

ENTREES / STARTERS

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché 13,00 €

Lyonnaise salad with bacon and poached egg

Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché

Green salad with croutons, bacon and poached egg

Saucisson pistaché à la crème de cèpes
et champignons des bois 15,00 €

Lyonnaise sausage with cream and wild mushrooms

Tatin de boudin, beurre blanc, un soupçon de Calvados 14,00 €

Black pudding on a pastry with white wine and butter sauce

Terrine de faisan aux girolles, pickles et confit d'oignons 16,00 €

Pheasant terrine with cloves, pickles and onion confit

Foie gras mi-cuit, chutney de mangue 17,00 €

Half cooked foie gras with mango chutney

Velouté de butternut, 18,00 €

saint-Jacques snackées à la cardamome

Butternut velouté, snacked scallops with cardamom

PÂTES / PASTA

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Tagliatelles fraîches, senteurs des sous-bois,
chiffonnade de jambon truffé 18,00 €

Fresh tagliatelle, mushrooms,

chiffonnade of truffled ham

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux,
une escalope de foie gras juste poêlée 19,00 €

*Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras
and leeks*

POISSONS / FISH

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Quenelle de brochet, sauce homardine <i>Pike quenelle with lobster sauce</i>	16,00 €
Dos de cabillaud, huile vierge à la cacahuète <i>Peace of cod, virgin peanut oil</i>	20,00 €
Saint-Jacques et gambas sur un risotto à l'encre de seiche <i>Risotto in cuttlefish ink, snacked scallops and gambas</i>	24,00 €

VIANDES / MEAT*

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade <i>Charolais beef tartare 180 gr, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Burger façon Rossini compotée d'oignons à la tartufata, foie gras, cheldar, roquette et steak <i>Rossini Style Burger onion compote with tartufata, foie gras, cheldar, salad and steak</i>	19,00 €
Pot-au-feu aux deux palerons (bœuf et veau) <i>Hot pot of beef and calf chucks with vegetables</i>	20,00 €
Entrecôte de bœuf snackée (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison <i>Snacked beef entrecote (250 Gr) Béarnaise sauce, homemade fries</i>	23,00 €
Magret de canard entier, poires aux épices Écrasé de pommes de terre douces <i>Whole duck breast, pears with spices with sweet potatoes purée</i>	23,00 €
Foie de veau persillé <i>Veal liver with parsley butter</i>	23,00 €
Fricassée de rognons de veau, champignons du moment <i>Veal kidney fricassee, mushrooms of the moment</i>	25,00 €

*Origine des viandes : France et Union Européenne

Menu Presqu'île 28,00 €

Assiette de fruits de mer
composée de :
3 huîtres spéciales n°3, 3 crevettes et 3 bulots

Ou

Terrine de faisan aux girolles,
pickles et confit d'oignons

Ou

Saucisson pistaché à la crème de cèpes
et champignons des bois

Ou

Tatin de boudin, beurre blanc, un soupçon de Calvados

Quenelle de brochet, sauce homardine

Ou

Dos de cabillaud, huile vierge à la cacahuète

Ou

Magret de canard entier, poires aux épices
Écrasé de pommes de terre douces

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Ou Dessert au choix

Menu Enfant à 10,00 €

Children's menu

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes

Burger and chips

-

Glace (parfum au choix)

Ice cream of fruit tart

-

Un sirop à l'eau (parfum au choix)

Fruit syrup and tap water

Formules « Déjeuner »

Formules servies le midi seulement
(sauf samedis, dimanches et jours de fêtes)
*Served at lunch time only,
except Saturdays, sundays and bank holidays*

23,00 €

Entrée, plat, dessert du jour
Starter, dish and dessert of the day

18,00 €

Entrée du Jour et Plat du Jour
Starter of the day and dish of the day

13,00 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour
Starter of the day or dish of the day

5,00 €

Dessert du jour
Dessert of the day

Vins au verre

VINS BLANCS

	Verre 12cl
Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »	6,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2020 Domaine Tariquet - Premières Grives	8,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Dne BERGEOT)	8,50 €
AOC St-Joseph « Amandine » 2020 (Cave St-Désirat)	9,00 €

VINS ROUGES

AOC St-Nicolas de Bourgueil 2018	5,50 €
AOC Minervois Alvéoline 2018 (Dne Rouanet Montcélèbre)	6,00 €
AOC St-Joseph « Côte Diane » 2019 (Cave de St-Désirat)	7,50 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Domaine Borgeot)	10,00 €

VINS OUVERTS en pot

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

FROMAGES / CHEESE

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Fromage blanc à la crème/ <i>fresh cheese</i>	4,00 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i>	5,00 €
Cervelle des canuts/ <i>fresh cheese with herbs</i>	6,00 €

DESSERTS / DESSERT

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Baba au Rhum <i>Rum baba</i>	8,00 €
Tartelette à la praline, sorbet citron <i>Pralin tart with lemon sorbet</i>	8,00 €
Profiteroles au chocolat/ <i>Chocolate Profiteroles</i>	8,00 €
Crème caramel à la noix de coco sur ananas rôti <i>Coconut Caramel Cream on Roasted Pineapple</i>	8,00 €
Crème brûlée aux morilles confites <i>Crème brûlée with candied morels</i>	8,00 €
Mandarine pochée au Grand-Marnier sur un croustillant praliné au chocolat <i>Grand-Marnier poached tangerine on a chocolate praline crisp</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	7,00 €

Les coupes glacées / ice-cream

Vente à emporter, remise de 20 % sur nos tarifs à la carte

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	8,00 €
Coupe Poire Belle Hélène/ <i>Belle Hélène Pear Cup</i> (glace vanille, poire en morceaux, chocolat chaud, chantilly) <i>(vanilla ice cream, pear pieces, hot chocolate, whipped cream)</i>	8,00 €
Café ou chocolat liégeois/ <i>Coffee or chocolate from Liège</i> (Glace chocolat, chocolat froid et chantilly) (Glace café, café et chantilly) <i>(Chocolate ice cream, cold chocolate and whipped cream)</i> <i>(Coffee, coffee and whipped cream ice cream)</i>	8,00 €
Coupe de Crème glacée et sorbet (3 boules)	6,00 €

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

Sorbets : Citron vert, Framboise

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	Verre	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

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Pression Blanche Edelweiss, le demi 25cl	4,20 €
Bière Pression Affligem, le demi 25cl	4,40 €
Bière Bouteille : Pelforth brune (33 cl)	5,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	5,50 €

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	2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

JUS DE FRUITS - SODA

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

VINS PETILLANTS

	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut	52,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	52,00 €
Champagne Perrier-Jouët Brut	90,00 €

LES VINS BLANCS

Bouteille

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	23,00 €
Viognier 2020 «Vin de Pays de l'Ardèche»	24,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	27,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2020 Domaine Tariquet - Premières Grives	28,00 €
AOC St-Joseph « Amandine » 2020 (Cave de St-Désirat)	45,00 €
AOC Bourgogne Aligoté 2019 (Borgeot)	25,00 €
AOC Saint-Véran 2020 (Dne Martin)	34,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Dne Borgeot)	42,00 €
AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2016 (Dne Borgeot)	70,00 €

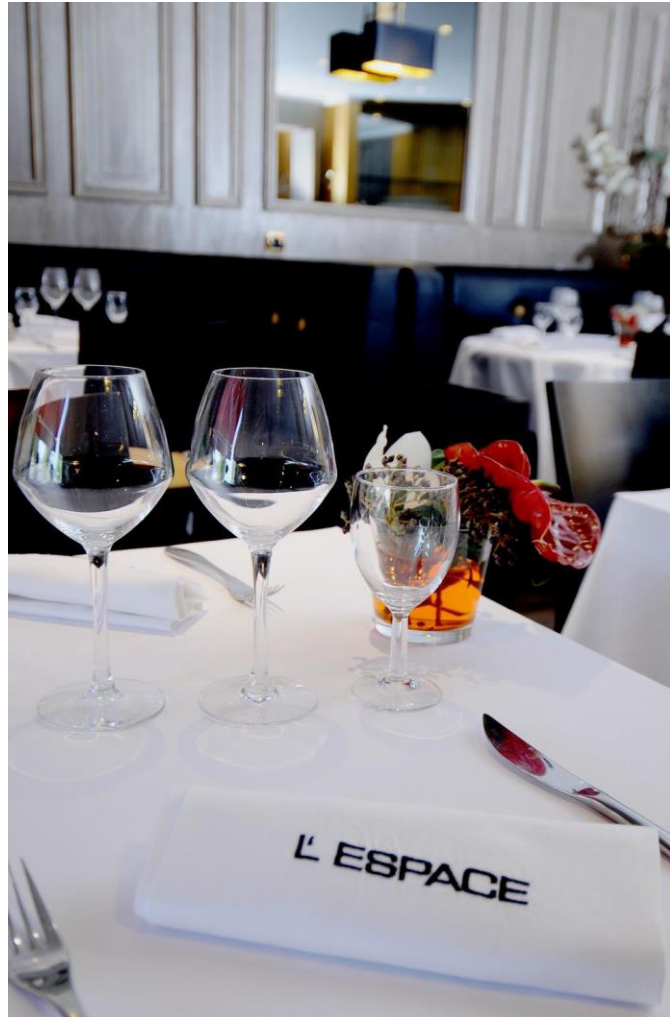
LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	22,00 €
AOP Côtes de Provence 2019 (Château de Jasson)	30,00 €

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	20,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	25,00 €
AOC Juliéas 2020 (Domaine Châtaignier Durand)	26,00 €
AOC Côtes du Rhône 2020 (Domaine Verquière) <i>Vin Bio</i>	22,00 €
AOC Saint-Joseph « Côte Diane » 2019 (Cave St-Désirat)	38,00 €
AOC Châteauneuf-du-Pape 2019 (Dne Mathieu)	55,00 €
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017 (Cuilleron)	105,00 €
AOC St-Nicolas de Bourgueil 2018	27,00 €
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	29,00 €
AOC Minervois Alvéoline 2018 (Dne Rouanet Montcelebre)	30,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	49,00 €

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 72 77 79 01**

e-mail : **jpborgeot@latassee.fr**