



# CARTE

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

*Ferdinand Reiber*



## MENU DU JOUR

Un plat & Un dessert

• 26 € •

Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi • Hors jours fériés

*Served at lunch from Monday to Friday • Except on holidays*

### PLAT

Poisson ou Viande

*Fish or meat*

### DESSERT

Carte des desserts de saison

*Seasonal dessert menu*



## MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€



Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e 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*



# 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, summer fruits chutney*
- Vitello Tonnato, anchois de Cantabrie fumés, parmesan et câpres** 24 €  
*Vitello Tonnato, smoked Cantabrie anchovy, parmesian, capers*
-  **Mozzarella de bufflonne, tomates confites et pesto** 20 €  
*Mozzarella di bufala, candied tomatoes, and basil pesto*
- Maquereaux marinés au vinaigre de fruits rouges, framboises, fenouil et aromates de notre jardin** 18 €  
*Mackerel marinated with berries vinegar, raspberries, fennel and herbs from our garden*
-  *Accord - Verre de Nivers N°02 - 10€*

## 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*
- Poulpe grillé, arancini, pulpe d'avocat, coulis de poivrons et Padron grillé** 38 €  
*Grilled octopus, arancini, avocado pulp, bell peppers coulis and grilled Padron pepper*
-  **Pièce de bœuf de notre sélection, pommes grenailles nouvelles, béarnaise** 49 €  
*Beef piece, grilled new potatoes, béarnaise sauce - Origine viande : FR ou EU*
- Accord - Verre de Nivers N°11 - 11€*
- Veau Français cuit en basse température, dadinhos, cœur de sucrine, jus court et condiments** 32 €  
*French veal cooked at low temperature, dadinhos, heart of sucrine, short juices and condiments*
-  **Tortellini courgettes et champignons, fleurs d'artichauts, coulis de poivrons** 28 €  
*Tortellini pasta stuffed with zucchinis and mushrooms, artichoke flowers, bell peppers coulis*
- Poisson de pêche des côtes Françaises, légumes de saisons** selon arrivage  
*Fish from the French coasts, seasonal vegetables. (Prices may vary)*



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

# 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 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 • "Lyonnais" dessert

12 €

#### Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes

*Floating island with praline and hazelnut flakes*

### Déclinaison de fraises, biscuit pistache, sorbet à l'aneth

12 €

*Strawberries different ways, pistachio biscuit, dill sorbet*

### Crèmeux chocolat Valrhona, cœur passion safran, biscuits cacao

12 €

*Chocolate creamy, passion and saffron heart, cacao biscuit*

*Accord - Verre de Nivers N°05 - 10€*

### Fraicheur kalamansi, confit Miel citron, sorbet au thym

12 €

*Calamansi freshness, honey and lemon, thyme sorbet*

### L'accord lyonnais singulier • The singular "lyonnais" accord

Découvrez "Nivers" une gamme de boissons de haute qualité aromatique sans alcool imaginée à base de grands crus de thés et de végétaux.

*Discover "Nivers", a range of high-quality, aromatic non-alcoholic beverages made from premium teas and botanicals.*

N°02 • Notes herbacées, végétal frais, nuances subtiles de mangue séchée et de prune acidulée - 10 €

*Herbaceous notes, fresh vegetables, subtle nuances of dried mango and acidulous plum*

N°05 • Rondeur des fleurs blanches, équilibrée par des notes hespéridées amenant une belle acidité - 9 €

*Roundness of white flowers, balanced by citrus notes leading to a nice acidity on the mid-palate*

N°11 • Belle complexité, enivrant et réconfortant : notes grillées, d'abricots cuits, cuir subtil, compotée de coings - 11 €

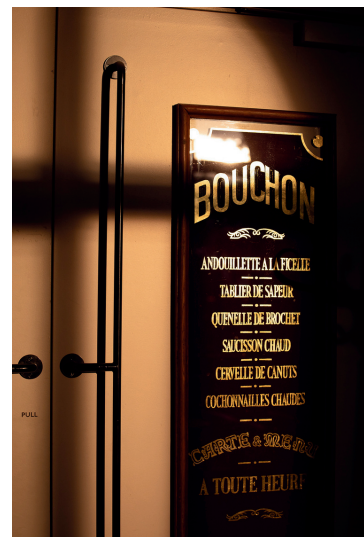
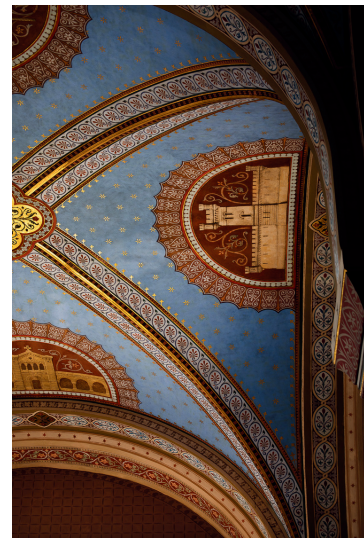
*Beautiful complexity, intoxicating and comforting : toasted notes, cooked apricots, subtle leather, stewed quince*



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



## “Si Lyon vous était conté...”



photos @papaitemamie

Le Couvent de la Visitation Sainte-Marie est l'une des premières oeuvres lyonnaises de Pierre-Marie Bossan (1814-1888), plus connu pour être l'architecte de la Basilique Notre-Dame de Fourvière. Celui-ci fut construit en 1854, en retrait des berges de la Saône, sur la colline de Fourvière qui abritait alors de nombreux monastères et couvents.

Comme beaucoup d'autres, le couvent a connu au XX siècle les vicissitudes liées à la baisse des vocations et aux difficultés économiques de l'ordre, s'accroissant après la Seconde guerre mondiale. Il est alors vendu à la Ville de Lyon, en 1965.

Loué en 1970 aux Hospices Civils de Lyon, pour loger des élèves infirmières, il est transformé en 1974 pour recevoir les archives des Hospices, conservées alors à l'Hôtel-Dieu.

Si peu d'aménagements intérieurs d'origine ont été conservés, il reste un bel édifice aux proportions harmonieuses, construit d'une alternance de moellons de pierre de Couzon, de briques rouges et de calcaire blanc.

**ehôtels**  
COLLECTION

En 2011 le Groupe **ehôtels** saisit l'opportunité d'aménager sur ce lieu unique un hôtel insolite, en rénovant de façon spectaculaire l'ancien couvent de La Visitation.