



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.

LE MENU

• DU CHEF •

THE CHEF'S MENU

Servi tous les jours midi et soir • Hors dimanche midi

Entrée + Plat + Dessert : 60€



LES ENTRÉES • STARTERS

.....

Pâté en croûte du Fourvière Hôtel,
foie gras et pistaches, chutney de saison

*Fourvière Hotel's encrusted pâté, foie gras and
pistachios, seasonal chutney*

OU • OR



Œuf parfait bio, déclinaison de maïs,
pulpe de pommes de terre, oignons caramélisés

*Perfect Organic Egg, with corn, mashed potatoes
and caramelized onions*

LES PLATS • DISHES

.....

Filet de bar de la baie de Cannes, sarrasin grillé,
fenouil brûlé, coing lacto fermenté, émulsion automnale

*Sea bass fillet from the Bay of Cannes, toasted buckwheat,
charred fennel, lacto-fermented quince, autumn emulsion*

OU • OR

Filet de canette, panais, carottes,
figues rôties et champignons, jus corsé à l'hibiscus

*Duck breast, parsnips, carrots, roasted figs and mushrooms,
full-bodied hibiscus sauce*

DESSERTS À LA CARTE

DESSERT OF YOUR CHOICE FROM THE MENU

.....

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, foie gras et pistaches, chutney de saison · 20€
Fourvière Hotel's encrusted pâté, foie gras and pistachios, seasonal chutney

Escargots en persillade, potimarron rôti et en purée, girolles, jus court · 19€
Snails with parsley, roasted and mashed pumpkin, chanterelle mushrooms, reduced sauce



Œuf parfait bio, déclinaison de maïs, pulpe de pommes de terre, oignons caramélisés · 18€

Perfect Organic Egg, with corn, mashed potatoes, and caramelized onions

Pressé d'aile de raie à la grenobloise, crème à l'oseille, pickles de légumes · 22€
Grenoble-style pressed skate wing, sorrel cream, pickled vegetables

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 bar de la baie de Cannes, sarrasin grillé, fenouil brûlé, coing lacto fermenté, émulsion automnale · 34€
Sea bass fillet from the Bay of Cannes, toasted buckwheat, charred fennel, lacto-fermented quince, autumn emulsion

Noix de ris de veau rôtie, siphon aux champignons, noisettes grillées, pommes de terre à l'estragon, jus court · 38€
Roasted veal sweetbreads, mushroom foam, toasted hazelnuts, potatoes with tarragon, reduced sauce

Filet de canette, panais, carottes, figes rôties et champignons, jus corsé à l'hibiscus · 32€
Duck breast, parsnips, carrots, roasted figs and mushrooms, full-bodied hibiscus sauce



Gnocchis de pommes de terre à la sauge, coulis de courges et champignons sauvages, éclats de châtaignes · 26€
Potato gnocchi with sage, squash purée and wild mushrooms, with chestnut 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 DE SAISON

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 affinés 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

**Ganache montée au chocolat Oriado, cœur passion & vanille,
tuile au grué de cacao • 12€**

Oriado chocolate ganache, passion fruit and vanilla centre, cocoa nib tuile

Pavlova au thé Earl Grey et à la bergamote, citrons verts confits • 12€

Earl Grey and bergamot pavlova with candied limes

**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.