

ENTREES / STARTERS

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché <i>Lyonnaise salad with bacon and poached egg</i> Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché <i>Green salad with croutons, bacon and poached egg</i>	13,00 €
Saucisson pistaché, salade aux deux pommes de terre <i>Lyonnaise sausage and two potatoes salad</i>	15,00 €
Dés de saumon basse cuisson au caviar d'aubergines <i>Salmon slow cooking with eggplant caviar</i>	16,00 €
Mozzarella buffala et jambon serrano sur un anti-pasti aux deux poivrons <i>Mozzarella buffala and ham serrano on a two-pepper antipasti</i>	14,00 €
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue <i>Half cooked foie gras with mango chutney</i>	17,00 €
Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète <i>Wild shrimp, peanut broccoli variation</i>	16,00 €
Salade Terre et Mer (haricots verts, tomates cocktail, foie gras, crevettes, saumon) <i>Land and Sea Salad (green beans, cocktail tomatoes, foie gras, shrimp, salmon)</i>	19,00 €

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	14,00 €
Des ravioles de Royan dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée <i>Ravioles from Royan with a seared slice of foie gras and leeks</i>	19,00 €
Tagliatelles fraîches aux crevettes, chorizo ibérique et poivrons <i>Fresh tagliatelle with shrimp, Iberian chorizo and peppers</i>	19,00 €

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, risotto à l'encre de seiche, sauce aux crustacés <i>Pike quenelle with lobster sauce and black rice</i>	16,00 €
Ballotine de merlu à la laitue de mer, Beurre rouge aux échalotes mauves <i>Hake ballotine with sea lettuce, Red butter with purple shallots</i>	20,00 €
Risotto aux Saint-Jacques et pleurotes <i>Scallop risotto and mushrooms</i>	26,00 €

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais à l'italienne (parmesan et câpres) frites maison et salade <i>Charolais beef tartare 180 gr, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Paleron de veau braisé au romarin, Purée de pommes de terre à la Tartufata <i>Braised veal blade with rosemary, Mashed Potatoes with Tartufata</i>	18,00 €
Burger façon Rossini, frites maison (comptée d'oignons à la tartufata, foie gras, cheldar, roquette et steak) <i>Rossini Style Burger, homemade fries (onion compote with tartufata, foie gras, cheldar, salad and steak)</i>	19,00 €
Faux-filet comme un tournedos au poivre du Séchuan Pommes de terre forestières <i>Rib-eye steak as a Tournedos with dried pepper sauce Forest potatoes</i>	20,00 €
Entrecôte de bœuf snackée (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison <i>Snacked beef entrerib (250 Gr) Béarnaise sauce, homemade fries</i>	23,00 €
Foie de veau persillé <i>Veal liver with parsley butter</i>	23,00 €

*Origine des viandes : France et Union Européenne

Menu Presqu'île 28,00 €

Saucisson pistaché, salade aux deux pommes de terre

Ou

Dés de saumon basse cuisson au caviar d'aubergine

Ou

Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète

Quenelle de brochet, risotto à l'encre de seiche,
sauce aux crustacés

Ou

Paleron de veau braisé au romarin,
Purée de pommes de terre à la Tartufata

Ou

Faux-filet comme un tournedos au poivre du Séchuan
Pommes de terre forestières

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

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

Salade de fraises au citron vert <i>Strawberry Salad with Lime</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 €
Fondant au chocolat aux framboises <i>Raspberry Chocolate Fondant</i>	8,00 €
Crème brûlée aux morilles confites <i>Crème brûlée with candied morels</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	7,00 €

Les coupes glacées / ice-cream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	8,00 €
Coupe Fraise Melba/ <i>Melba Strawberry Cup</i> (glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges, chantilly) <i>(vanilla ice cream, strawberry fruit, red fruit coulis, 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 Crèmes glacées et sorbets (3 boules)	6,00 €

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

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 €
Marscs, 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

Maison
Borgeot



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**