

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	16
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	24.5
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	23

**SALADE ESTIVALE DU JOUR** 19

#### ENTRÉE AU CHOIX

Gaspacho de tomate / Thon / Livèche  
Poulpe / Houmous de patate douce / Orange cumin  
Mesclun d'herbes au tamarin / Figues / Jambon de Parme

#### PLAT AU CHOIX

Bavette d'Aloyau / Polenta croustillante / Paloise  
Orechiette pasta / Ragoût de cochon / Piment végétarien  
Filet de bar / Petit épeautre-piperade / Beurre d'agrumes  
(+3 € en supplément)

#### DESSERT AU CHOIX

Baba au rhum agricole / Crème vanillée / Ananas  
Crèmeux au chocolat / Cardamome / Crumble au Manioc

#### POUR VOTRE CONFORT,

#### L'ADDITION VOUS SERA APPORTÉE À TABLE

### MENU COLLECTION

LE SOIR UNIQUEMENT	
MENU 4 SERVICES	55
MENU 5 SERVICES	62

#### AMUSE BOUCHE

Royale de foie blond au sirop de batterie

#### ENTRÉE

Thon mariné au combawa / Avocat et patate douce / Salicornes

#### PLAT AU CHOIX

Cabillaud / Choka d'aubergines aux légumes du sud / Saucisson pistaché  
Ou / Et  
Suprême de volaille fermière / Tartufata / Carotte vichy

**OPTION FROMAGE** +5

#### DESSERT

Choco passionnement maracuja  
Ou  
Tapioca à la vanille / Mango gingembre

Mignardises

### LES VINS

	V/POT/BTL
BLANC	(12 cl)/(46 cl)/(75 cl)
Cuvée du Grand Réfectoire, BOURGOGNE BLANC - AOP	5,5 / 20 / 32
Pouilly Fumé « Les charmes » DOMAINE GUY BAUDIN - AOP	7 / 25 / 38
Condrieu « Les Caillelets » DOMAINE B&D DUCLAUX - AOP	14 / 49 / 80
ROUGE	
Cuvée du Grand Réfectoire, COLLINES RHÔDANIENNES - IGP	5,5 / 20 / 32
Côte de Brouilly « C de By » P.A DUMAS, BEAUJOLAIS - AOP	7 / 25 / 39
Côte Rôtie "La Chana" DOMAINE B&D DUCLAUX - AOP	14 / 49 / 78
ROSE	
Côtes de Provence « Cuvée Château » CHATEAU ST MARGUERITE, PROVENCE - AOP	8 / 30 / 45
Méditerranée « C'est Trop » LES MAITRES VIGNERONS DE ST TROPEZ, PROVENCE - IGP	5.5 / 20 / 32
Côtes de Provence Cru Classé "Clos Mireille" DOMAINE OTT, PROVENCE - AOC	54
CHAMPAGNE	
Billecart Salmon	15 / 90
Billecart Salmon Rosé	20 / 120

LES  
METS



## LES ESQUISSES...

---

Brochet / Crevettes grises / Nantua à la vanille	21
Thon en souskaï / Achard de légumes / Avocat et salicornes	19
Tête de veau en carpaccio / Mimosa de lentilles vertes du Puy / Courgettes et parmesan	17
Tarte de patate douce / Boudin noir / Frisée aux lardons	17
Foie gras de canard / Rhum agricole de la Martinique / Haricots verts en vinaigrette fruits rouges	24

## LE PLAT SIGNATURE

---

« L'œuf de Marcel » Manioc / Truffe / Maracuja	43
Pâté en croûte du Grand Réfectoire aux fèves de Cacao, avec la complicité de mon ami Joseph Viola - MOF	19

## LES MARINES

---

Aiguillette de truite saumonée / Oeuf meurette au thé fumé / Igname et kale... beignets	22
Cabillaud en croûte de gras double / Bouillon calalou / Pomme de terre... cervelle de canut	27
Lambis / Maccheroncini / Rougaille de saucisson pistaché	23
Gambas / Encornet / Risotto aux légumes du sud... Huile de Mandja signature	26

## LES SANGUINES

---

Poulet de Bresse au vinaigre et sirop de batterie / Taglioni à la tartufata/ Épinard au macis	45
Cochon fermier clouté... anchois-citron confit / Vapeur de légumes / Jus à la tapenade	24
Noisette de filet de boeuf de Salers / Manioc truffé / Pommade de Tamarin... Romaine	39
Épaule d'agneau confite au piment végétarien / Pois chiches / Carotte Vichy	29

## LA TOUCHE FINALE...

---

Sélection de trois fromages de la Fromagerie Tête d'Or	13
Choux à la crème / Avocat / Coco	8,5
Tapioca vanille citron vert / Mango gingembre	8,5
Gnafron ananas / Rhum agricole	8,5
Choco passionnement maracuja	8,5
Café gourmand	9,5
Digestif gourmand ( Espresso Martini cocktail / Limoncello / Get 27 / Chartreuse M.O.F. 2cl )	15

## MENU ENFANT (-10 ANS)

---

Thon en souskaï / Achard de légumes / Avocat et salicornes	9,5
Tarte de patate douce / Boudin noir / Frisée aux lardons	8,5
Lambis / Maccheroncini / Rougaille de saucisson pistaché	11,5
Gambas / Encornet / Risotto aux légumes du sud... Huile de Mandja signature	13
Noisette de filet de boeuf de Salers / Manioc truffé / Pommade de Tamarin... Romaine	19,5
Épaule d'agneau confite au piment végétarien / Pois chiches / Carotte Vichy	14,5

Origine des viandes: (boeuf / veau) France - Prix TTC service compris.

Le tableau des allergènes est à disposition, à la demande

Fabrication artisanale des glaces : MAISON "ANTOLIN"

## LES BOISSONS FROIDES

---

### COCKTAILS

#### MOJITO

Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, eau gazeuse 10

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse 12

#### CLEAR MILK PUNCH

Mix Rhum Havana 3 ans & Bielle, jus d'ananas, citron jaune, noix de muscade, clou de girofle, vanille, thé noir, sucre, lait clarifié 12

#### LYONNAISE

Vodka Grey Goose, fraise, jus de citron jaune, hibiscus, Schweppes Premium mixer Ginger ale 14

#### LILLET ROSÉ TONIC

Lillet rosé, Tonic 10

### BIÈRES PRESSION

25 / 50 CL

Becks

4 / 7

Bière de Saison

### CHAMPAGNE

À LA COUPE (12CL) OU À LA BOUTEILLE (75CL)

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 (33 CL)

5,5

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Orangina

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

Schweppes Agrumes 25 cl

Ice Tea Maison

8

### JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Ananas, Tomate, Pomme Cox's, Pêche blanche

AU VERRE 20 CL 6

Mangue, Litchi, Cranberry, Abricot, Poire, Fraise

A LA BOUTEILLE 20 CL 6

---

## LES BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ

Expresso - Café allongé - Décaféiné

Cappuccino - Chocolat chaud - Machiato - Latte - Mocaccino

3 À 4.90

### 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...

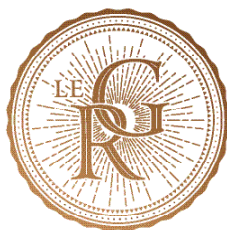
---

## 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 12H00 À 17H  
MARDI - JEUDI. DE 12H00 À 22H30  
VENDREDI & SAMEDI. DE 12H00 À 22H30  
DIMANCHE. DE 12H00 À 17H



3 COUR SAINT HENRI  
GRAND HÔTEL-DIEU  
69002 LYON

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

[WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM](http://WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM)

---

SI VOUS SOUHAITEZ ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT DANS LES ESPACES DU GRAND RÉFECTOIRE :  
[COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM](mailto:COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM)

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

---

## CONNAISSEZ-VOUS L'HISTOIRE DE CES LIEUX ?

---

L'Hôtel-Dieu, fier de ses 900 ans de pratique médicale ouvre aujourd'hui un nouveau chapitre de son histoire. Fondé au XII<sup>e</sup> siècle, il a en effet été un hospice, puis un hôpital et une maternité. Aujourd'hui, ce lieu est inscrit au patrimoine mondial de l'humanité UNESCO, ainsi qu'aux monuments historiques depuis 1934. À votre arrivée dans notre restaurant, vous avez été accueilli chaleureusement dans ce qui n'était autrefois qu'un vestibule servant de lieu de transition entre les fonctions hospitalières et les fonctions communautaires des sœurs, en l'occurrence la prise du repas. Les deux lavabos de l'entrée, permettaient alors au personnel soignant de se laver les mains avant leur entrée dans le réfectoire. Ceux-ci sont réalisés dans le même marbre noir que celui qui habille les stalles jumelles du restaurant.

---



Les deux vitraux qui ornent le vestibule représentent les armoiries de Lyon ainsi que celles de l'Hôtel-Dieu. La grande verrière qui habille le mur a été percée en 1845, mais il ne s'agit pas du vitrail d'origine, puisque celui-ci a été détruit lors de l'explosion du pont de la Guillotière en 1944. Ce n'est qu'en 1966 qu'ils ont été remplacés par le maître verrier Jean Coquet. Les murs du réfectoire étaient couverts sur toute leur hauteur par de somptueuses tapisseries d'Aubusson représentant différentes scènes de chasse. Aujourd'hui, les grands panneaux acoustiques imaginés par la maison Kvadrat les remplacent ; alliant ainsi modernité et sobriété. Grâce à sa fraîcheur naturelle, le caveau était du temps des sœurs un lieu de stockage des différentes denrées telle que le vin, les légumes, la viande ; cette dernière était déposée sur de grandes plaques de marbre alors conçu d'un système évacuant le sang des bêtes lors de la découpe, bienvenue au garde-manger ! Le Caveau sera accessible en longeant notre cuisine placé à l'endroit historique où se trouvait celle des sœurs. Le Grand Réfectoire a bénéficié de l'expertise de l'agence Damien Carreres, qui a su insuffler un style contemporain à la salle du réfectoire, tout en mettant en valeur les chefs-d'oeuvre centenaires.

Nous espérons que vous vivrez une expérience culinaire exceptionnelle en ce lieu authentique et chargé d'histoire.

---

L'EQUIPE DU GRAND RÉFECTOIRE