

Restaurant de Fourvière

J.-P. Borgeot

Saison d'été : Avril à Juin 2017



Restaurant de Fourvière

9 place de Fourvière

69005 Lyon



Menu de la Colline – 20 €

Menus servis uniquement à midi et ne sont pas servis le dimanche

Saison d'été : Avril à Juin 2017

Menu A

Salade du Pèlerin
(salade verte, tomate, œuf,
jambon, gruyère)



Gigot d'agneau à l'ail
gratin dauphinois, légume



Crème renversée
au caramel

Menu B

Jambon persillé
et sa petite salade



Filet de lieu, beurre citronné
Riz, légume



Ile flottante,
crème Anglaise

Menu C

Assiette de crudités
(carottes râpées,
céleri rémoulade, radis,
pommes à l'huile)



Carré de porc au poivre vert
gratin dauphinois, légume



Tarte aux pommes



Menu St Jean – 28 €

Saison d'été : Avril à Juin 2017

Menu N°1

*Parfait de foies de volaille,
chutney épicé aux pommes*

Terrine of chicken liver with an apple chutney



Travers de porc caramélisés au miel

Caramelised spare ribs with honey



Assiette de sorbets

Assortment of sherbets

Menu N°2

*Salade lyonnaise
(salade, œuf mollet, lardons, croûtons)*

“Lyonnaise salad”

(green salad, bacon, poached egg and croutons)



*Quenelle de brochet,
coulis de crustacés*

Pike “quenelle” with crustacean sauce



Tarte de saison

Season-pie

Menu N°3

*Terrine de courgettes
et son concassée de tomates*
Terrine of zucchini with tomato sauce



Volaille sautée à l'estragon
Fowl sautéed in tarragon sauce



*Parfait glacé à l'Arquebuse,
chocolat chaud*

*Ice-cream flavoured with
“Arquebuse alcohol”
served with hot chocolate*

+ 4 € pour le fromage :

Demi Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème
Half dry cheese or Fromage frais with cream



Menu de Fourvière – 38 €

Saison d'été : Avril à Juin 2017

Menu N°4

*Carpaccio de bœuf aux pignons de pins
et copeaux de parmesan*
*Thin slices of raw beef served cold
with parmesan cheese and a dash of olive oil*



*Cabillaud rôti à l'huile d'herbes,
et sa petite ratatouille*
*Piece of cod roasted on its skin with herbs oil
served with vegetables*



Assiette de fromages affinés
Plate of cheeses



*Soufflé glacé au Grand Marnier
et son coulis d'orange*
*Iced soufflé flavoured
with Grand Marnier (alcohol) and orange sauce*

Menu N°5

*Rillettes de saumon à l'aneth
et sa crème fouettée au citron vert*
*Raw and cooked salmon served together
perfumed with dill and its whipped cream*



*Souris d'agneau confite au romarin
tian de légumes*
Top leg of lamb with vegetables



Assiette de fromages affinés
Plate of cheeses



*Fondant au chocolat
et sa crème anglaise*
*Chocolate cake
served with vanilla sauce*

Menu N°6

Salade fraîcheur au crabe
*(salade, avocat, pamplemousse rose,
chair de crabe et sauce cocktail)*
*green salad, avocado, grape-fruit,
crab and cocktail sauce*



Pièce de bœuf aux échalotes confites
(comme un rôti, cuisson saignante)
Roasted beef with shallots sauce



Assiette de fromages affinés
Plate of cheeses



Coupe de fruits rouges melba
*Assortment of red fruits, ice-cream
and whipped cream*



Menu Saint-Georges – 46 €

Saison d'été : Avril à Juin 2017

Menu N°7

Terrine de foie gras de canard
Terrine of duck foie gras



Filet de bar rôti sur la peau,
Petit beurre blanc à l'estragon
Filet of bass roasted on its skin,
with tarragon sauce



Assiette de fromages
Plate of cheeses



Parfait glacé vanille meringuée
et son coulis de griottes
Vanilla ice cream "parfait"
served with morello cherries sauce

Menu N°8

Salade gourmande
(salade, foie gras, gésiers confits, magret fumé)
Green salad with foie gras,
preserved gizzard and smoked fillet of duck,



Carré d'agneau rôti
petit jus aux épices
Rib of lamb roasted
in spicy juice



Assiette de fromages
Plate of cheeses



Gratin de fruits de saison
et son sorbet
Season fruits "au gratin" with sherbet

Menu N°9

Corolles de St-Jacques au caviar d'aubergines
Vinaigrette de tapenade
Thin slices of scallops on egg-plant
and olive puree



Médailillon de canard farci aux trompettes,
à l'aigre doux de raisin blanc
Fillet of duck stuffed with wood
mushrooms served with grapes in juice



Assiette de fromages
Plate of cheeses



Feuillantine au chocolat, crème Anglaise
Crisp chocolate cake
served with vanilla sauce



Forfaits boissons

Pour 18 personnes minimum

Forfait N°1 à 11 € ttc/personne

Apéritif : KIR et son accompagnement

Appetizer: "Kir" and salted biscuits

COTES DU RHONE rouge :

(en pichet de 75 cl)

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

EAUX MINERALES *mineral water*

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

CAFE *coffee*

Forfait N°2 à 13 € ttc/personne

Apéritif : KIR et son accompagnement

Appetizer: "Kir" and salted biscuits

COTEAUX DU LYONNAIS rouge :

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

EAUX MINERALES *mineral water*

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

CAFE *coffee*

Forfait N°3 à 15 € ttc/personne

Apéritif : KIR et son accompagnement

Appetizer: "Kir" and salted biscuits

MACON blanc (en pichet de 75 cl) :

1 bouteille pour 6 personnes *1 bottle for 6 people*

COTES DU RHONE "Réserve" rouge :

1 bouteille pour 4 personnes *1 bottle for 4 people*

EAUX MINERALES *mineral water*

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

CAFE *coffee*

Forfait N°4 à 17 € ttc/personne

Apéritif : KIR et son accompagnement

Appetizer: "Kir" and salted biscuits

COTEAUX DU LYONNAIS blanc :

1 bouteille pour 6 personnes *1 bottle for 6 people*

CHIROUBLES rouge :

1 bouteille pour 4 personnes *1 bottle for 4 people*

EAUX MINERALES *mineral water*

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

CAFE *coffee*

Forfait N°5 à 19,50 € ttc/personne

Apéritif : KIR et son accompagnement

Appetizer: "Kir" and salted biscuits

VIIGNIER DE L'ARDECHE blanc :

1 bouteille pour 6 personnes *1 bottle for 6 people*

SAINT JOSEPH rouge :

1 bouteille pour 4 personnes *1 bottle for 4 people*

EAUX MINERALES *mineral water*

1 bouteille pour 3 personnes *1 bottle for 3 people*

CAFE *coffee*

Forfait

Sans

Apéritif :

- 3,50 € ttc

Nos prix (par personne)
et devis sont donnés sans
engagement de durée.