
Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire avec un grand H mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Situé à l'endroit même où les sœurs se restauraient du temps où l'Hôtel-Dieu exerçait encore sa fonction première, les fondateurs du lieu aujourd'hui bistrannique ont naturellement choisi de conserver ce nom fidèle à sa vocation initiale.

LES
SUGGES-
TIONS
DE LA
SEMAINE



ESCAPADES DE LA SEMAINE...

MIDI DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT	
PLAT SIMPLE	14,00
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	21,50
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	19,50

ENTRÉE AU CHOIX

Poulpe Persillé / Betterave au Xères
Quinoa à la Grenade / Légume Croquant / Gambas
Soupe de Courge / Châtaigne / Chantilly / Truffe /
Brioche Toastée

PLAT AU CHOIX

Blanquette de Veau au Lait de Coco / Riz Vénééré
Cabillaud / Potimarron / Poirette à la noisette
Penette / Carbonara au Mandja

DESSERT AU CHOIX

Tarte fine aux Pommes
Mousse Chocolat / Noisette
Panna Cotta Exotique

MENU COLLECTIONS

LE SOIR UNIQUEMENT	
MENU 4 SERVICES	62
MENU 5 SERVICES	70

AMUSE BOUCHE

Yaourt de Chou-Fleur / Saumon / Avruga

ENTRÉE

Foie Gras / Texture de patate douce / Agrumes

PLAT AU CHOIX

St Jacques / Ravioli Plin
ou
Chapon sauce Albufera Champagne / Légumes
d'hiver / Panais / Topinambour / Chou frisé Kalé

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX

Interprétation d'une Bûche Choco Passion

Mignardises de fêtes

Café inclus

LES VINS

	V / POT / BTL
Cuvée du Grand Réfectoire, BOURGOGNE BLANC	5,5 / 20 / 32
Pouilly Fumé " Les Charmes" 2016 DOMAINE GUY BAUDIN, LOIRE	6,5 / 24 / 38
Condrieu "Les Caillets" 2017 DOMAINE DUCLAUX, RHÔNE	13 / 48 / 78
Cuvée du Grand Réfectoire, COLLINES RHÔDANIENNES	5,5 / 20 / 32
Cote du Rhône "A Seraphin" 2015 CLOS DU MONT OLIVET, RHÔNE	7 / 26 / 41
Côte Rôtie "Mon Village" 2015 DOMAINE S.OGIER, RHÔNE	15 / 52 / 84
Billecart Salmon	15 / 90

LES
METS



LES ESQUISSES...

Brochet / Écrevisses / Nantua à la vanille	19
Poireau mimosa / Ricotta / Huile de mandja	14
Pied de cochon / Calalou / Brioche vapeur	12
Souskaï de Saint-Jacques / Quinoa / Cervelles de canuts... claqueret	24
Foie Gras / Texture de patate douce /Agrumes	26

LE PLAT SIGNATURE

« L'œuf de Marcel » Manioc / Truffe / Maracuja	42
suggestion de vin au verre : St Peray "Roussanne" 2017 DOMAINE DU TUNNEL, RHÔNE.	13

LES MARINES

Bar confit / Crémeux de blaff / Dashine / Cardon	27
Saumon et saucisson pistaché / Pack choï / Maracuja	23
Macheroncini / Lambis / Carbonara au curcuma	19
Thon à la Plancha / Vierge au piment / Avocat et céleri fondant aux algues	29
Gambas / Fregola sarde / Raddichio	24

LES SANGUINES

Colombo de volaille Fermière / Riz vénéré / Fruits secs	22
Agneau des Alpilles / Caponata d'aubergine / Polante au bois d'inde	28
Canette des Dombes au sirop de batterie / Endives à l'orange / Barbajuan au cacao	24
Cochon fermier du cantal cuisiné comme « Man Vaness » / Petit épeautre	22
Pièce de bœuf de race française / Panisse d'igname / Romaine et béarnaise de piment végétarien	31

LA TOUCHE FINALE...

Cheese cake exotique	8
Tartelette Praline et Citron Combava	8
Expression d'un Bounty	7
Gnafron au Fruit de la Passion / Raisin au Rhum Agricole de la Martinique	8
Interprétation d'un Mont-Blanc	8

MENU ENFANT

Plats XS à 50 % du prix de vente

LES BOISSONS FROIDES

COCKTAILS

Negroni	10
Mojito	10
Bloody Mary	12
Moscow Mule	12
Irish Coffee	10

BIÈRES PRESSION

Becks 25 ou 50 cl	4 / 7
Leffe Noel	

CHAMPAGNE

À LA COUPE OU À LA BOUTEILLE

Billecart Salmon-brut	15 / 90
Billecart Rosé	18 / 110
Perrier Jouet Belle Époque	250

MINÉRALES, JUS & SODAS

EAUX

33 OU 75 CL

Badoit rouge, Badoit verte, Evian	3 / 5
-----------------------------------	-------

SIROPS (SIROP + 33 CL D'EVIAN)

4

Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe, Orgeat, Pamplemousse rose, Barpapa, Citron, Coco.

SODAS

5,5

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Orangina, Lipton Ice tea, Schweppes agrumes, Maytea

Schweppes Premium Mixer 20 cl (Tonic, Hibiscus, Pink Pepper, Matcha, Ginger Ale, Ginger Beer)

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Ananas, Tomate, Pomme Cox's, Pêche blanche	AU VERRE 20 CL 5
Abricot, Mangue, Poire, Fraise, Litchi, Cranberry	BOUTEILLE 20 CL 6
Raisin rosé	BOUTEILLE 33 CL 7

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Café . Capuccino . Espresso . Chocolat Chaud . Mocaccino . Machiato . Long Black	2 À 4,5
--	---------

THÉS BY NEWBY

Earl Grey, English Breakfast, Hunan Green, Jasmine princess, Kan junga, Masala Chai	5
---	---

INFUSIONS BY NEWBY

Camomille, Ginger Lemon, Peppermint, Roibos orange	5
--	---

Super premium matcha, Milky flower (flavoured)	6
--	---

NOS CONCEPTS

La table de Marcel

Comme si vous étiez « l'invité d'honneur », au plus près du cœur de la cuisine vous assisterez à l'élaboration et à la préparation d'un menu d'exception, concocté spécialement pour vous par le Chef.

Une expérience extra-sensorielle unique dont vous serez le témoin privilégié, pour une soirée insolite vous plongerez dans l'univers de Marcel Ravin, empreint de créativité et de sensibilité. Pour sublimer le tout vous pourrez profiter d'un cocon exclusif pour une dégustation de 14 à 18 plats gastronomiques le tout dans un environnement privilégié face au spectacle des cuisines...

PARTAGE GOURMET : LES TABLES D'HÔTES

Au cœur du bâtiment et à quelques mètres des cuisines ouvertes, les tables d'hôtes du Grand Réfectoire seront idéales pour accueillir vos événements en petit comité, qu'ils soient professionnels, familiaux, ou autres...

Les chefs vous proposeront une expérience inspirée du moment, tout en gardant à l'esprit le côté convivial qu'étaient les dîners d'antan, pour une immersion totale dans la concoction des plats préparés sous vos yeux qui émerveilleront vos papilles.



LUNDI AU JEUDI
DE 8H30 À 22H30

VENDREDI
DE 8H30 À 23H

SAMEDI
DE 9H30 À 23H

DIMANCHE
DE 9H30 À 17H



3 COUR SAINT HENRI
GRAND HÔTEL-DIEU
69002 LYON

+33(0)4 72 41 84 96
INFO@LEGRANDREFECTOIRE.COM

WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM

SI VOUS SOUHAITEZ ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT DANS LES ESPACES DU GRAND RÉFECTOIRE :
COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM

CHEF DE CUISINE : ANTHONY CLORENNEC
SOUS-CHEF : CORINNE BEC
CHEF ÉTOILÉ CONSULTANT : MARCEL RAVIN
