

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

Salade lyonnaise / Oeuf de poule / Vinaigrette passion
Velouté céleri / Crevettes curcuma / Légumes croquants
Saumon Gravelax / Vinaigrette fruits rouges / Petit pois

PLAT AU CHOIX

Rigatoni / Alla Norma / Pecorino
Paleron de boeuf / Carotte fane / Jus vineux au cacao
Cabillaud / Pommes grenaille chou-fleur / Hibiscus
(+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

Entremet / Meringue / Kombawa
Poire Belle Hélène / Chocolat / Tonka

MENU COLLECTION

LE SOIR UNIQUEMENT	
MENU 4 SERVICES	54
MENU 5 SERVICES	60

AMUSE BOUCHE

Tartare de saumon / Patate douce / Avocat

ENTRÉE

Foie gras / Chutney de poire ananas au Rhum agricole

PLAT AU CHOIX

Lotte rôtie / Petit pois / Émulsion citronnelle
Ou
Selle d'agneau / Panisse / Carottes fanes / Sarriette

OPTION FROMAGE +5

DESSERT

Expression d'un Bounty
ou
Entremet / Passion / Mangue

Mignardises et café inclus

LES VINS

	V/POT/BTL
BLANC	(12 cl)/(46 cl)/(75 cl)
Cuvée du Grand Réfectoire, BOURGOGNE BLANC	5,5 / 20 / 32
Sancerre « Chavignol » DOMAINE DE LA PORTE, LOIRE	7 / 27 / 41
Condrieu "Les Caillets" DOMAINE DUCLAUX, RHÔNE	14 / 49 / 78
ROUGE	
Cuvée du Grand Réfectoire, COLLINES RHÔDANIENNES	5,5 / 20 / 32
Côte du Rhône « Les Chèvrefeuilles », LA RÉMÉJEANNE, RHONE	7 / 25 / 39
Terrasse du Larzac « Gravette » CLOS DE LA BARTHASSADE, LANGUEDOC	8 / 30 / 47
Côte Rôtie « Prélude » J&L LAFOY, RHÔNE	14 / 49 / 78
ROSE	
Côtes de Provence « Cuvée Château » CHATEAU ST MARGUERITE, PROVENCE	8 / 30 / 45
CHAMPAGNE	
Billecart Salmon	15 / 90
Billecart Salmon Rosé	20 / 120

LES METS



LES ESQUISSES...

Pied de cochon à la farine de manioc / Mimosa de poireaux	17
Thon / Avocat / Patate douce en souskaï	20
Lambis en gratin / Toast grillé / Mesclun d'herbes	18
Brochet / Écrevisses / Nantua à la vanille	21
Foie gras / Chutney de poire ananas au Rhum agricole	26

LE PLAT SIGNATURE

« L'œuf de Marcel » Manioc / Truffe / Maracuja	42
Pâté en croûte du Grand Réfectoire aux fèves de Cacao, avec la complicité de mon ami Joseph Viola - MOF	19

LES MARINES

Dos de Cabillaud West Indies / Quinoa Madras / Rouille	28
Calamars et gambas / Risotto "aux épices" / Lait de coco au mandja	24
Saumon rôti / Chou frisé et butternut / Jus au tamarin	22
Gnocchi / Saint Jacques / Sabodet / Cervelle de Canuts au parmesan	29
Aile de raie / Jus de blaff aux câpres / Dachine et pack choï	20

LES SANGUINES

Colombo de volaille fermière / Riz vénéré / Légumes confits	23
Côte d'agneau / Pesto de cristophine / Fregola Sarde	30
Epaule de porcelet au sirop de batterie / Polenta au bois d'Inde / Fruits secs	24
Pièce de Boeuf Black Angus US (400g) / Dauphinois d'igname / Sauce paloise	39

LA TOUCHE FINALE...

Ile Flottante Pralines... à partager entre gourmands	18
Cheese cake mangue ananas	8,5
Sensation clafouti banane caramel au Rhum	8,5
Tarte fromage blanc patate douce aux aromates	8,5
Expression d'un Bounty	8,5

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

25 / 50 CL

Becks	4 / 7
Bière de Saison	

CHAMPAGNE

À LA COUPE OU À LA BOUTEILLE

Billecart Salmon-brut	15 / 90
Billecart Rosé	20 / 120
Perrier Jouet Belle Époque 2011	250

MINÉRALES, JUS & SODAS

EAUX

33 OU 75 CL

Badoit rouge, Badoit verte, Evian	3 / 6
Ferrarelle	7

SIROPS (SIROP + 33 CL D'EVIAN)

4

Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe, Orgeat, Pamplemousse Rose, Citron

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 6
Abricot, Mangue, Poire, Fraise, Litchi, Cranberry	BOUTEILLE 20 CL 6

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso . Café . Cappuccino . 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
Super premium Matcha, Milky flower (flavoured)	6

INFUSIONS BY NEWBY

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

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.

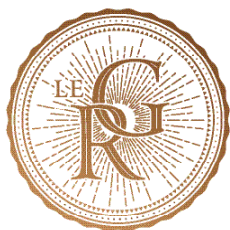
Une expérience extra-sensorielle unique dont vous serez le témoin privilégié, pour une soirée insolite vous plongerez dans l'univers de Marcel Ravin, empreint de créativité et de sensibilité.

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
