



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."

ESCAPE DE LA SEMAINE (UNIQUEMENT LE MIDI)

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

ENTRÉE AU CHOIX

- Gaspacho de Pastèque - Tomate / Fraise Estragon / Toast Tomato - Mozzarella
- Fattouche / Crevettes à la Mélasse de Grenades / Tortilla Sumac

PLAT DU JOUR AU CHOIX

- Arraigné de Porc aux Epices / Batata Harra / Sauce Tarator
- Pasta / Pesto de Courgettes / Parmesan

DESSERT AU CHOIX

- Fontainebleau Rhubarbe / Fraises / Biscuit Chocolat
- Clafoutis de Griottes

LES SUGGESTIONS DU MOMENT...

- Fricassé de Poulpe Riso Nero / Anglaise de Poivrons / Pistache de Terre	26
- Roussi de Cochon Fermier à la Mélasse de Grenades / Petit Epeautre à la Cébette	24
- Côte de Veau / Pomme de Terre Nouvelles et Pois Choisy / Sauce Roquefort	39
- Tartare de Boeuf / Truffes noires / Frites de 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, Généri	

NOTRE RESTAURANT DISPOSE D'UN ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
ORIGINE DES VIANDES : PORC (FR), AGNEAU (FR), VEAU (ITA), CANARD (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 18

- Burrata / Tomates Anciennes & Artichauts / Cacao Truffé
- Espadon Mi-Cuit / Courgette - Groseille / Cervelle des Canuts

PLAT AU CHOIX

- Fricassé de Poulpe Riso Nero / Anglaise de Poivrons / Pistache de Terre (carte 26 €)
- Roussi de Cochon Fermier à la Mélasse de Grenades / Petit Epeautre à la Cébette (carte 24 €)

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX 8

- Feuilletage / Crème Tamarin / Fraises Herbacées
- Abricot Rôti / Chocolat au Lait / Praliné de Sésame

COUPES DE CHAMPAGNE 12CL

Mumm Cordon Rouge	16.5
Deutz Rosé	22

VINS BLANCS 12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP 2020 "Le Grand Réfectoire"	6.9/24/39
KEVIN TESSIEUX -	
VDF 2020 Henri Bourgeois	8.5/23/35
PETIT BOURGEOIS - SAUVIGNON BLANC	
Saint-Joseph AOP 2020 "Cessieux"	10.5/32/52
DOMAINE P.MICHELAS	
Condrieu AOP 2020 Domaine Duclaux	14/47/76
LES CAILLETES	
Muscats de Riversaltes AOP "Vin doux naturel 10cl"	8/35/50
DOMAINE DES SCHISTES - 2020	

VINS ROUGES 12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhodaniennes "Le Gd Réfectoire"	6.9/24/39
KEVIN TESSIEUX - 2016	
Côte de Brouilly AOP 2018 "Cuvée C de By"	8.5/27/42
DOMAINE P.A DUMAS	
Saint-Joseph AOP 2019 "Les Goutelles"	10.5/32/52
DOMAINE P.MICHELAS	
Côte Rotie AOP 2019 Domaine Duclaux	14/50/82
LA GERMINE	