



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€ •

Floral & Élégant

Italicus
Jus de pomme
Sirop de sucre
Jus de citron jaune
Schweppes Hibiscus

Floral & Elegant

*Italicus
Apple juice
Sugar syrup
Lemon juice
Schweppes Hibiscus*

MOCKTAIL

• 12€ •

Zesté & Pétillant

Gin sans alcool
Yuzu
Nona Spritz
Schweppes Tonic

Zesty & Sparkling

*Non-alcoholic gin
Yuzu
Nona Spritz
Schweppes Tonic*





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



Panna cotta de mozzarella di bufala au basilic, pesto de roquette et tomates cerises confites • 17€

Buffalo mozzarella panna cotta with basil, rocket pesto and candied cherry tomatoes

Gravlax de saumon Bømlø à la betterave, yaourt acidulé, œufs de truite fumés, cerises Burlat en pickles • 19€

Bømlø salmon gravlax with beetroot, tangy yoghurt, smoked trout roe, pickled Burlat cherries



Bouquet de salade du moment, huile d'olive vierge • 10€

Mixed seasonal salad, virgin olive oil

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 d'omble chevalier de chez Murgat, tartelette de tomates en textures, terre noire de sésame et olives Taggiasche • 32€

Arctic char fillet from Murgat, tomato tartlet with varied textures, black sesame paste and Taggiasca olives

Pavé de veau français cuit à basse température, fricassée de légumes d'été, condiment au raifort, jus court au lard fumé • 32€

French veal steak cooked at a low temperature, summer vegetable fricassee, horseradish condiment, reduced gravy with smoked bacon

Pluma de cochon ibérique fumée au sarment de vigne, aubergines longues, condiment aux myrtilles, pimientos del Padrón grillés • 34€

Iberian pork pluma smoked over vine shoots, long aubergines, blueberry condiment, grilled Padrón peppers

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

Vitello tonnato, slow-cooked veal, tuna sauce, pickles, summer vegetable fricassee

Ceviche de maigre de Corse Label Rouge, lait de coco, gel de calamansi, herbes fraîches, fricassée de légumes d'été • 32€

Label Rouge Corsican whiting ceviche, coconut milk, calamansi gel, fresh herbs, summer vegetable fricassee



Déclinaison d'artichauts, jus de barigoule, siphon au 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.