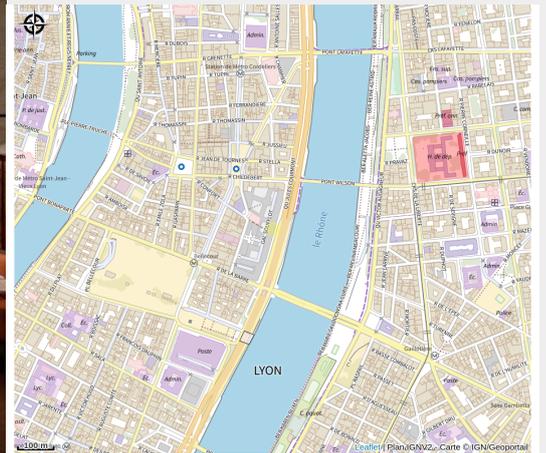


Le Grand Réfectoire

Métropole de Lyon



Crédit photo : (Brice Robert)



Au cœur du Grand-Hôtel-Dieu, Le Grand Réfectoire, dressé dans l'ancien réfectoire des sœurs, cet écrin unique, centenaire et classé monument historique est la terre d'accueil de la brasserie néo-lyonnaise bistronomique.

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Au pied du grand dôme, ce nouveau temple de la gastronomie servira une cuisine colorée, généreuse et sincère signée Marcel Ravin. Martiniquais de naissance et Monégasque d'adoption ce chef étoilé consultant nous proposera des plats élaborés avec inventivité et respect de la tradition, qui viennent valoriser le terroir lyonnais ainsi que des influences récoltées à travers le monde.

Côté agencement, ce nouvel acteur de la belle gastronomie déploiera 350 places assises : 200 en salle et 150 en terrasse.

Un établissement pour vous accueillir à toute heure de la journée, du brunch, au déjeuner, en passant par les afterworks jusqu'au dîner. Des espaces fonctionnellement dédiés avec des services de 8h30 à 22h30, 7/7. Une vaste salle qui promet des moments de découverte et de partage. Un espace bar dans lequel petits-déjeuners et afternoon tea, seront proposés et pour finir, une terrasse inédite au pied du grand dôme qui permettra de profiter des douces soirées d'été.

TERRASSE

Le Grand Réfectoire vous offrira aussi la possibilité de devenir le « votre » et ce, grâce à une offre de privatisation qui saura répondre à toutes les attentes. En premier lieu, celle de pouvoir vous approprier le temps d'une soirée cette magnifique terrasse donnant sur le grand dôme. Vous aurez ainsi la possibilité, à l'occasion d'un événement, de réunir jusqu'à quatre cents convives dans un esprit « terrasse » estival et distingué.

CAVEAU

Si l'envie d'une célébration plus intimiste s'impose à vous et que l'ambiance délicieusement « garden party » de la terrasse ne correspond pas à vos prérogatives, vous aurez également l'avantage de pouvoir privatiser notre caveau. Vous donnerez ainsi une touche authentique et feutrée à vos séminaires, réunions, présentations produit et events divers et variés. Il sera bien entendu possible de profiter de la vocation première de ce lieu emblématique du Grand Réfectoire en organisant pour vos amis, partenaires ou clients, des dégustations œnologiques et ce, dans différents formats organisationnels jusqu'à 80 invités.

L'établissement est adapté à des régimes alimentaires spécifiques.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année

Ouverture le mardi, mercredi et jeudi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Le vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Fermé le 24 décembre soir.

Tarifs:

Du 01/01 au 31/12/2023

Menu adulte : à partir de 24,50 € (3 plats)

Menu dégustation : à partir de 55 €

Menu du jour : 23 € (2 plats).

Du 01/01 au 31/12/2025

Menu adulte : 39 € (Du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner, menu 3 plats à 39€, 2 plats à 36€)

Menu du jour : 26 € (Du mardi au vendredi au déjeuner, menu 3 plats à 26€, 2 plats à 23€ (hors vacances scolaires)).

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Titre Restaurant, Paiement sans contact, Apple Pay

Services:

Animaux acceptés, Location de salles, Accès Internet Wifi, Restauration, Brunch

Accès:

Métro A ou D station Bellecour

Fiche mise à jour par Lyon Tourisme et Congrès / ONLYLYON Tourisme le 05/03/2025

Contact

3 cour Saint-Henri

Grand Hôtel-Dieu

69002 Lyon 2ème

Tél. 04 72 41 84 96

info@legrandrefectoire.com

<https://legrandrefectoire.com/>