

## 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>	15,00 €
Cabillaud basse cuisson sur une ratatouille froide au pesto <i>Low cooking cod on vegetables with basilic</i>	16,00 €
Melon, mozzarella bufala au jambon serrano <i>Melon, mozzarella buffala and ham serrano</i>	16,00 €
Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète <i>Wild shrimp, broccoli with peanuts</i>	16,00 €
Salade Italienne (salade, tomate, melon, jambon cru Serrano, mozzarella bufala et pesto) <i>Italian Salad</i> (salad, tomato, melon, Serrano ham, mozzarella bufala and pesto)	17,00 €
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue <i>Half cooked foie gras with mango chutney</i>	19,00 €
Salade Terre et Mer (haricots verts, tomates cocktail, foie gras, crevettes, cabillaud) <i>Land and Sea Salad</i> (green beans, cocktail tomatoes, foie gras, shrimp, cod)	19,00 €

## PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	15,00 €
Tagliatelles fraîches aux crevettes, chorizo ibérique et poivrons <i>Fresh tagliatelle with shrimp, Iberian chorizo and peppers</i>	19,00 €
Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée <i>Ravioles from Royans</i> <i>with a seared slice of foie gras and leeks</i>	20,00 €

## **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 €
Burger de la mer (cabillaud, crevettes, cheldar, oignons, tomate, frites maison) <i>Burger of the sea (cod, shrimp, cheldar, onions, tomato, homemade fries)</i>	19,00 €
Dos de cabillaud à la cacahuète <i>Cod with peanut</i>	22,00 €
Risotto aux Saint-Jacques, crevettes et pleurotes <i>Scallop risotto with shrimp 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, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Travers de porc caramélisé au miel, purée de patates douces <i>Caramelized pork ribs with honey, mashed sweet potatoes</i>	18,00 €
Burger façon Rossini, frites maison (compotée d'oignons, foie gras, cheldar, roquette et steak) <i>Rossini Style Burger, homemade fries (onion compote, 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>	21,00 €
Entrecôte de bœuf snackée (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison <i>Snacked rib steak of beef (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 30,00 €**

Cabillaud basse cuisson sur une ratatouille froide au pesto

*Low cooking cod on vegetables with basilic*

Ou/or

Melon, mozzarella bufala au jambon serrano

*Melon, mozzarella bufala and ham serrano*

Ou/or

Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète

*Wild shrimp, broccoli with peanuts*

---

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

*Pike quenelle with lobster sauce and black rice*

Ou/or

Travers de porc caramélisé au miel, purée de patates douces

*Caramelized pork ribs with honey, mashed sweet potatoes*

Ou/or

Faux-filet comme un tournedos au poivre du Séchuan

Pommes de terre forestières

*Rib-eye steak as a Tournedos with dried pepper sauce*

*Forest potatoes*

---

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

*White fresh cheese or half dry cheese « St-Marcellin »*

Ou/or

Dessert au choix

*Choice of dessert*

## **Menu Enfant à 10,00 €**

### **Children's menu**

*(servi jusqu'à 8 ans)*

Steak haché et pommes allumettes

*Steak and fries*

-

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 St-Véran 2020 (Dne de la Croix Senaillet)	9,00 €
AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave St-Désirat)	9,00 €

### **VINS ROUGES**

AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	6,50 €
AOP Côtes de Provence 2020 Cuvée Victoria (Château de Jasson)	8,00 €
AOC St-Joseph	9,00 €
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 €	7,00 €	13,00 €
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00 €	7,00 €	13,00 €
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00 €	7,00 €	13,00 €

## **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**

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	8,00 €
Tartelette citron aux framboises <i>Lemon tart with raspberries</i>	8,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate Profiteroles</i>	8,00 €
Crumble aux fruits exotiques aux fruits de la passion <i>Exotic fruit crumble with passion fruit</i>	8,00 €
Crème brûlée aux morilles confites <i>Crème brûlée with candied morels</i>	8,00 €
Gaspacho de fraises au basilic <i>Strawberry Gazpacho with Basil</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	8,00 €

## **Les coupes glacées / ice-cream**

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,  
Rhum-raisins, Caramel beurre salé, Coco

Sorbets : Citron vert, Framboise, passion

## 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 €
Mars, 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)	6,00 €

## 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	2,30 €
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	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 €

# 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](mailto:jpborgeot@latassee.fr)**