



Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Récompensé de L'Assiette du Guide Michelin, celle-ci entend promouvoir toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : "Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement."

ESCAPADES DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR, AU CHOIX	16
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	23
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	24.5

ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté d'hiver / Sot l'y laisse / Croûtons dorés
- Compression d'aile de raie / Vinaigrette d'herbes fraîches et câpres / Balsamique
- Fricassée d'automne et champignons / Gomasio

PLAT DU JOUR AU CHOIX

- Colombo d'échine de porc / Riz madras / Aubergine
- Rigatoni pasta alla Puttanesca / Anchois / Ricotta
- Merlu au chorizo / Céleri rave / Sauce aigre-douce (+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

- Bananamissu / Génoise cannelle / Café
- Ananas rôtis / Chantilly vanille / Tuiles amandes

PLAT SIGNATURE

L'Oeuf de Marcel : Truffe / Manioc / Maracuja	43
---	----

LES SUGGESTIONS DU MOMENT...

Entrecôte / Butternut / Jus de viande-piment végétarien	30
Tataki de thon / Carpaccio radis-betteraves / Vinaigrette combava-grenade	26

CONCLUSIONS GOURMANDES

Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF)	9
Instant chocolat / Croquant praliné / Sorbet citron	9.5
Café gourmand	9.5

NOTRE RESTAURANT DISPOSE D'UN ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISES SAUF L'ENTRECÔTE (UE).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MOYENS DE PAIEMENT : CARTE BANCAIRE - AMEX - ESPÈCES - CHÈQUES VACANCES - TICKET RESTAURANT

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE / PLAT

34

ENTRÉE AU CHOIX

14

- Pâté en croûte de foie de volaille J.Viola-MOF / Houmous de patate douce
- Ou
- Souskaï de thon / Avocat / Quinoa

PLAT AU CHOIX

20

- Poitrine de porc fermier / Aubergine au miso / Sirop de batterie
- Ou
- Aiguillettes de saumon pavot / Saucisson pistaché / Sauce beaujolaise

OPTION FROMAGE

+ 5

DESSERT AU CHOIX

8

- Baba au rhum / Fruits exotiques / Chantilly vanille
- Ou
- Riz au lait aux zestes d'oranges / Agrumes / Financier cannelle

COUPE DE CHAMPAGNE

12CL

Billecart - Salmon Brut Réserve / Brut Rosé

15/20

BLANC

12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP "Le Grand Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2017

VDP. Sauvignon blanc "Région Sancerre"

6/22/35

DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019

Saint - Véran AOP "Terres Noires"

8/30/46

DOMAINE DES 2 ROCHES - 2018

ROUGE

12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhôdaniennes "Le Gd Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2016

Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By"

7/24/35

DOMAINE P.A DUMAS - 2016

Crozes Hermitage AOC "Marius"

8.5/30/48

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2019

ROSÉ

12CL/46CL/75CL

Var IGP "L'R du temps" - 2019

5.5/20/32



Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Récompensé de L'Assiette du Guide Michelin, celle-ci entend promouvoir toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : "Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement."

RETOUR DU MARCHÉ

PLAT DU JOUR, AU CHOIX	18
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	25
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	29

ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté d'hiver / Sot l'y laisse / Croûtons dorés
- Compression d'aile de raie / Vinaigrette d'herbes fraîches et câpres / Balsamique
- Fricassée d'automne et champignons / Gomasio

PLAT DU JOUR AU CHOIX

- Colombo d'échine de porc / Riz madras / Aubergine
- Rigatoni pasta alla Puttanesca / Anchois / Ricotta
- Merlu au chorizo / Céleri rave / Sauce aigre-douce (+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

- Bananamissu / Génoise cannelle / Café
- Ananas rôtis / Chantilly vanille / Tuiles amandes

PLAT SIGNATURE

L'Oeuf de Marcel : Truffe / Manioc / Maracuja	43
---	----

LES SUGGESTIONS DU MOMENT...

Entrecôte / Butternut / Jus de viande-piment végétarien	30
Tataki de thon / Carpaccio radis-betteraves / Vinaigrette combava-grenade	26

CONCLUSIONS GOURMANDES

Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF)	9
Instant chocolat / Croquant praliné / Sorbet citron	9.5
Café gourmand	9.5

MENU DÉCOUVERTE 39

ENTRÉE / PLAT	34
---------------	----

ENTRÉE AU CHOIX 14

- Pâté en croûte de foie de volaille J.Viola-MOF / Houmous de patate douce
- Ou
- Souskaï de thon / Avocat / Quinoa

PLAT AU CHOIX 20

- Poitrine de porc fermier / Aubergine au miso / Sirop de batterie
- Ou
- Aiguillettes de saumon pavot / Saucisson pistaché / Sauce beaujolaise

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX 8

- Baba au rhum / Fruits exotiques / Chantilly vanille
- Ou
- Riz au lait aux zestes d'oranges / Agrumes / Financier cannelle

COUPE DE CHAMPAGNE 12CL

Billecart - Salmon Brut Réserve / Brut Rosé	15/20
---	-------

BLANC	12CL/46CL/75CL
-------	----------------

Bourgogne AOP "Le Grand Réfectoire" KEVIN TESSIEUX - 2017	5.5/20/32
--	-----------

VDP. Sauvignon blanc "Région Sancerre" DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019	6/22/35
--	---------

Saint - Véran AOP "Terres Noires" DOMAINE DES 2 ROCHES - 2018	8/30/46
--	---------

ROUGE	12CL/46CL/75CL
-------	----------------

IGP Collines Rhôdaniennes "Le Gd Réfectoire" KEVIN TESSIEUX - 2016	5.5/20/32
---	-----------

Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By" DOMAINE P.A DUMAS - 2016	7/24/35
--	---------

Crozes Hermitage AOC "Marius" MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2019	8.5/30/48
--	-----------

ROSÉ	12CL/46CL/75CL
------	----------------

Var IGP "L'R du temps" - 2019	5.5/20/32
-------------------------------	-----------