

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 bistronomique 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	21,50

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de carotte au cumin / Carottes cake salé /  
Toast au beurre coriandre

Saumon gravelax/ Condiment tamarin / Savoura /  
Agrumes

Vinaigrette d'endive / Chèvre / Poire / Bacon

PLAT AU CHOIX

Aile de raie à la grenobloise au fruit de la passion /  
Écrasé de pommes de terre

Pennetteau saucisson lyonnais et champignons /  
Parmigiano Reggiano

Côte de cochon / Boudin noir / Panais / Jus de  
cochon au piment végétarien (+3€ en supplément)

DESSERT AU CHOIX

Tarte citron meringuée

Clafoutis banane / Rhum / Crème fouettée vanille

Poire belle Hélène / Chocolat épicé

LES VINS

	V/POT/BTL
	(12 cl)/(46 cl)/(75 cl)
BLANC	
Cuvée du Grand Réfectoire, BOURGOGNE BLANC	5,5 / 20 / 32
Pouilly Fumé « Les Charmes » DOMAINE G. BAUDIN, LOIRE	6,5 / 23,5 / 38
Condrieu "Les Caillets" DOMAINE DUCLAUX, RHÔNE	14 / 48 / 78
ROUGE	
Cuvée du Grand Réfectoire, COLLINES RHÔDANIENNES	5,5 / 20 / 32
Bourgogne « Cuvée Gravel » C. MARECHAL, BOURGOGNE	8,5 / 31 / 50
Saint Joseph « Prestige de Caroline » DOMAINE L. CHEZE, RHÔNE	8,5 / 31 / 50
Côte Rotie « Côteaux de Tupin » D. STEPHAN, RHÔNE	22 / - / 130
VIN TRAVAILLÉ AVEC UN MINIMUM D'INTERVENTIONS.	
CHAMPAGNE	
Billecart Salmon	15 / 90
Billecart Salmon Rosé	20 / 120

MENU COLLECTION

LE SOIR UNIQUEMENT	
MENU 4 SERVICES	54
MENU 5 SERVICES	60

AMUSE BOUCHE

Panacotta de chou-fleur à l'hibiscus / Profiterole de  
tarama aux oeufs de cabillaud / Oeuf de hareng

ENTRÉE

Foie gras de canard au Rhum Agricole / Brioche  
toastée / Pomme / Cannelle

PLAT AU CHOIX

Risotto de potiron / Saint-Jacques / Châtaignes  
ou

Suprême de Volaille / Patate douce / Choux confit au  
cumin

OPTION FROMAGE +5

DESSERT

Trois tiers au chocolat / Sauce café grillé

ou

Terrine à l'orange / Pesto menthe pistaché / Crème  
glacée vanille

Mignardises et café inclus

## 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 au Rhum Agricole / Brioche toastée / Pomme / Cannelle	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 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
Ferrarelle	6

#### 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

## 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...

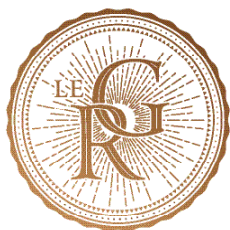
---

## 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 . DE 8H30 À 17H  
MARDI - 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

---