

Restaurant COTE BERTHELOT



ASSIETTES A PARTAGER

Planche de charcuterie / Charcuterie platter <i>(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne)</i>	16,00 €
Planche de fromages / Cheese platter <i>(Assortiment de fromages secs)</i>	12,00 €
Planche Mixte / Charcuterie and cheese platter <i>(charcuterie/fromages)</i>	16,00 €
Croque-Monsieur / Croque-Monsieur	13,00 €

Suggestions d'Apéritifs

Kir - Communard	4,50 €
Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl) Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)	7,00 €
Bière Leffe 25 cl	5,00 €
Bière Grimbergen 25 cl	5,00 €
Coupe de Prosecco	8,00 €
Americano (6 cl)	12,00 €
Spritz	12,00 €

**EN DEHORS DES PETITS DEJEUNERS, POUR TOUTE AUTRE CONSOMMATION
AU RESTAURANT, MERCI DE PRÉVOIR UN MOYEN DE PAIEMENT**

We thank you for planning to pay your bill at the restaurant, except for breakfast

RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

Ouvert du Lundi au vendredi – de 12h à 14h et de 19h à 21h
(fermeture du restaurant à 22h00)

CARTE / CARTE

Entrée du jour / *Starter of the day* 11,00 €

Terrine de campagne ou canard en pot de chez Bobosse / *Meat terrine "Bobosse"* 15,00 €

Trilogie de tomates et mozzarella, vinaigrette au pesto 16,00 €
Tomato trilogy and mozzarella with pesto dressing

Carpaccio de boeuf et sa petite salade / *beef carpaccio with green salad* 16,00 €
(carpaccio de boeuf, sauce pesto, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés)
(beef carpaccio, pesto sauce, parmesan shavings and toasted pine nuts)

Plat du jour / *Dish of the day* 13,00 €

Tagliatelles fraîches à la carbonara / *Carbonara fresh tagliatelle* 16,00 €

Pavé de cabillaud, sauce au pesto / *Cod with pesto sauce* 18,00 €

Burger (steak haché, lard fumé, compote d'oignons, tomate, cheddar) 19,00 €
Burger (steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins / *Beef tartare seasoned by the Chef* 19,00 €

* Origine des viandes : UE

Fromage blanc à la crème / *Fresh cheese* 6,00 €

Assiette de trois fromages / *selection of three cheeses* 9,00 €

Dessert du jour / *Dessert of the day* 6,00 €

Tarte du moment / *Tart of the day* 9,00 €

Coupe de fruits rouges Melba / *Melba cup* 9,00 €

Fondant moelleux au chocolat / *Chocolate Fondant* 9,00 €

FORMULES DU JOUR

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
Entrée du jour + Plat du jour **ou** Plat du jour + Dessert du jour

24,00 €

19,00 €

**EN DEHORS DES PETITS DEJEUNERS, POUR TOUTE AUTRE CONSOMMATION
AU RESTAURANT, MERCI DE PRÉVOIR UN MOYEN DE PAIEMENT**

We thank you for planning to pay your bill at the restaurant, except for breakfast

VINS OUVERTS	LES VINS OUVERTS	Verre (12 cl)	¼ (25 cl)	Pot (46 cl)
	AOC Macon blanc (12°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	AOC Côtes de Provence rosé (12,5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	AOC Côtes du Rhône rouge (12.5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	<u>Vin blanc</u> : Viognier 2023 (14°) - IGP Ardèche (Vigier)	6,00 €		
	<u>Vin rouge</u> : AOC Chiroubles 2023 (13°)	6,00 €		

VINS	VINS BLANCS	Bouteille
	AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	26,00 €
	AOC Beaujolais blanc 2023 (Cheyssou)	27,00 €
	Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	27,00 €
	VINS ROSES	Bouteille
	AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	26,00 €
	VINS ROUGES	Bouteille
	AOC Chiroubles 2023 (Cheyssou)	26,00 €
	AOC Côtes du Rhône « Belleruche » 2023 (Chapoutier)	25,00 €
	AOC St-Joseph 2021 (Farge)	46,00 €
	AOC Santenay 1 ^{er} cru « Les Beauregards » 2020 (Borgeot)	60,00 €

BIERE et SOFTS	LES BIERES : Leffe, Grimbergen (25 cl)	5,00 €
	LES SOFTS	
	San Pellegrino (50 cl), Vittel (50 cl)	4,50 €
	San Pellegrino (100 cl), Vittel (100 cl)	5,50 €
	Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)	3,90 €
	Café	2,50 €
	Thé, infusion	4,00 €

VINS PETILLANTS		Bouteille
	Crémant de Bourgogne	42,00 €
	Champagne Veuve Pelletier Brut	70,00 €

	Verre
Jack Daniel’s (4 cl)	10,00 €
Whisky (JB, Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €