



# 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  
Liqueur de thé rooibos  
Jus de fraise  
Basilic  
Blanc d'œuf  
Jus de citron jaune

---

#### Fruity & Sparkling

Gin  
Rooibos tea liqueur  
Strawberry juice  
Basil  
Egg white  
Lemon juice

### MOCKTAIL

• 12€ •

#### Léger & Fruité

Romarin  
Jus de cranberry  
Purée de framboise  
Jus de citron vert  
Limonade

---

#### Light & Fruity

Rosemary  
Cranberry juice  
Raspberry purée  
Lime juice  
Limonade





# 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**

*Free-range poultry or the catch of the day, served  
with basmati rice or seasonal vegetables*

**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.



# CARTE DES VINS

## LES COLLECTIONS


*Cette Collection réunit aussi bien des domaines confidentiels  
que de grandes Maisons au rayonnement international.*

*Que vous soyez amateur ou connaisseur, le classement de nos bouteilles  
a été pensé pour vous accompagner à travers la diversité  
des profils aromatiques et l'identité de chaque vin.*


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

*Ferdinand Reiber*



VINS ROUGES • RED WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Rouge Cabernet Merlot	5 €	30 €
AOP Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2022 10.5 €	45 €
AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes · Domaine Masse	2023 9.5 €	42 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah · Domaine Pichon	2023 8.5 €	40 €
 AOP Côtes du Rhône, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021 11 €	47 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Sauvignon vin de France	5 €	30 €
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne · Jeanne Gaillard	2024 8.5 €	40 €
AOP Beaujolais · Château de Chanzé	2022 9 €	42 €
AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2024 8 €	39 €
AOP Bourgogne · Famille Perrachon	2024 10 €	42 €
 IGP Ardèche Cuvée Mathilde · Domaine Vigier (vendange tardive)	2023 10.5 €	45 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

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

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS • CHAMPAGNES & SPARKLING

Le Petit étoile · Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan	5 €	30 €
Maison Chavin · Vin effervescent sec · Blanc de blanc	6.5 €	37 €
AOP Champagne Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €	92 €
AOP Champagne Bollinger, Cuvée spéciale	20 €	120 €
AOP Champagne Ruinart, Cuvée R	22 €	130 €
AOP Champagne Ayala, Rosé majeur	23 €	136 €
AOP Champagne Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €	147 €





BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.




## VINS ROUGES • RED WINES

## Bourgogne


LES FRUITÉS • *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes	· Domaine Masse	..... 2024	..... 42 €
AOP Givry	· Domaine Chanson	..... 2022	..... 90 €
AOP Givry 1er Cru, La Brulée	· Domaine Masse	..... 2023	..... 85 €
AOP Hautes Côtes de Beaune	· Domaine Denis Carré	..... 2020	..... 85 €
 AOP Côte-de-nuits-villages	· Domaine Arlaud	..... 2022	..... 95 €
 AOP Hautes Côtes-de-Nuits	· Domaine Arlaud	..... 2022	..... 95 €

LES ROBUSTES • *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

AOP Maranges	· Domaine Claude Nouveau	..... 2023	..... 69 €
AOP Fixin, Les Champstions	· Domaine Collote	..... 2022	..... 80 €
AOP Côtes de Nuits Villages	· Domaine Chanson	..... 2021	..... 92 €
AOP Aloxe-Corton	· Domaine Larue	..... 2023	..... 96 €
 AOP Marsannay Champs-Perdrix	· Domaine Huguenot	..... 2020	..... 124 €
 AOP Nuits-Saint-Georges	· Domaine Arlaud	..... 2022	..... 155 €
AOP Beaune 1er cru, Clos de la Mousse	· Maison Bouchard et Fils	..... 2018	..... 155 €
AOP Pommard 1er Cru Les Pézerolles	· Maison Bouchard et Fils	..... 2018	..... 170 €
AOP Volnay 1er cru, Les Caillerets	· Maison Bouchard et Fils	..... 2020	..... 190 €
AOP Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monopole	· Domaine Chanson	..... 2023	..... 190 €
 AOP Morey Saint Denis 1er cru les millandes	· Domaine Arlaud	..... 2022	..... 195 €

LES RAFFINÉS • *Équilibrés, frais, structurés avec une complexité aromatique*

AOP Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou	· Domaine Larue	..... 2022	..... 78 €
AOP Chassagne-Montrachet	· Domaine Larue	..... 2023	..... 89 €
AOP Auxey-Duresses	· Domaine Diconne	..... 2022	..... 90 €
 AOP Chambolle-Musigny	· Domaine Arlaud	..... 2023	..... 121 €
AOP Beaune 1er cru, Les Chouacheux	· Domaine Benoit Sordet	..... 2022	..... 125 €
AOP Givry 1er Cru Clos Charlé	· Domaine Mouton	..... 2023	..... 95 €
AOP Savigny-les-Beaune, Clos des Godeaux	· Domaine Drouhin	..... 2020	..... 109 €
AOP Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau	· Domaine Claude Nouveau	..... 2023	..... 95 €



BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

## VINS ROUGES • RED WINES

## Vallée du Rhône

LES FRUITÉS • *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

AOP Côtes du Ventoux, Vox Angelorum · Vignerons Caritatis	2023	38 €
AOP Cairanne, les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2023	39 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah · Domaine Christophe Pichon	2023	40 €
🔥 AOP Côtes du Rhône, Les Forots · Jean-Luc Colombo	2023	48 €
IGP Collines Rhodaniennes, Hurlu · Domaine Deleu	2023	51 €
AOP Gigondas, Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2022	65 €
AOP Saint-Joseph, Hémisphère · Domaine Boissonnet	2024	60 €
AOP Crozes-Hermitage, Bacchus · Domaine Combat	2023	65 €
AOP Côte Rôtie, Enomis · Mouton Père et fils	2023	119 €
AOP Côte Rôtie, Promesse · Domaine Christophe Pichon	2022	135 €

LES ROBUSTES • *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

AOP Grignan-Les-Adhémar, vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2023	44 €
🔥 AOP Côte du Rhône Villages, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021	47 €
AOP Côtes du Ventoux, Lux Aeterna · Vignerons Caritatis	2019	55 €
🔥 AOP Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2023	63 €
AOP Grignan-Les-Adhémar, La Truffière · Domaine Grangeneuve	2022	69 €
AOP Saint-Joseph · Pierre Gaillard	2024	71 €
AOP Côtes du Ventoux, UBI Caritas et Amer · Vignerons Caritatis	2019	98 €
🔥 AOP Cornas, Terres Brûlées · Jean-Luc Colombo	2021	98 €
AOP Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2021	98 €
AOP Côte Rôtie, Les Méandres · Domaine Guy Bernard	2023	128 €

LES RAFFINÉS • *Équilibrés, frais, structurés avec une complexité aromatique*

🔥 AOP Crozes-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2022	69 €
AOP Saint-Joseph, Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon	2023	78 €
IGP Pays des Collines Rhodaniennes, Les Serines d'Or · Domaine des Serines d'Or	2019	84 €
AOP Côte Rôtie, La Porchette · Julien Pilon	2022	128 €
🔥 AOP Hermitage, Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2022	130 €
AOP Côte-Rôtie · Pierre Gaillard	2023	139 €
🔥 AOP Cornas, Les Ruchet · Jean Luc Colombo	2019	210 €

## VINS ROUGES • RED WINES

*Beaujolais*LES FRUITÉS • *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

---

🍷	AOP Fleurie, La Madone · Domaine les Deux Flèches	2022	44 €
	AOP Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2022	45 €
	AOP Saint Amour · Domaine Jean-Paul Brun	2023	52 €

LES ROBUSTES • *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

---

	AOP Brouilly · Château de Pierreux	2022	43 €
🍷	AOP Moulin à Vent, Les Greneriers · Domaine les Deux Flèches	2022	49 €
	AOP Côte de Brouilly Pierre Bleue · Domaine Marc Antonin Blain	2019	60 €



BIO / ORGANIC

## VINS BLANCS • WHITE WINES

*Bourgogne et Beaujolais*LES FRAIS • *Frais, tendus, droits et nets*

AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2024	39 €
🍷 AOP Saint Véran · Domaine Sangouard	2024	49 €
AOP Viré-Clessé · Domaine des Tourterelles	2022	57 €
AOP Chablis · Domaine Gérard Tremblay	2024	68 €
AOP Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots · Domaine Larue	2023	86 €
AOP Auxey-Duresses, vieilles vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
AOP Saint-Véran · Domaine Jacques Saumaize	2023	65 €

LES GÉNÉREUX • *Ronds, souples et charmeurs*

AOP Beaujolais · Château de Chanzé	2022	42 €
AOP Pouilly-Fuissé, vieilles vignes · Domaine Renaud	2024	65 €
AOP Rully · Domaine Chanson	2023	68 €
AOP Mercurey, Les Terroirs · Famille Masse	2022	83 €
AOP Santenay, Le Chainey · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
AOP Chablis 1er cru, Beuroy · Domaine Gérard Tremblay	2022	90 €
AOP Meursault Les Clous · Maison Bouchard et Fils	2022	160 €

LES ROBUSTES • *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

AOP Beaujolais village · Château de Pierreux	2024	43 €
AOP Auxey-Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2022	79 €
AOP Saint Romain, Le Jarron · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
AOP Beaune 1er Cru, Saint-Landry (Monopole) · Bouchard Père et fils	2020	140 €
AOP Beaune 1er Cru, Clos des Mouches · Domaine Chanson	2018	184 €
AOP Chassagne-Montrachet · Domaine Larue	2023	145 €
AOP Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2011	185 €



BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

## VINS BLANCS • WHITE WINES

## Vallée du Rhône

LES FRUITÉS • *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

	IGP Collines Rhodaniennes Marsanne · Jeanne Gaillard	2024	40 €
🍷	IGP Ardèche vendange tardive Viognier · Domaine Vigier	2023	45 €
🍷	AOP Côtes du Rhône, La Redonne · Jean-Luc Colombo	2021	48 €
	IGP Collines Rhodaniennes Virgule Marsanne-Roussanne · Domaine Deleu	2023	55 €
	IGP Collines Rhodaniennes, Mon grand-père était limonadier · Julien Pilon	2024	58 €

LES GÉNÉREUX • *Ronds, souples et charmeurs*

	AOP Côtes du Ventoux, Vox Turtoris · Vignerons Caritatis	2023	38 €
	AOP Côtes du Ventoux, Lux Granolinis · Vignerons Caritatis	2022	55 €
🍷	AOP Saint Péray, La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo	2025	72 €
🍷	AOP Croze-Hermitage, Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2023	80 €
	AOP Condrieu · Christophe Pichon	2023	92 €

LES ROBUSTES • *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

	AOP Côtes du Ventoux, Abbayes du Barroux · Vignerons Caritatis	2019	98 €
	AOP Côtes du Ventoux, Châteauneuf du Pape · Domaine Clef de St-Thomas	2023	98 €
	AOP Condrieu · Château le Devay	2023	108 €
🍷	AOP Hermitage, Les Dionnières · Domaine Laurent Fayolle	2022	130 €
	AOP Roussanne-Marsanne, Virgule · Domaine Deleu	2023	55 €



BIO / ORGANIC

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Provence

AOP Côtes De Provence Promise · Château Maïme	2024	39 €
 AOP Côtes De Provence Première de Figuière · Famille Combard	2025	45 €
 AOP Côtes De Provence Symphonie · Château Sainte Marguerite	2024	65 €
 AOP Côtes De Provence Pionnières · Famille Combard	2022	48 €
 AOP Côtes De Provence G de Galoupet · Château Galoupet	2024	47 €

CHAMPAGNES

LES FRAIS · Frais, tendus, droits et nets

AOP Champagne Grand Cru Brut · Laurianne Lejour	92 €
AOP Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 2019 · Laurianne Lejour	120 €
AOP Champagne Cuvée R · Ruinart	130 €
AOP Champagne Rosé Brut Majeur · Ayala	136 €
AOP Champagne Brut Blanc de Blancs 1757 · Abelé	147 €
AOP Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs 1757 · Abelé	198 €
AOP Champagne Cuvée R Blanc de Blancs · Ruinart	198 €

LES VINEUX · Complexes, structurés, ronds avec une richesse aromatique

AOP Champagne Cuvée Spéciale · Bollinger	120 €
AOP Champagne Rosé Cuvée Spéciale · Bollinger	204 €
AOP Champagne PN 2015 · Bollinger	210 €
AOP Champagne Grande Année 2012 · Bollinger	230 €

VINS SANS ALCOOL • ALCOHOL-FREE WINE

12 cl

75 cl

Maison Chavin · Rouge Cabernet Merlot vin de France	5 €	30 €
Maison Chavin · Sauvignon vin de France	5 €	30 €
Maison Chavin · Rosé vin de France	5 €	30 €
Maison Chavin · Vin effervescent sec · blanc de blanc	6.5 €	37 €
 Le Petit étoile · Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan	5 €	30 €



BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.