

## **ENTREES / STARTERS**

Salade lyonnaise aux lardons, croûtons et son œuf poché 16,00 €  
*Lyonnaise salad with bacon, croutons and poached egg*

Salade César au poulet grillé 18,00 €  
*Grilled chicken caesar salad*

Tartare de saumon au citron vert 20,00 €  
*Salmon tartare with lime*

Carpaccio de bœuf, 20,00 €  
copeaux de parmesan et pignons de pin grillés  
*Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts*

Salade fraîcheur 23,00 €  
(salade, crevettes, avocat, saumon gravlax, pamplemousse)  
*Freshness salad*  
*(Salad, prawns, avocado, gravlax salmon, grapefruit)*

## **PÂTES / PASTA**

Tagliatelles fraîches à la carbonara 17,00 €  
*Carbonara fresh tagliatelle*

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, 22,00 €  
une escalope de foie gras juste poêlée  
*Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras and leeks*

## **POISSONS / FISH**

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés, riz basmati 22,00 €  
*Pike quenelle with crustacean sauce*

Filet de daurade royale, sauce pesto 26,00 €  
*Filet of sea bream, pesto sauce*

## **VIANDES / MEAT\***

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, 21,00 €  
frites maison et salade  
*Charolais beef tartare 180 gr, home made fries and salad*

Burger de l'Espace, frites maison et salade 22,00 €  
(steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar, tomate)  
*Burger, home made fries and salad  
(steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)*

Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, 24,00 €  
frites maison  
*Tripe sausage with mustard sauce and potatoes*

Noix d'entrecôte de bœuf (200 Gr) sauce béarnaise, 28,00 €  
frites maison et salade  
*Rib steak of beef (200 Gr), Bearnaise sauce  
home made fries and salad*

**Menu Presqu'île 37,00 €**

**Tartare de saumon au citron vert**

*Salmon tartare with lime*

**Ou/or**

**Carpaccio de bœuf,  
copeaux de parmesan et pignons de pin grillés**

*Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts*

---

**Quenelle de brochet, coulis aux crustacés,  
riz basmati**

*Pike quenelle with crustacean sauce*

**Ou/or**

**Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde,  
frites maison**

*Tripe sausage with mustard sauce and potatoes*

---

**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)*

**Menu Enfant à 12,00 € / Children's menu**

*(servi jusqu'à 8 ans)*

**Steak haché et pommes allumettes/Steak and fries**

**Glace (parfum au choix)/Ice cream**

**Un sirop à l'eau (parfum au choix)/Fruit syrup and tap water**

Entrée, plat, dessert du jour

*Starter, dish and dessert of the day*

24,00 €

Entrée du Jour et Plat du Jour

*Starter of the day and dish of the day*

19,00 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour

*Starter of the day or dish of the day*

14,00 €

Dessert du jour

*Dessert of the day*

5,00 €

Formules servies  
le **midi seulement**  
(sauf samedis,  
dimanches  
et jours de fêtes)

*Served at lunch time only,  
except Saturdays, Sundays  
and bank holidays*

### Vins au verre

Verre  
12cl

#### VINS BLANCS

AOC Minervois « Alvéoline » 2019 (Rouanet-Montcelebre) 7,00 €

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

AOC St-Joseph 2022 (Farge) 10,00 €

AOC Bouzeron « Les Tournelles » 2022 (Dne Borgeot) 9,00 €

#### VINS ROUGES

AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023 7,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge) 10,00 €

AOC Montagne St-Emilion 2020 - Château Montaignillon 9,50 €

AOC Minervois « Alvéoline » 2019 (Rouanet-Montcelebre) 7,00 €

#### 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 €

## **FROMAGES / CHEESE**

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

## **DESSERTS / DESSERT**

Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9,00 €
Coupe de fruits rouges <i>Assortment of red fruits</i>	9,00 €
Tarte aux pralines, rafraîchie au sorbet citron <i>Pralin tart with lemon sorbet</i>	9,00 €
Fondant moelleux au chocolat <i>Chocolate Fondant</i>	10,00 €
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	10,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	10,00 €

## **Les coupes glacées / Ice-cream**

Coupe Colonel / <i>Colonel cup</i> (sorbet citron, vodka) / ( <i>lemon sorbet, vodka</i> )	10,00 €
Coupe Vigneronne / <i>Winegrower's Cup</i> (Sorbet cassis, poire du verger, crème de cassis et eau de vie de poire) / ( <i>Sorbet, orchard pear, crème de cassis and pear brandy</i> )	10,00 €
Coupe Melba fruits rouges / <i>Red fruits Melba cup</i> (Glace vanille, fruits rouges, chantilly) ( <i>vanilla ice cream, red fruits, whipped cream</i> )	10,00 €

## LES VINS BLANCS

	<b>Bouteille 75cl</b>
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 €
AOC Minervois « Alvéoline » 2019 (Rouanet-Montcelebre)	33,00 €
AOC Bouzeron « Les Tournelles » 2022 (Borgeot)	45,00 €
AOC Maranges « Tête de Fer » 2022 (Borgeot)	52,00 €

## LES VINS ROSES

	<b>Bouteille 75cl</b>
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 Juliéna « Le Chapon » 2023 (Piquand)	28,00 €
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 » 2019 (Rouanet-Montcelebre) <i>Vin Bio</i>	33,00 €
AOC Montagne St-Emilion « Château Montaguillon » 2020	47,00 €
AOC Santenay 1 <sup>er</sup> cru « Clos Beauregard » 2020 (Borgeot)	75,00 €
AOC Pommard-Village (Rebourgeon-Mûre) 2020	85,00 €

## **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 €
Marscs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

### BIERES

	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 €
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

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

### JUS DE FRUITS - SODA

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



Borgeot Espace Brasserie

