



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."

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

– Souskaï de Thon à la Coriandre / Melon Epicé au Sumac / Mange-Tout

– Foie Gras de Canard Mi-Cuit / Kiwis / Raifort

PLATS

– Fricassé de Poulpe Riso Nero / Anglaise de Poivrons / Pistache de Terre

– Roussi de Cochon Fermier à la Mélasse de Grenades / Petit Epeautre à la Cébette

– Ossobuco de Lottes / Agrumes / Coques aux Asperges Vertes

– Effiloché d'Epaule d'Agneau aux Epices / Boulgour à la Cannelle / Fruits du Mendiants

– Côte de Veau / Pomme de Terre Nouvelle et Pois de Choisy / Sauce Roquefort

– Tartare de Boeuf / Truffes Noires / Frites de Patate Douce

PLAT SIGNATURE

DESSERTS

– Assiette de Fromages (Fromagerie Tête d'Or)

– Choco Passionnément Maracuja

– Parfait Glacé Chartreuse / Pomme Verte Sirop Végétal

– Le Café gourmand du Grand Réfectoire

– Digestif gourmand

2cl : Cognac Martell VSOP, Chartreuse jaune

4cl : Limoncello, Get 27, Généri

VOTRE 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

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

36

23

ENTRÉE AU CHOIX

18

23

– Burrata / Tomates Anciennes & Artichauts / Cacao Truffé

26

– Espadon Mi-Cuit / Courgette - Groseille / Cervelle des Canuts

24

PLAT AU CHOIX

– Fricassé de Poulpe Riso Nero / Anglaise de Poivrons / Pistache de Terre (carte 26 €)

31

– Roussi de Cochon Fermier à la Mélasse de Grenades / Petit Epeautre à la Cébette (carte 24 €)

29

OPTION FROMAGE + 5

39

DESSERT AU CHOIX

8

– Feuilletage / Crème Tamarin / Fraises Herbacées

31

– Abricot Rôti / Chocolat au Lait / Praliné de Sésame

COUPES DE CHAMPAGNE

12CL

Mumm Cordon Rouge

16.5

Deutz - Brut Rosé

22

VINS BLANCS

12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP 2020 "Le Grand Réfectoire"

6.9/24/39

KEVIN TESSIEUX

VDF 2020 Domaine Henri Bourgeois

8.5/23/35

PETIT BOURGEOIS - SAUVIGNON BLANC

Saint-Joseph AOP 2020 "Cessieux"

10.5/32/52

DOMAINE P.MICHELAS

9.5

Condrieu AOP 2020 Domaine Duclaux

14/47/76

LES CAILLETS

9.5

Muscadet de Loire AOP "Vin doux naturel 10cl"

8/35/50

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2020

VINS ROUGES

12CL/46CL/75CL

9.5

IGP Collines Rhodaniennes "Le Gd Réfectoire"

6.9/24/39

15

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 GERMINÉ