, fricassée de petits pois et fèves, pomme de terre Chatouillard, condiment raifort, jus court au lard fumé • 32€

French veal steak, slow-cooked, with a fricassee of peas and broad beans, Chatouillard potatoes, horseradish condiment, and a reduced sauce with smoked bacon

Carré d'agneau rôti, tagliatelles de navet aux épices douces, pointes d'asperges vertes, demi-glace à la sauge • 38€

Roast rack of lamb, sweet-spiced turnip tagliatelle, green asparagus tips, sage demi-glace

Ceviche de maigre de Corse Label Rouge, lait de coco, gel de calamansi, herbes fraîches, printanière de légumes • 32€

Label Rouge Corsican meagre ceviche, coconut milk, calamansi gel, fresh herbs, spring vegetable salad

Vitello tonnato, veau cuit à basse température, sauce au thon, pickles de légumes • 32€

Vitello tonnato, slow-cooked veal, tuna sauce, pickled vegetables



Déclinaison d'artichauts, jus de barigoule, siphon pecorino, jaune d'œuf confit et herbes fraîches • 26€

Artichoke medley, barigoule sauce, pecorino foam, confit egg yolk and fresh herbs



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

Tout chocolat Oriado Valrhona, riz soufflé et noisettes • 12€
Valrhona Oriado chocolate, puffed rice and hazelnuts

Dôme fraise & basilic, biscuit financier à l'huile d'olive • 12€
Strawberry and basil dome, olive oil financier biscuit

**Baba au rhum et au fruits de saison, ganache montée
et vanille de Madagascar - À partager à deux • 12€ par personne**
Rum baba with seasonal fruits, whipped ganache and Madagascar vanilla - Serves two



MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€

**Volaille fermière ou poisson du jour accompagné
de riz basmati ou de légumes de saison**

*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 Amadiou	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 Amadiou	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 €
Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2022	52 €
Fleurie, La Madone, biologique · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
Moulin à Vent, Les Grenieriers, biologique · Domaine les Deux Flèches	2021	49 €
Côte de Brouilly Pierre Bleue · Domaine Marc Antonin Blain	2019	60 €

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 €
Hautes Côtes de Nuits · Domaine Arlaud	2022	85 €
Givry 1er Cru Clos Charlé · Domaine Mouton	2023	95 €

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 Tremblay	2023	68 €
Chablis 1er cru, Beauroy · Domaine Gérard Tremblay	2022	90 €
Meursault Les Clous · Maison Bouchard et Fils	2022	160 €
Saint-Véran · Domaine Jacques Saumaize	2023	65 €

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 €
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

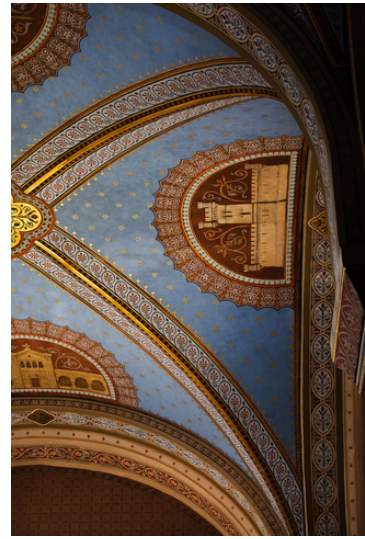
Gin ADN - 20km

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 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'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.