

Restaurant de Fourvière

J.-P. Borgeot

Saison d'Hiver : Octobre à Décembre 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'Hiver : Octobre à Décembre 2017

Menu A

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



Gigot d'agneau à l'ail
et son gratin dauphinois



Crème renversée
au caramel

Menu B

Jambon persillé
et sa petite salade



Filet de lieu jaune,
beurre citronné



Ile flottante,
crème Anglaise

Menu C

Assiette Lyonnaise
(pieds, cervelas, museau,
pommes à l'huile)



Carré de porc
au poivre vert



Tarte aux pommes



Menu St Jean – 28 €

Saison d'Hiver : Octobre à Décembre 2017

Menu N°1

Gâteau de foies de volaille,
garniture financière

Loaf of chicken liver with tomato sauce



Travers de porc
caramélisés au miel

Caramelised spare ribs with honey



Assiette de sorbets

Assortment of sherbets

Menu N°2

Tête de veau, sauce gribiche

Hot calf's head with "gribiche" sauce



Quenelle de brochet
coulis de crustacés

Pike "quenelle" with crustacean sauce



Tarte de saison

Season-pie

Menu N°3

Saucisson chaud,
pommes à l'huile

*Hot sausage served with potatoes
tossed in oil*



Volaille sautée au vinaigre

Fowl sautéed in a vinegar sauce



Parfait glacé à l'Arquebuse
chocolat chaud

*Ice-cream flavoured with "Arquebuse
alcohol" served with hot chocolate*

Supplément de 4 € pour le fromage (et le dessert) :

Demi Saint-Marcellin *Half dry cheese*

Ou Fromage blanc à la crème *Fromage frais with cream*



Menu de Fourvière – 38 €

Saison d'Hiver : Octobre à Décembre 2017

Menu N°4

Terrine de lapereau au foie gras
et aux aubergines grillées

*Terrine of young rabbit and foie gras
with grilled aubergines*



Filet de daurade rôti,
méli-mélo de moelle et d'oignons
frits, jus rouge acidulé

*Roasted sea bream, marrow
and fried onions with acidulous red sauce*



Assiette de fromages affinés

Plate of cheeses



Soufflé glacé au Grand-Marnier
et son coulis d'orange

Iced soufflé with Grand Marnier 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

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

Feuilleté de boudin aux pommes
beurre blanc à la ciboulette

Black pudding and apple cooked in a puff pastry



Pièce de bœuf à la moelle

Roasted beef with bone marrow sauce



Assiette de fromages affinés

Plate of cheeses



Tarte tatin et sa glace vanille

*Apple tart "tatin making"
with vanilla ice-cream*



Menu St Georges – 46 €

Saison d'Hiver : Octobre à Décembre 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



Baba au rhum à la chantilly

Rum baba with whipped cream

Menu N°8

Carpaccio de cabillaud
au tartare d'algues

Thin slices of cod served with mixed algae



Carré d'agneau rôti
petit jus à l'ail et sa garniture

Rib of lamb and gravy flavoured with garlic



Assiette de fromages

Plate of cheeses



Gratin d'ananas frais rôti
et son sorbet ananas

*Fresh pineapple "au gratin"
with pineapple 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*



Volaille fermière à la crème aux
morilles et son accompagnement de
saison

*Poultry with cream and morels
served with seasonal vegetables*



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 **11 € ttc/personne**

Apéritif : Kir et son accompagnement
Appetizer : "Kir" and salted biscuits
COTES DU RHONE (en pichet de 75 cl)
1 bouteille pour 3 personnes
1 bottle for 3 people
Café / Eaux minérales
Coffee and mineral water

Forfait N° 4 **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 : 1 bouteille pour 4 personnes
1 bottle for 4 people
Café / Eaux Minérales
Coffee and mineral water

Forfait N° 2 **13 € ttc/personne**

Apéritif : Kir et son accompagnement
Appetizer : "Kir" and salted biscuits
COTEAUX DU LYONNAIS
1 bouteille pour 3 personnes
1 bottle for 3 people
Café / Eaux minérales
Coffee and mineral water

Forfait N° 5 **19,50 € ttc/personne**

Apéritif : Kir et son accompagnement
Appetizer : "Kir" and salted biscuits
VIOGNIER DE L'ARDECHE : 1 bouteille pour 6 personnes
1 bottle for 6 people
SAINT JOSEPH rouge : 1 bouteille pour 4 personnes
1 bottle for 4 people
Café / Eaux Minérales
Coffee and mineral water

Forfait N° 3 **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" :
1 bouteille pour 4 personnes
1 bottle for 4 people
Café / Eaux minérales
Coffee and mineral water

Forfait
Sans
Apéritif :
- 3,50 € ttc