



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.

« 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 DU JOUR

Poisson ou Viande

Fish or meat

DESSERT DU JOUR

Carte des desserts de saison

Seasonal dessert menu

Desserts à la carte +6€

Desserts on the menu +6€



MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€



Volaille fermière ou poisson du jour accompagné
d'une purée de pommes de terre

Farm Poultry or fish of the day served with mashed potatoes



2 boules de glace au choix

2 scoops of ice cream of your choice



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 Pâté en croûte du Fourvière Hôtel au foie gras, chutney de fruits de saison <i>Fourvière Hotel's encrusted pâté with foie gras, seasonal fruits chutney</i>	20 €
	Escalope de foie gras poêlée IGP sud-ouest, sur une tartelette au coing <i>Pan-fried foie gras, on a quince pie</i>	28 €
	Fricassée d'escargots français, champignons des bois et siphon à l'ail noir <i>Snails in a fricassée with mushrooms and black garlic whipped cream</i>	23 €
	Saumon Bømlø travaillé en gravlax, crème légère à l'aquavit et gel citron <i>Gravlax Salmon Bømlø, light cream with Aquavit and lemon gel</i> <i>Accord - Verre de Nivers N°02 - 10€</i>	24 €
	Champignons des bois en persillade, crème de roquette et siphon d'ail noir <i>Mushrooms with chopped parsley and garlic, rocket cream and black garlic whipped cream</i>	18 €

LES PLATS • DISHES

	Le plat lyonnais • "Lyonnais" dish Quenelle de brochet, sauce homardine, tétragones, riz basmati <i>Pike quenelle in lobster sauce, spinach, basmati rice</i>	28 €
	Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc, mousseline de courge, crème de lard fumé et noisettes du Piémont <i>Scallops from Brittany, squash purée, smoked bacon cream and grilled hazelnuts</i>	36 €
	Filet de canette française, chou vert farci au foie gras et jus court <i>French duck file, green cabbage stuffed with foie gras and reduced juice</i> <i>Accord - Verre de Nivers N°11 - 11€</i>	32 €
	Pièce de bœuf de notre sélection grillée, légumes d'automne <i>Beef piece with autumn vegetables</i>	49 €
	Poisson de pêche des côtes françaises, légumes d'automne <i>Fish from the French coasts with seasonal vegetables (Prices may vary)</i>	selon arrivage
	Tortellinis aux champignons des bois, tétragones et crème de courge <i>Mushrooms tortellinis, spinach and squash cream</i>	28 €
	Champignons des bois en persillade, crème de roquette et siphon d'ail noir <i>Mushrooms with chopped parsley and garlic, rocket cream and black garlic whipped cream</i>	28 €



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 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 the 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

Finger citron jaune BIO, meringue et sorbet à l’aneth 12 €

Organic lemon finger, meringue and dill sorbet

Chocolat Oriado bio de chez Valrhona, crémeux de maïs au pop-corn et caramel 12 €

Valrhona chocolate, corn crémeux and caramel pop-corn

Accord - Verre de Nivers N°05 - 10€

Autour du marron et de la clémentine corse 12 €

Around chestnuts and Corsican clementines

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 €

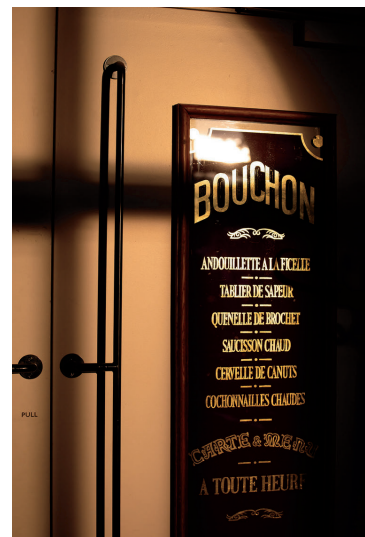
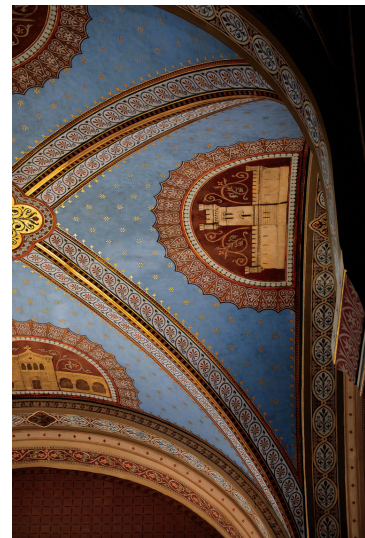
Beautiful complexity, intoxicating and comforting : toasted notes, cooked apricots, subtle leather, stewed quince



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



“Si Lyon vous était conté...”



photos @papaimemamie

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.

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