

Restaurant COTE BERTHELOT



ASSIETTES A PARTAGER

Planche de charcuterie <i>(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne)</i>	9,00 €
Planche de fromages <i>(Assortiment de fromages secs)</i>	9,00 €
Planche Mixte <i>(charcuterie/fromages)</i>	13,50 €

Suggestions du Moment

Cocktail de notre Barman Alain <i>Cocktail of our Barman Alain</i>	7,00 €
Spritz <i>Spritz</i>	12,00 €
Vin du mois (bouteille de 75 cl) AOC Côtes de Provence « Château de Jasson » rosé Cuvée Andréas 2020 <i>Wine of the month (75 cl bottle)</i>	26,00 €
Bière Ambrée des Monts du Lyonnais <i>Ambrée Beer from the Monts du Lyonnais</i>	6,00 €
Bière Blonde des Monts du Lyonnais <i>Blonde Beer from the Monts du Lyonnais</i>	6,00 €

ENTREES / STARTERS

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	10,00 €
Carpaccio de bœuf aux câpres, copeaux de parmesan et bouquet de roquette <i>Beef carpaccio with capers, parmesan and salad</i>	13,00 €
Trilogie de tomates et mozzarella bufala <i>Trilogy of tomatoes and mozzarella bufala</i>	13,00 €
Légumes du soleil en terrine, coulis de tomate au basilic et pesto <i>Sun vegetables in terrine tomato coulis with basil and pesto</i>	13,00 €
Salade de ravioles aux herbes fraîches et aux tomates séchées <i>"Ravioles" Salad with Fresh Herbs and Sundried Tomatoes</i>	14,00 €
Maxi salade lyonnaise aux lardons et son œuf mollet <i>Maxi lyonnaise salad with bacon and poached egg</i> Mesclun, croûtons, lardons, œuf mollet <i>Green salad with croutons, bacon and poached egg</i>	15,00 €
Maxi salade fraîcheur Mesclun, avocat, pamplemousse, chair de crabe, saumon fumé, sauce cocktail <i>Maxi fresh salad</i> <i>Salad, avocado, grapefruit, crab, smoked salmon, cocktail sauce</i>	16,00 €
Gravlax de saumon, jus à la betterave, crème acidulé à l'aneth <i>Salmon gravlax, beet juice, sour cream with dill</i>	16,00 €
Terrine de foie gras, marmelade de mangue au curcuma, toast grillé <i>Foie gras terrine, mango marmalade with curcuma, toast</i>	17,00 €

ASSIETTES COMPLETES / FULL PLATES

Croque-monsieur au jambon truffé et sa petite salade <i>Croque-monsieur with truffle ham and a small salad</i>	11,00 €
Assiette de Berthelot/ <i>Berthelot plate</i> Rosbeef, salade de mesclun, pommes rissolées, cornichons et mayonnaise <i>Rosbeef, salad, potatoes, pickles and mayonnaise</i>	11,00 €

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la crème de gorgonzola,
roquette et pistache 15,00 €
Fresh tagliatelles with gorgonzola cream, salad and pistachio

POISSONS / FISH

Tataki de saumon, sauce Thaï, julienne de légumes
croquants 18,00 €
Salmon tataki, Thai sauce, vegetables

Risotto aux gambas poêlées à la Provençale 21,00 €
Risotto with pan-fried Provençal prawns

Filet de daurade en Aioli 21,00 €
(carottes, chou-fleur, pommes vapeur, petits pois, tomate confites, œuf)
Sea bream fillet in Aioli
(carrots, cauliflower, steamed potatoes, peas, tomato confit, egg)

VIANDES / MEAT*

Plat du jour 11,00 €
Dish of the day

Tartare de bœuf taillé au couteau 15,00 €
pommes rissolées, salade
Sliced Beef Tartare, roasted potatoes, salad

Burger Rossini, frites, salade 19,00 €
Burger with fois gras, fries, salad

Côte de cochon fermier, jus braisé à l'ail 20,00 €
Farmhouse pork chop, garlic braised juice

Escalope de veau à la milanaise, tian de légumes 21,00 €
Milanese veal cutlet, vegetable tian

Pavé d'agneau à l'orientale, jus aux épices douces 21,00 €
Oriental lamb steak, sweet spice juice

Entrecôte de bœuf (250 Gr) snackée, sauce béarnaise 23,00 €
Frites maison et salade
Steak (250 Gr) snacked with béarnaise sauce
homemade fries and salad

*Origine des viandes : France et Union Européenne

Menu BERTHELOT à 29,00 €

**Gravlax de saumon, jus à la betterave,
crème acidulé à l'aneth**

Salmon gravlax, beet juice, sour cream with dill

Ou/or

**Terrine de foie gras, marmelade de mangue
au curcuma, toast grillé**

Foie gras terrine, mango marmalade with curcuma, toast

Ou/or

**Légumes du soleil en terrine
coulis de tomate au basilic et pesto**

Sun vegetables in terrine tomato coulis with basil and pesto

Filet de daurade en Aioli

Sea bream fillet in Aioli

(carottes, chou-fleur, pommes vapeur, petits pois, tomate confites, œuf)

(carrots, cauliflower, steamed potatoes, peas, tomato confit, egg)

Ou/or

Côte de cochon fermier, jus braisé à l'ail

Farmhouse pork chop, garlic braised juice

Ou/or

Pavé d'agneau à l'orientale, jus aux épices douces

Oriental lamb steak, sweet spice juice

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Fresh cheese or half dry cheese

Ou/or

Dessert au choix

Selection of dessert

Menu Enfant à 10,00 €

Children's menu

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et sa garniture

Steak and fries

-

Glace (parfum au choix)

Ice cream

-

Un sirop à l'eau (parfum au choix)

Fruit syrup and tap water

Formules du Jour

Entrée, plat, dessert du jour

Starter, dish and dessert of the day

21,00 €

Entrée du Jour et Plat du Jour

Starter of the day and dish of the day

16,00 €

Plat du Jour et dessert du jour

Dish of the day and Dessert of the day

16,00 €

Vins au verre

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »	5,00 €	26,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	6,00 €	30,00 €

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	5,00 €	25,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Domaine Cheysson)	5,00 €	26,00 €

LES VINS OUVERTS

	Verre (12cl)	¼ (25cl)	Pot (46cl)
AOC Macon (12°) blanc	4,00€	7,00€	12,00€
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00€	7,00€	12,00€
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00€	7,00€	12,00€

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/ <i>fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i>	6,00 €

DESSERTS / DESSERT

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	5,00 €
Salade de fruits rouges <i>Red fruit salad</i>	7,00 €
Crème brûlée au citron <i>Lemon Crème Brûlée</i>	7,00 €
Fruits jaunes rôtis, financier pistache, sorbet framboise <i>Roasted yellow fruit, pistachio cake, raspberry sorbet</i>	7,00 €
Clafoutis aux fruits de saison, coulis de fruits rouges <i>Clafoutis with seasonal fruit, red fruit coulis</i>	7,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	7,00 €

Les coupes glacées / Icecream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
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, Pistache

Sorbets : Citron vert, Framboise, Mangue

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard, Pernod (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

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Blonde des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	6,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	6,00 €

EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou Café allongé	Tasse 2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

JUS DE FRUITS - SODA

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

VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne	Bouteille 75cl 35,00 €
Champagne Mandois Brut	57,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	65,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

LES VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	25,00 €
Viognier 2020 «Vin de Pays de l'Ardèche»	26,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2020 Domaine Tariquet - Premières Grives	28,00 €
AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave de St-Désirat)	45,00 €
AOC Saint-Véran 2020 (Dne Martin)	44,00 €
AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2016 (Dne Borgeot)	70,00 €

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 – Cuvée Andréas (Château de Jasson)	26,00 €

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	26,00 €
AOC Juliéas 2020 (Domaine Châtaignier Durand)	26,00 €
AOC Côtes du Rhône 2020 (Domaine Verquière) <i>Vin Bio</i>	22,00 €
AOC Saint-Joseph (Farge)	49,00 €
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017 (Cuilleron)	105,00 €
AOC Saumur-Champigny 2020	30,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 (Château de Jasson)	35,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	62,00 €