

# COTE BERTHELOT

## ENTREES

Entrée du jour .....	10,00 €
Terrine de foies de volaille pistachée, bouquet de haricots verts à l'huile de noix.....	13,00 €
Maxi salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché.....	13,00 €
Maxi salade végétale.....	13,00 €
<i>Mesclun, avocat, pamplemousse, tomate cerise, concombre, haricots verts</i>	
Maxi salade Périgourdine.....	15,00 €
<i>Mesclun, magrets de canard fumés, copeaux de foie gras, gésiers de canard confits, pignons de pin</i>	
Gravlax de saumon, sauce aigrette, mini-blinis, petite salade de vitelottes.....	15,00 €

## PLATS

Plat du jour .....	11,00 €
Tagliatelles fraîches aux légumes de saison.....	12,00 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara.....	14,00 €
Ravioles au saumon fumé et aux crevettes.....	15,00 €
Risotto aux champignons et foie gras poêlé.....	15,00 €
Pavé de cabillaud braisé, effilochée de poireaux et céleri, crème au lard fumé....	18,00 €
Magret de canard aux girolles, polenta et légumes du moment.....	19,00 €
Tartare de bœuf charolais « au couteau » (180gr), pommes frites et salade.....	15,00 €
Burger de bœuf Rossini.....	18,00 €
Entrecôte de bœuf poêlée (250 Gr) marchand de vin, pommes frites et mesclun.....	22,00 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle de fromage blanc à la crème .....	4,00 €
Demi-Saint-Marcellin.....	5,00 €
Dessert du jour .....	5,00 €
Tiramisu à la crème de marrons.....	7,00 €
Crème brûlée à l'orange.....	7,00 €
Croustillant chocolat noir et poire rôtie au miel.....	7,00 €
Café Gourmand .....	7,00 €
Dame blanche <i>glace vanille chocolat chaud chantilly</i> .....	8,00 €
Colonel <i>sorbet citron et Vodka</i> .....	8,00 €
Poire belle hélène <i>glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat et chantilly</i> .....	8,00 €

origine des viandes : France et Union Européenne

Une carte des allergènes est à votre disposition - Prix nets en €ttc, service compris

# COTE BERTHELOT

## FORMULES DU JOUR

ENTREE + PLAT + DESSERT

à 21,00 €

\*\*\*\*

ENTREE + PLAT : 16,00 €

\*\*\*\*

PLAT + DESSERT : 16,00 €

## MENU BERTHELOT à 28,00 €

Terrine de foies de volaille pistachée,  
bouquet de haricots verts à l'huile de noix

Ou

Gravlax de saumon,  
sauce aigrette, mini-blinis,  
petite salade de vitelottes

----

Pavé de cabillaud braisé,  
effilochée de poireaux et céleri,  
crème au lard fumé

Ou

Magret de canard aux girolles,  
polenta et légumes du moment

----

Dessert au choix

## Sélection de Vins

### VINS BLANCS

AOC Muscadet sur Lie Sèvre & Maine 2018  
Château de la Tarcière

Verre  
15 cl

5,00 €

Bouteille  
75 cl

23,00 €

Viognier 2020  
« Vin de Pays de l'Ardèche »

6,00 €

24,00 €

### VINS ROUGES

AOC Minervois Alvéoline 2018  
(Dne Rouanet-Montcélèbre)

Verre  
15 cl

6,00 €

Bouteille  
75 cl

30,00 €

AOC St-Joseph 2019 – Côte Diane  
(Cave de St-Désirat)

7,50 €

38,00 €

### LES VINS OUVERTS

	Verre (12cl)	¼ (25cl)	Pot (46cl)
AOC Macon (12°) blanc	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00€	6,00€	11,00€

origine des viandes : France et Union Européenne

Une carte des allergènes est à votre disposition - Prix nets en €ttc, service compris

**LES VINS BLANCS**Bouteille

AOC Bourgogne Aligoté 2019 (Domaine Borgeot)	22,00 €
AOC Muscadet sur Lie Sèvre & Maine 2018 Château de la Tarcière	23,00 €
Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »	24,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	27,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Domaine BERGEOT)	42,00 €

**LES VINS ROSES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	22,00 €
---	---------

**LES VINS ROUGES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	20,00 €
AOC Côtes du Rhône 2020 <i>vin bio</i> (Domaine Verquière)	22,00 €
AOC Juliéas 2020 (Domaine Châtaignier-Durand)	24,00 €
AOC Minervois Alvéoline 2018 (Domaine Rouanet-Montcélèbre)	30,00 €
AOC Saint-Joseph « Côte Diane » 2019 (Cave St-Désirat)	38,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Domaine Borgeot)	42,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Domaine Borgeot)	49,00 €
AOC Côte Rôtie « Brune et Blonde » 2015 (Domaine Guigal)	95,00 €

**LES VINS PETILLANTS**

Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut	52,00 €
Champagne Mandois Brut rosé	52,00 €
Champagne Perrier-Jouët Brut	90,00 €

**LES SOFTS**100cl50cl

San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €
Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)		3,90 €
Café		2,30 €
Thé, infusion		4,00 €

**LES APERITIFS**

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,50 €
Martini rouge, Martini blanc (4cl)	4,50 €
Campari (4 cl), Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5cl)	7,00 €
Kir – Communard	4,50 €
Américano (6 cl)	10,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Roses, Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Whisky (Clan Campbell 4 cl), 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 €
Bière Pression Heineken, le demi (25cl)	3,90 €
Bière bouteille : Pelforth brune (33 cl)	5,00 €
Bière bouteille : Desperados (33 cl)	5,50 €

## Nos Boissons

Bière Bouteille :  
Bière Tradition Ambrée  
des Monts du Lyonnais  
« La Soyeuse » (33 cl) **5,50 €**