



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 suggestions du chef
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



MENU DE LA SEMAINE

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.

SUGGESTIONS DU CHEF

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

Velouté de courge, œuf bio, cuit à 64°, lard grillé et châtaigne • 18€

Cream of squash soup, organic egg cooked at 64°C, grilled bacon, and chestnuts



Fricassée de champignons des bois et son émulsion, crème de cresson • 24€

Wild mushroom fricassée with emulsion and watercress cream

Escalope de foie gras IGP Sud-Ouest poêlée, figues rôties, pulpe de betterave, jus réduit • 25€

Pan-fried IGP southwest foie gras escalope, roasted figs, beetroot pulp, reduced jus

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

St-Jacques des côtes françaises rôties, déclinaison de choux fleur, jus court • 36€

Roasted scallops from the French coast, cauliflower variations, reduced sauce

Filet de canette française, poêlée de légumes d'automne, sauce au Porto • 32€

French duck breast, pan-fried autumn vegetables, port sauce

Suprême de volaille fermière Label rouge cuit en basse température, crème de morilles au vin jaune, risotto au butternut • 35€

Label Rouge free-range chicken breasts cooked at low temperature, morel cream with yellow wine, butternut squash risotto

Pêche des côtes françaises, accompagnée de légumes d'automne • Selon arrivage

Fish from the French coast, served with autumn vegetables



Risotto carnarolli aux champignons des bois et son émulsion • 24€

Carnarolli risotto with wild mushrooms and emulsion



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.

SUGGESTIONS DU CHEF

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€

Île flottante aux éclats de pralines et noisettes
Floating island with praline and hazelnut flakes

Figues noires rôties, siphon verveine citronnée et sablé croustillant • 12€

Roasted black figs, lemon verbena siphon, and crispy shortbread

Tiramisu au café bio du Pérou, crème légère à l'Amaretto • 12€

Tiramisu with organic coffee from Peru, light amaretto cream

Crèmeux pistache de Sicile et chocolat Oriado • 12€

Sicilian pistachio cream and Oriado chocolate



MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€

Volaille fermière ou poisson du jour accompagné
d'un écrasé de pommes de terre

*Farm Poultry or fish of the day served
with with mashed potatoes*

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.