

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

	Bouteille 75cl
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

	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 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 ^{er} 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

