



CARTE

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

Ferdinand Reiber

SUGGESTIONS DU CHEF

LES ENTRÉES • STARTERS



L'entrée lyonnaise :

Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, salade de mâche

Fourvière Hotel's encrusted paté, lamb's lettuce

20 €

Vol au vent, ris de veau, champignons, sauce suprême

Puff pastry with veal sweetbreads, mushrooms and poultry sauce

24 €

Œuf biologique parfait, siphon de céleri rave, foie gras poêlé, noisettes torréfiées

Soft boiled egg, celeriac cream, pan-fried foie gras, roasted hazelnuts

19 €

Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, avocats, fraîcheur de pamplemousse, vinaigrette de mangue

Scallops from Brittany like a carpaccio, avocados, grapefruit, mango dressing

28 €

LES PLATS • DISHES



Le plat lyonnais :

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz Pilaf

Pike quenelle in Nantua sauce, Pilaf rice

28 €

Ballotine de volaille fermière à la truffe, pommes de terre confites, poireaux, sauce Albufera

Stuffed free-range poultry with truffle, low-temperature cooked potatoes, leeks, foie gras sauce

36 €

Mignon de veau Français cuisson basse température, risotto crémeux aux morilles

French veal "filet mignon" low-temperature cooked, creamy risotto with morels

34 €

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, déclinaison de céleri rave, jus court

Scallops from Brittany, celeriac different ways, reduced juice

34 €

Poisson de pêche des côtes Françaises, légumes d'hiver

Fish from the French coasts, winter vegetables. (Prices may vary)

selon arrivage

Tortellinis farcis, ricotta, noix, tétragones, siphon de courge

Tortellinis pasta stuffed with ricotta, walnuts and spinach, squash cream

26 €



Recette lyonnaise • "Lyonnaise" recipe



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

Tarifs TTC service compris.*Room service 10% extra. Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France. Liste des allergènes sur demande.
Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France. List of the allergens on request.

SUGGESTIONS DU CHEF

LES FROMAGES • CHEESE

Le fromage lyonnais :

8 €

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »

Saint Marcellin from La Mère Richard

Sélection de fromages de la région, salade de mâche

14 €

Local cheeses selection, lamb lettuce

Faisselle biologique de la fromagerie le Gone, nature, crème ou coulis de fruits rouges

5 €

Organic local cottage cheese, plain, with cream or berries coulis

LES DESSERTS • DESSERTS

Le dessert lyonnais :

10 €

Oeuf à la neige façon "Grand-Mère"

Floating island, "Grand-Mère" style

Bûche de Fourvière, clémentine Corse, marrons d'Ardèche, kasha torréfié, whisky fumé

12 €

Fourvière Hotel's Yule log, Corsican clementine, chestnut, grilled buckwheat, peated whisky

Carottes rôties, fruits de la passion, mœlleux façon carotte cake, crème glacée
courge butternut

12 €

Roasted carrots, passion fruit, soft carrot cake, butternut ice cream

Profiteroles marbrées chocolat Guanaja à 70%, crème glacée noix de
coco et croustillant cacao

12 €

Guanaja chocolate puff pastry balls, coconut ice cream, cocoa biscuit

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

15 €

(moins de 12 ans • under 12's)

Volaille fermière ou poisson du jour accompagné de frites

Farm Poultry or fish of the day served with french fries

2 boules de glace au choix

2 scoops of ice cream of your choice



Recette lyonnaise • "Lyonnaise" recipe



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

Tarifs TTC service compris.*Room service 10% extra. Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France. Liste des allergènes sur demande.
Net Prices service included. Meats origin : born, raised, slaughtered in France. List of the allergens on request.

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères Premier Cru Magnum		190 €
Frèrejean Frères « Premier Cru »	15 €	98 €
Bollinger Cuvée Spéciale	19 €	115 €
Bollinger Rosé		195 €
Ayala Rosé	22 €	130 €
Abelé 1757 blanc de blanc	21 €	140 €
« R » de Ruinart Brut	21 €	125 €
Ruinart Blanc de Blancs		190 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Bollinger Cuvée PN 2015		210 €

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl 75 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes · Domaine Masse	2021	9 €	40 €
Brouilly Vieilles Vignes · Jean Paul Dubost	2022	10 €	43 €
Côtes du Rhône · Saint Gervais	2019	10 €	45 €
Syrah · Domaine Pichon	2021	8 €	38 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	8 €	40 €
Côtes du Rhône Réserve · Château Mont redon	2022	7 €	36 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncetys	2022	11 €	48 €
Macon Solutré · Domaine Renaud	2022	9 €	44 €
Cuvée Mathilde · Domaine Vigier	2022	10 €	45 €

VINS ROSÉS AOP • ROSÉS WINES

Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2022	13 €
--	------	------

VIN ROSÉ PISCINE AOP

16 cl

Maison Sainte Marguerite · Côtes de Provence · Cuvée Symphonie	2022	16 €
--	------	------



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

VINS À LA BOUTEILLE • BOTTLE OF WINE

LES VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Millésimes 75 cl

Maison Sainte Marguerite Cuvée « Symphonie » · Côtes de Provence 2022 62 €

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

Brouilly · Dubost	2022	43 €
Morgon Corcelette · Domaine des Marrans (Lutte Raisonnée)	2021	52 €
Saint Amour · Jean-Paul Brun	2022	50 €
Fleurie "La Madone" BIO · Domaine les deux flèches	2021	42 €
Moulin à vent "Les Grenieriers" BIO · Domaine les deux flèches	2021	47 €

BOURGOGNE AOP

Hautes cotes de beaune · Domaine Denis Carré	2020	82 €
Bourgogne Pinot noir vieilles vignes · Domaine Masse	2022	47 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2021	75 €
Aloxe Corton · Domaine Larue	2020	92 €
Givry 1er Cru La Brulée · Domaine Fabrice Masse	2021	82 €
Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2021	91 €
Maranges · Domaine Claude Nouveau	2021	67 €
Côte de nuits villages Drouhin	2020	73 €
Marsannay Champs perdrix · Domaine Huguenot	2020	124 €
Nuit Saint George · Domaine Arlaud	2019	155 €
Rully · Domaine Drouhin	2020	65 €
Savigny les Beaune Clos des Godeaux · Domaine Drouhin	2020	105 €
Savigny les Beaune 1er cru aux clous · Domaine Drouhin	2017	132 €
Aloxe corton · Domaine Drouhin	2013	116 €
Mercurey · Domaine Drouhin	2016	70 €
Pernand- Vergelesses 1er Cru les Vergelesses · Domaine Chanson	2014	105 €
Auxey Duressess · Domaine Diconne	2021	88 €
Chassagne Montrachet · Domaine Diconne	2021	85 €



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Syrah · Domaine Christophe Pichon	2021	40 €
EncOr pays des collines rhodaniennes · Domaine des Serines d'Or	2020	54 €
Les Serines d'Or · Domaine des Serines d'Or	2018	80 €

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Côtes du Rhône Les Forêts Biologique · Jean-Luc Colombo	2020	46 €
Cornas Terres brûlées Biologique · Jean-Luc Colombo	2018	95 €
Hermitage Les Diognères · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Crozes Hermitage Les Pontaix · Domaine Laurent Fayolle	2021	66 €
Grignan-Les-Adhémar La Truffière · Domaine Grangeneuve	2021	60 €
Grignan-Les-Adhémar Vieilles vignes · Domaine Grangeneuve	2021	42 €
Cornas Les Ruchet · Domaine Jean Luc Colombo	2010	210 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Saint Joseph Terroir de Granit · Domaine Guy Farge	2020	66 €
Côtes du Rhône Villages « Saint Gervais » · Domaine Clavel	2019	45 €
Gigondas Grand Romane · Domaine Pierre Amadieu	2021	65 €
Cairanne les Hautes Rives · Domaine Pierre Amadieu	2021	38 €
Crozes-Hermitage · Domaine Yann Chave	2022	60 €
Cote Rôtie « Enomis » · Mouton Père et fils	2021	114 €
Cote Rôtie « les Méandres » · Domaine Guy Bernard	2021	126 €
Côte Rôtie La Madinière · Domaine Yves Cuilleron	2020	150 €
Côte Rôtie Ampodium · Domaine Rostaing	2017	160 €
Côte Rôtie Promesse · Domaine Christophe Pichon	2021	130 €



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

LES VINS BLANCS • WHITE WINES

Millésimes

75 cl

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE BLANCS AOP

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes · Domaine Renaud	2022	62 €
Beaujolais Blanc · Château de Chanzé	2019	40 €
Santenay « Le Chainey » · Domaine Claude Nouveau	2022	86 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Trambly	2022	65 €
Chablis 1er Cru AOP Beauroy · Domaine Gérard Trambly	2021	86 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroles AOP · Domaine Maurice Protheau	2020	81 €
Saint Véran les Climats · Domaine des Poncetys	2022	48 €
Macon Solutré Pouilly · Domaine Renaud	2022	44 €
Saint-Aubin 1er Cru les Champlots · Domaine Larue	2021	82 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Caradeux · Domaine Chanson	2017	115 €
Saint Romain "le Jarron" · Domaine Henri Latour et Fils	2020	83 €
Auxey Duresses Vieilles Vignes · Domaine Diconne	2021	92 €
Meursault Genevrières · Bouchard Père et Fils	2016	160 €
Auxey Duresses · Domaine Henri Latour et fils	2020	77 €
Beaune 1er cru clos des mouches · Domaine Chanson	2011	130 €
Corton Vergennes Grand Cru · Domaine Chanson	2013	185 €
Beaune 1er Cru Saint-Landry (Monopole) Bouchard Père et fils	2017	140 €
Pouilly Vinzelles · Drouhin	2020	60 €
Chassagne Montrachet · Domaine larue	2021	145 €

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Croze Hermitage « Les Pontaix » · Domaine Laurent Fayolle	2021	77 €
Hermitage Les Diognières · Domaine Laurent Fayolle	2021	130 €
Saint Péray La Belle de Mai BIO · Jean-Luc Colombo	2022	69 €
La Redonne BIO · Jean-Luc Colombo	2021	45 €
Côtes du Rhône réserve · Château Mont Redon	2022	36 €
Condrieu · Christophe Pichon	2022	89 €
Chateauneuf du Pape · Domaine Clef de Saint Thomas	2020	98 €
Cuvée Mathilde IGP · Domaine Vigier	2022	45 €
Condrieu · Château le Devay	2021	108 €
Vacqueras · Maison Tardieu Laurent	2021	78 €
Condrieu Pagus Luminis · Louis Cheze	2022	79 €
Saint-Joseph Ro-Rée · Louis Cheze	2022	62 €



Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9