

LES ENTRÉES • STARTERS

ENTRÉES FROIDES

Burrata, tomates anciennes au Galanga, vierge fraise / noisette <i>Burrata, heirloom tomatoes flavored with Galanga, virgin sauce strawberry / hazelnut</i>	16 €
Terrine de foie gras, carpaccio de betterave au sureau et pickles de rhubarbe <i>"Foie Gras" terrine, beetroot carpaccio with elderberry and rhubarb pickles</i>	18 €
Ma vision de la salade lyonnaise <i>My vision of lyonnaise salad</i>	14 €

VÉGÉTARIENS • VEGETARIAN

	Entrée	Plat
Blanc-manger à l'ail des ours, crème de fève et croquant à l'amande <i>Blancmange with wild garlic, beans cream and almond crunch</i>	13 €	
Risotto Arborio pommes et macvin, copeaux de parmesan et noix <i>Arborio, apple and macvin risotto, parmesan shavings and walnuts</i>	13 €	22 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES POISSONS • FISH

Tous nos poissons sont sauvages • Our fishes are all wild

Lotte sauce coco et curry vert, légumes en tempura, purée de petit pois et pesto coriandre 26 €

Monkfish with coconut sauce, green curry, vegetables in tempura, green peas cream and coriander pesto

Merlu infusé à la vanille, crème d'artichaut, endive braisée et aïoli à l'ail noir 24 €

Vanilla-infused hake, artichoke cream, braised endive and black garlic aioli

LES VIANDES • MEAT

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en France • All our meats are born, bred and slaughtered in France.

Charlotte d'agneau aux légumes grillés, caviar d'aubergine, délicatesses en gaufrettes et jus au romarin 25 €

Lamb charlotte with grilled vegetables, eggplant caviar, potatoes, wafers and rosemary juice

Volaille de la Bresse, sauce Albufera, cuisse farcie pignon de pin / shiitake, blette et gnocchis cresson 28 €

Poultry from Bresse, Albufera sauce, stuffed thigh with pine nuts/shiitake, chard and watercress gnocchis

Filet de bœuf sous un voile de lard, mousseline de pomme de terre, carotte rôtie à la Cardamome et condiment d'une chimichurri (Supp. Rossini +6€) 32 €

Beef fillet covered with bacon, potato mousseline, roasted carrot with Cardamom and chimichurri condiment



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES FROMAGES • CHEESE

Fromage blanc d'Étrez en faisselle de la « Mère Richard »	5 €
<i>Étrez soft white cheese in a strainer from « Mère Richard » and salad</i>	
1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » et salade	6 €
<i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard » and salad</i>	
L'assiette de fromages du moment	8 €
<i>Seasonal cheese board</i>	

LES DESSERTS • DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maisons (hors fond de tarte praline) par notre chef pâtissier Mathieu Masson et nos glaces issues d'un artisan français • All our desserts are prepared by our pastry chef and our ice cream from a French artisan

La religieuse vanille / ivoire façon Fourvière Hôtel	11 €
<i>Vanilla and ivory cream puff Fourvière Hôtel style</i>	
Soupe de fruits rouges, hibiscus et émulsion citron vert	10 €
<i>Red fruits soup, hibiscus and lime emulsion</i>	
Intensément noisette : mousse azèlia et pur praliné noisette	12 €
<i>Intensely hazelnut : azelia mousse and pure hazelnut praline</i>	
Café gourmand	13 €
<i>« Café gourmand »</i>	

MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) 15 €

Cake au jambon ou saumon et salade
Ham cake or salmon and salad

Poisson du moment ou blanc de volaille • Servi avec riz blanc ou pâtes ou légumes
Seasonal fish or chicken breast • Served with white rice or pasta or vegetables

Profiterole, sauce chocolat
Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce

ou

2 boules de glace au choix : vanille, chocolat, fruits rouges, fruits exotiques
2 scoops of ice cream of your choice : vanilla, chocolate, red fruit, exotic fruit



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot noir, la Moutonnière · Domaine Roux	2018	9 €
Morgon Côte du Py · Dominique Piron	2018	8 €
Cote Rôtie Rozier · Christophe Pichon	2018	12 €
Saint Joseph Terroir de Granit · Domaine Guy Farge	2017	10 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun	2018	7 €
Marsanne · Louis Cheze	2018	8 €
Saint Veran · Domaine de la Feuillarde	2018	9 €
Saint Péray La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo	2018	11 €
IGP La Revole vendange tardive · Maison Passot Rémy et fils	2019	12 €

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	8 €
Figuiere Bio Cuvée « Première » Côtes de Provence AOP · Famille Combard	2019	9 €

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs	20 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Ruinart rosé		180 €
Frèrejean Frères Magnum · 150 cl		160 €

EAUX MINÉRALES • WATERS

50 cl 75 cl 100 cl

Evian · Badoit	4 €		6 €
Saint-Géron · Finement gazeuse · Auvergne		7 €	



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

BEAUJOLAIS AOP

Côte de Brouilly · Château Thivin	2018	40 €
Chénas Quartz · Dominique Piron	2016	37 €
Morgon Côtes de Py · Dominique Piron	2018	39 €
Fleurie Les Garants · Domaine du Vissoux	2017	42 €
Moulin à vent Les Trois Roches · Domaine du Vissoux	2018	42 €
Saint Amour · Jean Paul Brun	2017	44 €

BOURGOGNE AOP

Bourgogne · Domaine Tollot Beaut	2016	70 €
Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière · Dominique Roux	2018	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou · Domaine Larue	2018	60 €
Mercrey 1er Cru, clos l'Eveque · Domaine Maurice Protheau	2017	60 €
Givry 1er Cru en Veau · Domaine Fabrice Masse	2018	55 €
Santenay 1er Cru Grand clos Rousseau · Domaine Claude Nouveau	2017	63 €
Hautes côtes de Nuits · Domaine Arlaud	2017	53 €
Chorey les Beaunes · Arnaud Lachaux	2017	78 €
Côte de nuits Villages, clos belle Marguerite · Domaine Chanson	2016	80 €
Ladoix vigne Adaim · Domaine Roux	2017	65 €

VALLÉE DU RHÔNE IGP et VIN DE FRANCE

La Champine Syrah Colline Rhodanienne · Jean Michel Gerin	2017	35 €
Héliicum · Vins de Vienne	2017	68 €
Saxeolum pays des collines Rhodaniennes · Louis Chèze	2016	110 €
Sixtus pays des collines Rhodaniennes · Louis Chèze	2018	57 €

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Vinsobres Les Palomettes · Jean Luc Colombo	2017	36 €
Cornas Terres brûlées BIO · Jean Luc Colombo	2017	95 €
Crozes Hermitage Domaine de Thalabert · Paul Jaboulet Aîné	2013	75 €
Saint Joseph · Vins de Vienne	2017	53 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2017	56 €
Saint Joseph Les Pierres Sèches · Yves Cuilleron	2018	63 €
Châteauneuf du Pape Le Télégramme · Domaine Vieux Télégraphe	2017	69 €
Saint Joseph Terroir de Granit · Domaine Guy Farge	2017	55 €
Hermitage la Maison Bleue · Paul Jaboulet Aîné	2015	130 €
Hermitage La Chapelle · Paul Jaboulet Aîné	1999	295 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9

NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge	2017	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur · Jean Michel Gerin	2017	95 €
Côte Rôtie les Schistes · Clusel Roch	2016	100 €
Côte Rôtie Promesse · Christophe Pichon	2017	90 €
Côte Rôtie La Madinière · Yves Cuilleron	2017	105 €
Côte Rôtie · Jean Paul Jamet	2013	160 €
Côte Rôtie Rozier · Christophe Pichon	2018	95 €
Côte Rôtie Ampodium · Domaine Rostaing	2017	150 €

LES VINS BLANCS · WHITES WINES

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE AOP

	Millésimes	50 cl	75 cl
Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun	2018		36 €
Saint Véran · Domaine de la Feuillarde	2018		42 €
Viré Cléssé Tradition · Domaine Michel	2018		46 €
Chablis · Domaine William Fèvre	2018		55 €
Pouilly Fuissé Nuances · Jacques & Nathalie Saumaize	2018		65 €
Rully 1er cru Marissou · Paul Aegerter	2012		70 €
Santenay sous la roche · Domaine Roux	2017		70 €
Savigny-les-Beaunes 1er Cru Hauts Marconnets · Domaine Chanson	2016		90 €
Meursault Sous la Velle · Domaine Michelot	2017		95 €
Saint-Aubin l'Ebaupin · Vin organique · Domaine Roux	2018		74 €
IGP La Revole vendange tardive · Maison Passot Rémy et fils	2019		47€

VALLÉE DU RHÔNE IGP

Marsanne · Louis Cheze	2018		36 €
------------------------	------	--	------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Saint Joseph Émisphère · Domaine Frédéric Boissonnet	2018		58 €
Saint Péray La Belle de Mai · Jean-Luc Colombo	2018		60 €
Saint Joseph "Vania" bio · Guy Farge	2017		50 €
Condrieu Pagus Luminis · Louis Cheze	2018		74 €
Ro-Rée · Louis Cheze	2018		55 €
Châteauneuf du Pape · Clos de l'Oratoire des Papes	2016		95 €
Condrieu Petite Côte · Yves Cuilleron	2018		90 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2018	35 €
Figuiere BIO Cuvée « Première » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2019	43 €



Pour commander, composez le 9
To order, dial 9