



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€ •

Onctueux & fruité

Rhum blanc Savanna
Liqueur de caramel
Jus de poire
Jus de citron vert
Blanc d'œuf

Creamy & fruity

*Savanna white rum
Caramel liqueur
Pear juice
Lime juice
Egg white*

MOCKTAIL

• 12€ •

Frais & pétillant

Menthe fraîche
Jus de citron jaune
Jus de fraise
Petit Étoilé effervescent sans alcool
Limonade

Fresh & sparkling

*Fresh mint
Lemon juice
Strawberry juice
Non-alcoholic sparkling Petit Étoilé
Limonade*





MENU DE LA SEMAINE - MIDI

WEEKLY MENU

Entrée + Plat + Dessert • 33 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 26 €
Accords mets et vins • 30€

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

Accords mets et vins · Food and wine pairings · 30€

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, tétrogones, 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

LES FROMAGES • CHEESES



Le fromage lyonnais • "Lyonnais" cheese • 8€

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »
Saint Marcelin from La Mère Richard

Sélection de fromages affinés Fromagerie Le Gône bouquet de salade • 14€

Selection of mature cheeses Fromagerie Le Gône 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

Pavlova à la framboise, calamansi et touche de poivre taïwanais • 12€

Raspberry pavlova, kalamansi and Taiwanese pepper

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 Madagascan 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	6 €
AOP Brouilly, Prélude · Château de la Perrière	2022 11 €
AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes · Domaine Masse	2023 10.5 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah · Domaine Pichon	2024 9.5 €
 AOP Côtes du Rhône, Saint Gervais · Domaine Clavel	2021 12 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Sauvignon vin de France	6 €
IGP Collines Rhodaniennes Marsanne · Jeanne Gaillard	2024 9.5 €
AOP Beaujolais · Château de Chanzé	2022 10 €
AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy	2024 9.5 €
AOP Bourgogne · Famille Perrachon	2024 11 €
 IGP Ardèche Cuvée Mathilde · Domaine Vigier	2023 12 €
(vendange tardive)	

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Maison Chavin · Vin sans alcool · Rosé	6 €
AOP Promise · Côtes de Provence · Château Maime	2023 9.5 €
 AOP Côtes de Provence · Figuière, Cuvée première	2023 10.5 €
Famille Combard	
 AOP Côtes de Provence · Maison Sainte Marguerite	2023 13 €
Cuvée Symphonie	

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS • CHAMPAGNES & SPARKLING

Le Petit étoile · Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan	6 €
Maison Chavin · Vin effervescent sec · Blanc de blanc	7 €
AOP Champagne Laurianne Lejour, Brut grand cru	16 €
AOP Champagne Bollinger, Cuvée spéciale	20 €
AOP Champagne Ruinart, Cuvée R	22 €
AOP Champagne Ayala, Rosé majeur	23 €
AOP Champagne Abelé 1757, Blanc de Blancs	22 €



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	45 €
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	42 €
🔥 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	49 €
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	47 €
	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 Grenieriers • Domaine les Deux Flèches	2022	49 €
	AOP Côte de Brouilly Pierre Bleue • Domaine Marc Antonin Blain	2019	60 €



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

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

AOP Macon Milly-Lamartine • Domaine Eloy	2024	41 €
🍷 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	43 €
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	42 €
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	42 €
🍷 IGP Ardèche vendange tardive Viognier · Domaine Vigier	2023	48 €
🍷 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

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 ROSÉS • ROSÉ WINES

Provence

AOP Côtes De Provence Promise · Château Maïme	2024	40 €
 AOP Côtes De Provence Première de Figuière · Famille Combard	2025	47 €
 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 Granc 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

75 cl

Maison Chavin · Rouge Cabernet Merlot vin de France	33 €
Maison Chavin · Sauvignon vin de France	33 €
Maison Chavin · Rosé vin de France	33 €
Maison Chavin · Vin effervescent sec · blanc de blanc	39 €
 Le Petit étoile Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan	33 €



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.