



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."

ESCAPADE DE LA SEMAINE

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

ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté de Panais / Huile de Vanille / Croûtons
- Maquereau caramélisé / Choux Kale-Grenade / Mayonnaise au raifort
- Saucisson pistaché / Salade croquante / Agrumes

PLAT DU JOUR AU CHOIX

- Ribs de porc / Patate douce / Cerveille de Canut
- Pasta / Sauce Fourme Ambert / Butternut et Crumble Châtaignes
- Filet de Sébaste / Choux Fleurs rôtis au Tahine / Sauce Mandja
(+3€ en supplément)

DESSERT AU CHOIX

- Classique d'un Opéra
- Crème d'Ange / Confiture poire / Vanille

LES SUGGESTIONS DU MOMENT...

- Souskaï de Saint-Jacques / Quinoa / Grenade à la Cerveille de Canuts 27
- Fricassée de Chapon / Potimarron et Patate Douce / Sauce albufera 31
- Gnocchis / Champignon de saison / Pecorino truffé (plat végétarien) 27
- Tartare de boeuf au couteau / Truffes noires / Frites patate douce 31

CONCLUSIONS GOURMANDES

- Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or) 9
- Le Café gourmand du Grand Réfectoire 9.5
- Digestif gourmand 15
2cl : Cognac Martell VSOP, Chartreuse jaune
4cl : Limoncello, Get 27, Génépi

NOTRE RESTAURANT DISPOSE D'UN ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
ORIGINE DES VIANDES : BOEUF (ALL), PORC (FR)
PRIX NETS ET SERVICES COMPRIS. TABLEAU D'ALLÉRGÈNES À DISPOSITION.

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

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

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES.

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

36

ENTRÉE AU CHOIX

16

- Velouté de Courge / Os à moelle / Cacao Truffé
- Gravlax de Saumon / Betterave / Vinaigrette Pomme Granny smith, cacahuètes

PLAT AU CHOIX

- Gambas & Calamars / Risotto de Fregola / Lait de Crustacé au Mandja (carte 29 €)
- Epaule d'agneau au Curry / Banane Plantin / Endive Braisée (carte 24 €)

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX

8

- Pavlova marrons confits / Cassis acidulé / Rhum / Chantilly vanillée
- Millefeuille agrumes / Clementines au jus épicé / Pamplemousse confit

COUPES DE CHAMPAGNE

12CL

Mumm Cordon Rouge

16.5

Deutz Rosé

22

VINS BLANCS

12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP 2020 "Le Grand Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX -

IGP Cll Rhôdaniennes "Les Hts du Monteillet",

7/25/35

Viognier 85%

DOMAINE MONTEILLET - MONTEZ

Saint-Joseph AOP 2020 "Cessieux"

9/32/49

DOMAINE P.MICHELAS

Condrieu AOP 2019 - Dom. Guy Bernard

14/49/80

BASSENON

Muscate de Riversaltes AOP "Vin doux naturel 10cl" 7/35/50

DOMAINE DES SCHISTES - 2020

VINS ROUGES

12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhôdaniennes "Le Gd Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2016

Côte de Brouilly AOP 2018 "Cuvée C de By"

7/25/35

DOMAINE P.A DUMAS

Saint-Joseph AOP 2017 "Les Goutelles"

9/32/49

DOMAINE P.MICHELAS

Côte Rôtie AOP 2019 - Dom. Guy Bernard

14/49/78

LES MÈANDRES