



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€ •

Frais & Fruité

Gin Beefeater
Sirop de basilic
Nona Ginger
Jus de citron jaune
Tonic
Eau gazeuse

Fresh and Fruity

*Beefeater Gin
Basil syrup
Nona Ginger
Lemon juice
Tonic water
Sparkling water*

MOCKTAIL

• 12€ •

Acidulé & Pétillant

Menthe
Jus d'abricot
Sucre de canne
Nona Spritz
Jus de citron jaune
Tonic

Tart & Sparkling

*Mint
Apricot juice
Cane sugar
Nona Spritz
Lemon juice
Tonic water*





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



Ravioles de chèvre frais au miel d'acacia, crème de petits pois, râpé de Bouton de Culotte affiné • 17€

Ravioli filled with fresh goat's cheese and acacia honey, served with a cream of peas and shavings of matured Bouton de Culotte cheese

Millefeuille aux asperges, vinaigre de calamansi, Cebo de Campo, sauce hollandaise au siphon • 19€

Asparagus millefeuille, calamansi vinegar, cebo de campo, hollandaise sauce from a siphon

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 lotte rôti, mousseline croustillante, chou Pakchoï, condiment citron-curry rouge, chips de tapioca soufflées • 33€

Roasted monkfish fillet, crispy mousseline, pak choi, lemon and red curry sauce, puffed tapioca crisps

Pavé de veau français, cuisson basse température, fricassée de petits pois et fèves, pomme de terre Chatouillard, condiment raifort, jus court au lard fumé • 32€

French veal steak, slow-cooked, with a fricassee of peas and broad beans, Chatouillard potatoes, horseradish condiment, and a reduced sauce with smoked bacon

Carré d'agneau rôti, tagliatelles de navet aux épices douces, pointes d'asperges vertes, demi-glace à la sauge • 38€

Roast rack of lamb, sweet-spiced turnip tagliatelle, green asparagus tips, sage demi-glace

Ceviche de maigre de Corse Label Rouge, lait de coco, gel de calamansi, herbes fraîches, printanière de légumes • 32€

Label Rouge Corsican meagre ceviche, coconut milk, calamansi gel, fresh herbs, spring vegetable salad

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

Vitello tonnato, slow-cooked veal, tuna sauce, pickled vegetables



Déclinaison d'artichauts, jus de barigoule, siphon 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.



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 | 5 € | 30 € |
| AOP Brouilly, Prélude · Château de la Perrière | 2022 10.5 € | 45 € |
| AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes · Domaine Masse | 2023 9.5 € | 42 € |
| IGP Collines Rhodaniennes Syrah · Domaine Pichon | 2023 8.5 € | 40 € |
|  AOP Côtes du Rhône, Saint Gervais · Domaine Clavel | 2021 11 € | 47 € |

VINS BLANCS • WHITE WINES

| | | |
|---|-------------|------|
| Maison Chavin · Vin sans alcool · Sauvignon vin de France | 5 € | 30 € |
| IGP Collines Rhodaniennes Marsanne · Jeanne Gaillard | 2024 8.5 € | 40 € |
| AOP Beaujolais · Château de Chanzé | 2022 9 € | 42 € |
| AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy | 2024 8 € | 39 € |
| AOP Bourgogne · Famille Perrachon | 2024 10 € | 42 € |
|  IGP Ardèche Cuvée Mathilde, Biologique · Domaine Vigier (vendange tardive) | 2023 10.5 € | 45 € |

VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

| | | |
|---|-----------|------|
| Maison Chavin · Vin sans alcool · Rosé | 5 € | 30 € |
| AOP Promise · Côtes de Provence · Château Maimé | 2023 8 € | 39 € |
| AOP Figuière, Cuvée première, Biologique | 2023 10 € | 45 € |
| Côtes de Provence · Famille Combard | | |
| AOP Maison Sainte Marguerite, Biologique | 2023 13 € | 65 € |
| Côtes de Provence · Cuvée Symphonie | | |

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS • CHAMPAGNES & SPARKLING

| | | |
|---|-------|-------|
| Le Petit étoile · Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan | 5 € | 30 € |
| Maison Chavin · Vin effervescent sec · Blanc de blanc | 6.5 € | 37 € |
| AOP Champagne Laurianne Lejour, Brut grand cru | 16 € | 92 € |
| AOP Champagne Bollinger, Cuvée spéciale | 20 € | 120 € |
| AOP Champagne Ruinart, Cuvée R | 22 € | 130 € |
| AOP Champagne Ayala, Rosé majeur | 23 € | 136 € |
| AOP Champagne Abelé 1757, Blanc de Blancs | 22 € | 147 € |

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 | 42 € |
| 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, Biologique | · 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, Biologique | · 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 € |

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 | 40 € |
| 🍷 AOP Côtes du Rhône, Les Forots, Biologique · 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 | 47 € |
| 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, Biologique · 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, Biologique · Domaine Laurent Fayolle | 2022 | 69 € |
| AOP Saint-Joseph, Rue des poissonniers, Paris XVIIe · Julien Pilon | 2023 | 78 € |
| Les Serines d'Or, Pays des Collines Rhodaniennes · 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, Biologique · 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, biologique | · | Domaine les Deux Flèches | | 2022 | | 44 € |
| | AOP Brouilly, Prélude | · | Château de la Perrière | | 2022 | | 45 € |
| | 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 Grenieris, Biologique | · | Domaine les Deux Flèches | | 2022 | | 49 € |
| | AOP Côte de Brouilly Pierre Bleue | · | Domaine Marc Antonin Blain | | 2019 | | 60 € |

VINS BLANCS • WHITE WINES

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

| | | |
|---|------|------|
| AOP Macon Milly-Lamartine · Domaine Eloy | 2024 | 39 € |
| ☞ 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 | 42 € |
| 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, Beauroy · 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 | 43 € |
| 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 € |



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 | 40 € |
|  IGP Ardèche vendange tardive Viognier · Domaine Vigier | 2023 | 45 € |
|  Côtes du Rhône, La Redonne, biologique · 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, Biologique · Jean-Luc Colombo | 2025 | 72 € |
|  AOP Croze-Hermitage, Les Pontaix, Biologique · 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 € |

VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Provence

| | | |
|--|------|------|
| AOP Côtes De Provence Promise · Château Maïme | 2024 | 39 € |
|  AOP Côtes De Provence Première de Figuière · Famille Combard | 2025 | 45 € |
|  AOP Côtes De Provence Symphonie · Château Sainte Marguerite | 2024 | 65 € |
|  AOP Côtes De Provence Pionnières · Famille Combard | 2022 | 48 € |

CHAMPAGNES

LES FRAIS · Frais, tendus, droits et nets

| | |
|---|-------|
| AOP Champagne Grand Cru Brut · Laurianne Lejour | 92 € |
| AOP Champagne Grand 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 € |
| 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

12 cl

75 cl

| | | |
|---|-------|------|
| Maison Chavin · Rouge Cabernet Merlot vin de France | 5 € | 30 € |
| Maison Chavin · Sauvignon vin de France | 5 € | 30 € |
| Maison Chavin · Rosé vin de France | 5 € | 30 € |
| Maison Chavin · Vin effervescent sec · blanc de blanc | 6,5 € | 37 € |
| Le Petit étoile · Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan | 5 € | 30 € |