

LES  
SUGGES-  
TIONS  
DE LA  
SEMAINE



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.

### ESCAPADES DE LA SEMAINE...

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| MIDI DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT |       |
| PLAT SIMPLE                          | 15,50 |
| ENTRÉE, PLAT, DESSERT                | 23,00 |
| ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT        | 21,00 |

#### ENTRÉE AU CHOIX

Aubergine / Oeuf de poule / Parmegiano Reggiano  
Salade de quinoa / Pamplemousse / Saumon fumé  
Soupe de butternut / Lait coco / Coriandre /  
Brioche toastée

#### PLAT AU CHOIX

Brandade de lieu noir / Fenouil / Tapenade  
Araignée de porc au Porto / Fregola Sarde /  
Echalotes confites  
Gnocchi à la sauge / Gambas / Croustillant  
parmesan (+3€ en supplément)

#### DESSERT AU CHOIX

Forêt noire / Crème au rhum agricole  
Crêpe passion / Glace chocolat  
Minestrone de fruits et légumes / Mélisse / Konatsu

### 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

Interprétation d'une Bûche Choco Passion

Mignardises de fêtes  
Café inclus

### LES VINS

|   | V/POT/BTL               |
|---|-------------------------|
| BLANC   | (12 cl)/(46 cl)/(75 cl) |
| Cuvée du Grand Réfectoire, BOURGOGNE BLANC            | 5,5 / 20 / 32           |
| Pouilly Fumé " Les Charmes" DOMAINE GUY BAUDIN, LOIRE | 6,5 / 24 / 38           |
| Condrieu "Les Caillets" DOMAINE DUCLAUX, RHÔNE        | 13 / 48 / 78            |
| ROUGE   |                         |
| Cuvée du Grand Réfectoire, COLLINES RHÔDANIENNES      | 5,5 / 20 / 32           |
| Côte de Brouilly "C de By" DOMAINE PIERRE-ANDRE DUMAS | 6 / 20/ 33              |
| Cote du Rhône "A Seraphin" CLOS DU MONT OLIVET, RHÔNE | 7 / 26 / 41             |
| Côte Rôtie "Mon Village" DOMAINE S.OGIER, RHÔNE       | 15 / 52 / 84            |
| CHAMPAGNE   |                         |
| 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 de canard/ Texture de patate douce /Agrumes                |    |

### 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 Boeuf (400g) / Panisse d'igname / Romaine et béarnaise de piment végétarien | 39 |

### 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...

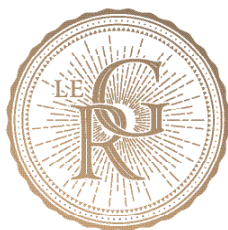
---

## 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

---