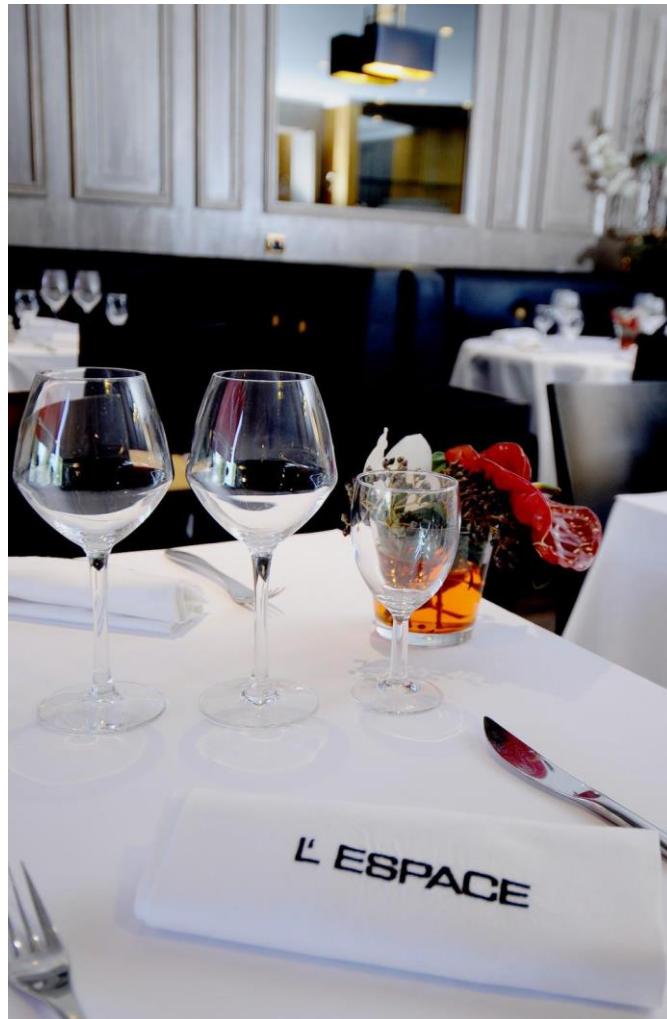


Espace Brasserie

Maison
Borgeot



Fête des Lumières 2025

Tél : 04 78 37 45 43
e-mail : espace@maison-borgeot.fr

ENTREES / STARTERS

Terrine de canard et ses condiments <i>Duck terrine</i>	17,00 €
Salade César au poulet grillé <i>Grilled chicken caesar salad</i>	18,00 €
Saucisson chaud aux lentilles <i>Hot sausage with lentils</i>	18,00 €
Tartare de saumon au citron vert <i>Salmon tartare with lime</i>	20,00 €

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	17,00 €
--	---------

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés, riz basmati <i>Pike quenelle with crustacean sauce</i>	22,00 €
Filet de daurade royale, sauce pesto <i>Filet of sea bream, pesto sauce</i>	26,00 €

Menu Enfant/Children's menu : 12,00 €
(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes, Glace (parfum au choix), Un sirop à l'eau (parfum au choix)
Steak and fries, Ice cream, Fruit syrup and tap water

VIANDES / MEAT *Origine des viandes : France, Union Européenne, Argentine

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade	21,00 €
<i>Charolais beef tartare 180 gr, home made fries and salad</i>	
Burger de l'Espace, frites maison et salade (steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar, tomate)	22,00 €
<i>Burger, home made fries and salad (steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)</i>	
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, frites maison/	24,00 €
<i>Tripe sausage with mustard sauce and potatoes</i>	
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles	26,00 €
<i>Poultry supreme with creamy morel sauce</i>	
Noix d'entrecôte de bœuf (200 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salade	29,00 €
<i>Rib steak of beef (200 Gr), Bearnaise sauce home made fries and salad</i>	

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/ <i>fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i>	6,00 €

DESSERTS / DESSERT

Crème caramel	9,00 €
<i>Caramel cream</i>	
Panna cotta à la pistache	9,00 €
<i>Panna cotta with pistachio</i>	
Tarte aux pralines, rafraîchie au sorbet citron	9,00 €
<i>Pralin tart with lemon sorbet</i>	
Fondant moelleux au chocolat	10,00 €
<i>Chocolate Fondant</i>	
Café gourmand	10,00 €
<i>Coffee with sweet little cakes</i>	
Coupe Colonel / <i>Colonel cup</i>	10,00 €
(sorbet citron, vodka) / <i>(lemon sorbet, vodka)</i>	

Menu Presqu'île 37,00 €

Tartare de saumon au citron vert

Salmon tartare with lime

Ou/or

Terrine de canard et ses condiments

Duck terrine

Filet de daurade royale, sauce pesto

Filet of sea bream, pesto sauce

Ou/or

Suprême de volaille fermière à la crème de morilles

Poultry supreme with creamy morel sauce

Fromage blanc ou ½ St-Marcellin

White fresh cheese or half dry cheese « St-Marcellin »

Ou/or

Dessert au choix (*hors café gourmand*)

Choice of dessert (except coffee with little cakes)

Vins au verre

Verre
12cl

VINS BLANCS

AOC Beaujolais blanc 2024 (Cheysson) 8,00 €

Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier) 7,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge) 10,00 €

VINS ROUGES

AOC Minervois « Alvéoline » 2020 8,00 €
(Rouanet-Montcelebre)

AOC Chiroubles 2023 (Cheysson) 7,00 €

AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023 8,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge) 10,00 €

VINS OUVERTS en pot

	Verre 12cl	¼ 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes de Provence (12,5°) rosé	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes du Rhône (12,5°) rouge	4,50 €	8,00 €	14,00 €

LES VINS BLANCS

Bouteille 75cl

AOC Beaujolais blanc 2024 (Cheysson)	30,00 €
Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	30,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2024 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Joseph 2022 (Farge)	52,00 €
AOC St-Péray 2020 (Farge)	60,00 €

LES VINS ROSES

Bouteille 75cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Côtes de Provence 2024 Château Tour Saint-Honoré - Cuvée Olivier <i>Vin Bio</i>	39,00 €

LES VINS ROUGES

Bouteille 75cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Chiroubles 2023 (Cheysson)	30,00 €
AOC Côtes du Rhône 2022 (Guigal)	31,00 €
AOC Saint-Joseph 2022 (Farge)	52,00 €
AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023	29,00 €
AOC Minervois « Alvéoline » 2020 (Rouanet-Montcelebre) <i>Vin Bio</i>	33,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregard » 2020 (Borgeot)	75,00 €

VINS PETILLANTS

Bouteille 75cl

Crémant de Bourgogne	45,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	70,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

APERITIFS & DIGESTIFS

	Verre
Pastis, Ricard (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 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	12,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Spritz	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's, Ballantines (4 cl)	10,00 €
Whisky (JB, Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marc's, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

BIERES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Bière Pression ASAHI 5% alcool	3,90 €	7,30 €
Bière Pression GROLSCH WEIZEN 5,1% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pression COPERES 7% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pression ST-STEFANUS 7% alcool	4,50 €	8,50 €

BIERES BOUTEILLES

Bière Bouteille : PELFORTH brune (33 cl)	5,00 €
--	--------

EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou Café allongé	2,50 €
Thé, infusion	4,00 €

JUS DE FRUITS - SODA

Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90 €
--	--------

Espace Brasserie



Notre restaurant accueille également les groupes
pour des déjeuners, dîners, cocktails,
buffet et tout autre type de réceptions.

Pour une privatisation ou des réservations de groupes,
n'hésitez pas à nous contacter
Tél : **04 78 37 45 43**
e-mail : **espace@maison-borgeot.fr**