

ENTREES / STARTERS

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

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 gourmande 23,00 €
(salade, foie gras, magret fumé, gésiers)
Gourmet salad
(salad, foie gras, smoked breast, gizzards)

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 <i>Pike quenelle with crustacean sauce</i>	22,00 €
Filet de daurade royale, sauce au chorizo <i>Filet of sea bream, chorizo sauce</i>	26,00 €
Raie pochée, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Poached skate-fish, caper mousse butter, steamed potatoes</i>	29,00 €

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salad <i>Charolais beef tartare 180 gr, home made fries and salad</i>	21,00 €
Burger de l'Espace, frites maison et salad (steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar, tomate) <i>Burger, home made fries and salad (steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)</i>	22,00 €
Filet de canette rôtie, sauce aigre douce <i>Duckling breast with sweet and sour sauce</i>	23,00 €
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, frites maison <i>Tripe sausage with mustard sauce and potatoes</i>	24,00 €
Noix d'entrecôte de bœuf (200 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salad <i>Rib steak of beef (200 Gr), Bearnaise sauce home made fries and salad</i>	28,00 €

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

Filet de daurade royale, sauce au chorizo

Filet of sea bream, chorizo sauce

Ou/or

Filet de canette rôtie, sauce aigre douce

Duckling breast with sweet and sour 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)

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 Beaujolais 2024 (Cheyssou)

7,00 €

Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)

7,00 €

AOC St-Joseph « Cuvée Amendine » 2024 (cave St-Désirat)

9,50 €

AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018
(Dne Borgeot)

12,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2023 (Dne Cheyssou)

7,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge)

10,50 €

AOC Montagne St-Emilion 2020 - Château Montaiguillon

9,50 €

AOC Minervois « Alvéoline » 2020
(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

Ile flottante, crème anglaise <i>Floating island, custard</i>	9,00 €
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 €
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 €
<u>Coupe de Crèmes glacées et sorbets (3 boules)</u>	9,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisins, Caramel beurre salé

Sorbets : Citron vert, Framboise, Fruits de la Passion, Cassis

LES VINS BLANCS

Bouteille
75 cl

AOC Beaujolais 2024 (Cheysson)	27,00 €
Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	30,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Joseph « cuvée Amendine » 2024 (cave de St-désirat)	49,00 €
AOC St-Péray 2020 (Farge)	60,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	60,00 €

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOP Côtes de Provence « Château de Jasson » 2023	36,00 €

VINS PETILLANTS

Bouteille
75cl

Crémant de Bourgogne	39,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	65,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

LES VINS ROUGES

Bouteille
75 cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Chiroubles 2023 (Cheyssin)	27,00 €
AOC Juliéna « Le Chapon » 2023 (Piquand)	28,00 €
AOC Côtes du Rhône 2023 (Domaine des fées)	28,00 €
IGP Collines Rhodaniennes - Syrah 2022 (Christophe Pichon)	32,00 €
AOC Saint-Joseph 2022 (Farge)	52,00 €
IGP Collines Rhodaniennes - Sotanium MMXX (2020)	85,00 €
AOC Minervois « Alvéoline » 2020 (Rouanet-Montcelebre) <i>Vin Bio</i>	33,00 €
AOC Montagne St-Emilion « Château Montaiguillon » 2020	47,00 €
AOC Beaune 1 ^{er} cru « les Vignes Franches » 2020	95,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregard » 2022 (Dne Borgeot)	67,00 €
AOC Pernand-Vergelesses 2020 (Dubreuil-Fontaine)	85,00 €
AOC Pommard-Village (Rebourgeon-Mûre) 2020	85,00 €
AOC Volnay 2019 (Dubreuil-Fontaine)	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, 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 Pession ASAHI 5% alcool	3,90 €	7,30 €
Bière Pession GROLSCH WEIZEN 5,1% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pession COPERES 7% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pession ST-STEFANUS 7% alcool	4,50 €	8,50 €
Bière Bouteille : LA VOIX MALTEE blonde ou fruits rouges (33 cl)	8,40 €	
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 €
--	--------

Borget Espace Brasserie

